



Regulament
privind organizarea și functionarea Centrului de
Instruire Practică și Formare Continuă în
domeniul Alimentației Publice la Facultatea
Tehnologia Alimentelor a UTM

Cod: REG-0-OFCIPFCAP


Ediția 1

Revizia 0

APROBAT LA ȘEDINȚA SENATULUI UTM
DIN 31.01.2017, PROCES-VERBAL NR. 5


REGULAMENT
PRIVIND ORGANIZAREA ȘI FUNCTIONAREA
CENTRULUI DE INSTRUIRE PRACTICĂ ȘI
FORMARE CONTINUĂ ÎN DOMENIUL
ALIMENTAȚIEI PUBLICE LA FACULTATEA
TEHNOLOGIA ALIMENTELOR A
UNIVERSITĂȚII TEHNICE A MOLDOVEI

	ELABORAT	COORDONAT	VERIFICAT	APROBAT
FUNCȚIA	DESEATNICOV Olga Șef program TOAP, FTA	REȘITCA Vladislav Decan FTA	BALAN Stela Șefa DMAAC	BOSTAN Viorel Rector UTM
DATA	14.01.2017	20.01.2017	24.01.2017	31.01.2017
SEMNĂTURA				

	Regulament privind organizarea și funcționarea Centrului de Instruire Practică și Formare Continuă în domeniul Alimentației Publice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a UTM	Cod: REG-0-OFCIPFCAP
		Ediția 1
		Revizia 0

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezentul Regulament este elaborat în baza prevederilor Codului Educației al Republicii Moldova (nr. 152 din 17.07.2014); Hotărârii Guvernului Republicii Moldova nr. 1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație”; Legii nr. 186 din 10.07.2008 „Securitatea și sănătatea în muncă”; Hotărârii Guvernului Republicii Moldova nr. 569 din 16.07.2014 „Cu privire la aprobarea modificărilor și completărilor ce se operează în unele hotărâri ale Guvernului”, Regulamentului cu privire la funcționarea Centrului Universitar de Formare Continuă la UTM, Regulamentului cu privire la organizarea și funcționarea Centrului Științific de Instruire și Transfer Tehnologic în Industria Alimentară la Universitatea Tehnică a Moldovei, aprobate de Senatul UTM din 27.12.2016; Regulamentului privind efectuarea și susținerea lucrărilor de laborator de către studenții Universității Tehnice a Moldovei, aprobat de Senatul UTM din 26.04.2016.
2. Centrul de Instruire Practică și Formare Continuă în domeniul Alimentației Publice (în continuare Centrul) este o subdiviziune a Universității Tehnice a Moldovei (în continuare Universitate) creat și dotat cu echipament modern în anii 2012-2015, cu suportul partenerilor: Fundația LED Moldova (Liechtenstein Development Service), EDELWEIS (Fundația pentru Dezvoltarea Republicii Moldova), Compania MGM (proiectarea și dotarea cu utilaj a unităților de alimentație publică), Rețeaua comercială națională „LINELLA”.
3. Scopul creării Centrului este desfășurarea activităților curriculare și extracurriculare cu studenții, specialiștii din domeniu, prestarea serviciilor de calificare profesională suplimentară, formarea continuă a cadrelor din învățământul profesional tehnic secundar.
4. În componența Centrului se regăsesc:
 - Laboratorul *Tehnologia produselor alimentației publice* (72 m²);
 - Laboratorul *Analiza senzorială a produselor alimentației publice* (36 m²);
 - Laboratorul *Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică* (72 m²).
5. Pentru asigurarea activităților, Centrul este dotat cu utilaj tehnologic și frigorific, ustensile și inventar de lucru (dulapuri frigorifice, paraconvectomat, dospitor, mixer, cuțit electric, cuptor cu microunde, mașină de tocat carne, blender, vase) și tacâmuri din oțel inoxidabil, platouri; lingurițe de ceai; cuțite, furculițe, linguri de masă; vase de sticlă fără ornament; sonde pentru băuturi răcoritoare; seturi pentru condimente; veselă de faianță.


	Regulament privind organizarea și funcționarea Centrului de Instruire Practică și Formare Continuă în domeniul Alimentației Publice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a UTM	Cod: REG-0-OFCIPFCAP
		Ediția 1
		Revizia 0

II. ACTIVITĂȚILE CENTRULUI

6. Efectuarea lucrărilor de laborator la unitățile de curs: Inițiere în specialitate, Tehnologia produselor alimentației publice, Tehnologia produselor de patiserie, Analiza senzorială a produselor alimentației publice, Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică.
7. Realizarea programelor de formare extracurriculară a studenților/absolvenților specialității/programului de studiu „Tehnologia și Managementul Alimentației Publice” la cursurile de formare continuă în domeniul „Arta și etica culinară”.
8. Realizarea programelor de formare extracurriculară a studenților/absolvenților specialității/programului de studiu „Tehnologia și Managementul Alimentației Publice” la cursurile de formare continuă în domeniul „Școala de Sommelier din Moldova”.
9. Realizarea programelor de formare profesională continuă prin organizarea training-urilor și master-claselor cu implicarea specialiștilor în domeniu din țară și din străinătate.
10. Asistență consultativă școlilor profesionale, colegiilor cu activități în domeniul alimentației publice.
11. Perfecționarea specialiștilor din domeniu prin cursurile de mărire a categoriei profesionale.
12. Identificarea, elaborarea și prestarea serviciilor educaționale în baza solicitării partenerilor educaționali (școli profesionale, colegii etc.).

III. MANAGEMENTUL ACTIVITĂȚII ȘI PERSONALUL CENTRULUI

13. Administrarea activității este asigurată de conducătorul/directorul Centrului subordonat șefului de Departament.
14. Activitățile de formare profesională continuă se organizează de comun cu Centrul Universitar de Formare Continuă în conformitate cu programele coordonate cu beneficiarii serviciilor de formare profesională continuă.
15. În activitatea sa, Centrul se va conduce de regulamentele instituționale ale Universității.
16. Personalul Centrului este constituit din următoarele categorii:
 - a) personal didactic: cadre didactice, formatori la cursurile de formare profesională continuă;
 - b) personal nondidactic: șefi de laborator și maiștri de instruire.
17. Drepturile și obligațiile personalului sunt stabilite prin Statutul și Regulamentul intern de activitate ale Centrului și sunt confirmate prin fișele de post.

	Regulament privind organizarea și functionarea Centrului de Instruire Practică și Formare Continuă în domeniul Alimentației Publice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a UTM	Cod: REG-0-OFCIPFCAP
		Ediția 1
		Revizia 0

IV. BAZA TEHNICO-MATERIALĂ

18. Baza tehnico-materială a Centrului include: utilaje tehnologice, inventar și ustensile de bucătărie, veselă și tacâmuri, materiale textile formate din sursele interne ale Universității și prin transmiterea donațiilor din partea sponsorilor, comunicațiile ingineresti.
19. Asigurarea desfășurării activităților didactice în cadrul Centrului cu produse alimentare se realizează în colaborare cu Centrul Științific de Instruire și Transfer Tehnologic în Industria Alimentară al Universității Tehnice din Moldova în baza documentației normativ-tehnologice.
20. Evidența cheltuielilor de materie primă se realizează prin Registrul de evidență a circulației materiilor prime.

V. DISPOZIȚII FINALE

21. Centrul este responsabil pentru crearea condițiilor inofensive de muncă și instruire, respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului ambiant.
22. Centrul este responsabil de respectarea regimului sanitar și de igienă personală a persoanelor încadrate în activitatea Centrului.
23. Centrul este responsabil de organizarea procesului tehnologic în corespundere cu cerințele în vigoare și asigurarea siguranței alimentare.
24. Centrul este responsabil de asigurarea cu materiale didactico-metodice și instructive ale persoanelor încadrate în activitatea Centrului.
25. Fondurile fixe formate/obținute pe parcursul activității Centrului, în cazul sistării activității acestuia, rămân la balanța Facultății Tehnologia Alimentelor.
26. Centrul poate fi desființat, iar prezentul Regulament poate fi modificat prin decizia Senatului Universității.
27. Prezentul Regulament intră în vigoare la data aprobării de către Senatul Universității.