

# Un nou centru de excelență la FTMIA

**Pe 4 noiembrie a.c., cu ocazia inaugurării Centrului de excelență didactico-științific și de instruire continuă în domeniul alimentației publice, în holul FTMIA au fost expuse realizări de ultimă oră ale catedrelor Tehnologie și organizarea alimentației publice (TOAP), Tehnologie produse alimentare, Enologie, Chimie, Limbi Moderne, Filiei Franconfone „Tehnologies Alimentaires” și filialele bibliotecii UTM la FTMIA.**

Decanul FTMIA, dr. conf. univ. Vladislav REȘITCA, a salutată prezența la eveniment a rectorului UTM, acad. Ion BOSTAN, a decanilor FCIM și FIMIT, dr. Ion BALMUȘ și dr. Vasile CARTOFEANU, a oaspeților din țară și de peste hotare, partenerilor de afaceri, sponsorilor, corpului profesoral, studenților, absolvenților facultății.

Unul din principalii sponsori, ing. Christian MORATH, director general al rețelei comerciale LINELLA, a menționat că susținerea acordată pentru crearea acestui centru are menirea de a susține producătorii autohtoni: prin pregătirea cadrelor contribuim la dezvoltarea serviciilor de alimentație publică.

Reprezentantul LED, Pius FRICK, s-a declarat mulțumit de investiția făcută în dotarea cu echipament performant a acestui laborator de excelență, menționând că instruirea capitalului uman în sfera alimentației publice constituie o contribuție importantă la dezvoltarea RM.

Ruxanda ȚURCANU, reprezentantă a Filialei Chișinău a Oficiului Europei Centrale și Orientale a AUF, a opinat că prin darea în exploatare a acestei platforme educaționale și de cercetare UTM se evidențiază ca fiind una din cele mai dinamice

universități din cadrul AUF.

De fiecare dată vin cu bucurie la facultatea pe care am absolvit-o în 1974, la Catedra TOAP, unde m-am format ca inginer în alimentația publică, a menționat ing. Nicolae PETRAȘCU, patronul restaurantului Casa Nunții NOROC. În 1995 am fondat prima instituție din capitală specializată în organizarea evenimentelor festive. Suntem „cei mai vechi” în materie de tradiție și experiență, dar rămânem primii în ceea ce privește confortul oferit și străduința pe care o depunem în amenajarea încăperilor, pregătirea și servirea bucatelor. Centrul va contribui la pregătirea specialiștilor de înaltă calificare pentru alimentația publică din RM, continuând frumoasele tradiții în pregătirea specialiștilor și stabilirea parteneriatelor cu agenții economici.

Valeria ACRISTINII, studentă, a. IV: „Am venit să învăț la FTMIA acum 3 ani și mă conving că am făcut o alegere corectă: de rodul muncii noastre au nevoie toți cetățenii.”

La invitația decanului FTMIA, panglica inaugurală a fost tăiată de acad. Ion BOSTAN, Pius FRICK și ing. Christian MORATH. Participanții la solemnitate au vizitat Centrul inaugurat, unele săli de clasă și laboratoare ale Catedrei TOAP, au degustat bucate originale pregătite de studenții FTMIA.

Catedra TOAP (șef catedră – dr. prof. univ. Olga DESEATNICOV) a fost creată în 1973. Aici este organizată instruirea inginerilor-tehnologi cu studii universitare, calificarea inginer licențiat în domeniul tehnologiei și managementului alimentației publice. Absolvenții sunt angajați în activități de producere, managerială, proiectare și cercetare în domeniul alimentației

publice: în serviciile de control al calității, în laboratoare de profil alimentar (tehnologice și sanitar-epidemiologice), în colegii, universități, ministere de resort etc.

Catedra asigură instruirea (nivel licență, masterat, doctorat) la specialitatea „Tehnologia și managementul alimentației publice” și la Filiera francofonă „Technologies Alimentaires”. Profesorii participă în calitate de formatori ai cadrelor didactice din învățământ profesional tehnic secundar în cadrul Proiectului CONCEPT, precum și în alte activități de dezvoltare a sistemului de învățământ profesional din domeniu.

Cercetările științifice la catedră se realizează în cadrul temei generale „Ameliorarea valorii nutritive și a compoziției chimice a produselor alimentare”. Direcțiile principale de investigații sunt: Suplimentarea cu micronutrienți a produselor alimentare, Elaborarea procedurilor tehnologice de reducere a componentelor antinutritivi și toxici din alimente și Evaluarea calității produselor de cofetărie cu fibre alimentare. Rezultatele cercetărilor științifice au fost



prezentate la simpozioane, seminare, conferințe regionale și internaționale.

Catedra dispune de laboratoare de tehnologie generală a alimentelor, toxicologie și securitatea alimentelor, tehnologia preparării bucatelor culinare și de cofetărie, examen organoleptic a preparatelor culinare și de cofetărie, indici fizico-chimici de calitate a alimentelor. Noua platfor-

mă vine să completeze ultima verigă în instruirea inginerilor în alimentația publică. Aici studenții, masteranzi, cadrele didactice din învățământul profesional-tehnic din RM, specialiștii din restaurante, cafenele, baruri, cofetării, alte unități ale alimentației publice vor învăța arta deservirii bucatelor, secretele amenajării meselor festive, alte aspecte ale profesiei.

Cele două zone ale Centrului – de Instruire Practică și de Formare Continuă, reorganizate și reutilitate în 2012-2015, au o capacitate de instruire de 30 de persoane și sunt destinate activităților curriculare și extracurriculare cu studenții, specialiștii în domeniu, care necesită o calificare profesională suplimentară, formării continue a cadrelor din învățământul profesional secundar.

## Studenții geodezi, topografi și cartografi la practică în România

**În perioada 5-25 iulie 2015, 13 studenți ai Facultății Cadastru, Geodezie și Construcții, UTM, sub conducerea lect. asist. Ion ȘUMLEANSCHI de la Catedra geodezie, cadastru și geotehnică, au beneficiat de stagii de practică geodezică de teren (gr. GTC-1309) și de fotogrammetrie, topografie inginerească și cadastru (gr. GTC-1210) la Universitatea Tehnică de Construcții București, Facultatea Geodezie, Centrul Național de Cartografie din București, Oficiul Cadastru și Publicitate Imobiliară ILFOV București, diverse santiere de construcții.**

