



Digitally signed by  
Library UTM  
Reason: I attest to the  
accuracy and integrity  
of this document

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

# **Tehnologia și managementul alimentației publice**

*Îndrumări metodice  
privind elaborarea proiectelor de licență*

Chișinău  
U.T.M.  
2010

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Facultatea Tehnologie si Management in Industria Alimentara

Catedra Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice

## **Tehnologia și managementul alimentației publice**

*Îndrumări metodice  
privind elaborarea proiectelor de licență*

Chișinău  
U.T.M.  
2010

În lucrarea dată sunt expuse unele aspecte, care vizează organizarea lucrului asupra proiectului de licență pentru studenții de la facultatea Tehnologie și Management în Industria Alimentară, specializarea 541.1 „Tehnologia și managementul alimentației publice”.

Este dată caracteristica și cerințele față de redactare, ordinea prezentării tuturor compartimentelor notei explicative și a părții grafice. Se abordează lucrul cu literatura din domeniul și se anexează bibliografia recomandată.

**Au elaborat:** dr., conf. univ. Olga Deseatnicov  
dr., conf. univ. Aurica Chirsanova  
dr., conf. univ. Vlad Reșitco  
dr., conf. univ. Jorj Ciumac

**Recenzent:** dr., conf. univ. Artur Macari

© U.T.M, 2010

Proiectarea de licență este etapa finală a instruirii studenților la Universitatea Tehnică și are următoarele **scopuri** :

- sistematizarea, consolidarea și lărgirea cunoștințelor teoretice și practice, aplicarea lor în situații concrete tehnice, economice, științifice și de producție;
- dezvoltarea deprinderilor de muncă independentă și de efectuare a calculelor la rezolvarea problemelor ingineresti;
- stabilirea nivelului de pregătire a studenților pentru lucrul de sine stător în sfera alimentației publice, instituțiilor de cercetări științifice, instituțiilor de proiectări și alte organizații conform profilului specializării «Tehnologia și managementul alimentației publice».

Proiectul de licență este o lucrare de absolvire a studentului, în baza căreia Comisia de Stat de Examinare (CES) conferă studentului calificarea de inginer - tehnolog licențiat (inginer-tehnolog) la specialitate.

Proiectul de licență se elaborează în conformitate cu tema, aprobată de către catedră.

## *8. Bibliografie*

Bibliografia menționată mai jos include enumerarea surselor literare de bază, recomandată pentru lucrul la elaborarea proiectelor de diplomă. Dar această listă nu

este completă, în dependență de tema proiectului de diplomă se recomandă de a folosi literatura adăugătoare.

1. Anfimova N., Zaharova T. *Arta culinară*. – Chișinău: Lumina, 1990.
2. Chirilă P. *Alimentația echilibrată a omului sănătos*. - București: Național, 2005.
3. Ciumac J. *Merceologia produselor alimentare*. – Chișinău: Tehnica, 1995.
4. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova „*Cu privire la aprobarea Regulilor de bază ale comerțului cu amănuntul și activității în sfera alimentației publice pentru agenții antreprenoriatului din teritoriul Republicii Moldova*” Nr.49 din 24.01.94 (MO RM Nr.1/28 din 30.04.94).
5. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova „*Despre aprobarea Regulilor de organizare a preparării și comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația publică și a Regulilor de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire* „, Nr. 770 din 17.11.95 (MO RM Nr.17-18&112 din 21.03.96).
6. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 643 din 27 mai 2003 „*Cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei*” (MO RM nr.99- 103, 2003).
7. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1068 din 20 octombrie 2000 „*Despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova*” (MO RM 2001 nr.11-13).
8. Ordinul Ministrului Economiei Republicii Moldova „*Cu privire la aprobarea actelor normative ce reglementează activitatea agenților economici din sfera alimentației publice*” nr. 251 din 23.01.02 (MO RM nr.21-22 din 05.02.02).
9. Deseatnicov O., Mija N., Bernic M. *Orgnizarea și dotarea tehnică a Unităților de Alimentație Publică*”. Chișinău. ed. UTM:2005.
10. Kovaliov N.I., Salnicova L.K. *Tehnologia preparării bucatelor*. Trad. E. Grozavu și E. Grosu. - Chișinău: Lumina, 1990.
11. Lilian M., Popa E., Segal B., Segal R. *Orientări actuale în nutriție*. - București: Editura medicală, 1989.
12. Lupu N. *Hotelul-economie și management*. –București, ed.ALL BECK:1988.
13. Morari L., Coșciug L., Deseatnicov O. *Tehnologia produselor alimentației publice. Rețetar*. - Chișinău: UTM, 2002.
14. Neamțu J. *Biochimie alimentară*. – București: CERES, 1997.
15. Niag G. *Alimentație, nutrienți, alimente. Știința alimentației, tehnologii culinare*. - Deva: EMIA, 2004.
16. Olexiuc N. *Rețete culinare practice*. - București: Tehnică, 1986.
17. Rîbacenco A., Mija N. *Tehnologia produselor alimentației publice. Îndrumar de laborator*. - Chișinău: UTM, 1996.
18. Starositu S. *Practica serviciilor în restaurante și baruri*. – București, ed.Tehnică:1996.

19. Matzen Tom, Marybeth Harrison. *Start and Run a Coffe Bar*. – Self Counsel Press, 2002.
20. Акопян А. *Пивной ресторан. Концепция и технология*. – Москва. Ресторанные ведомости, 2004.
21. Акопян А. *Пиццерия «под ключ»*. – Мрсква. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости, 2004.
22. Безупречный сервис. перевод с англ. С. Прокофьева, *Кулинарный институту Америки*. – Москва ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости, 2005.
23. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. *Технология производства продукции общественного питания*. – М.: Экономика, 1986.
24. Васюкова А.Т., пивоваров В.И., Пивоваров К.В. *Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании*. – М.: «Дашков и К», 2008.
25. Галыкин В.А., Заикинв Н.А., Карцев В.В., Шевелева С.А., Белова Л.В., Пушкарев А.А. *Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов*. –СПб.: «Проспект Науки», 2007.
26. Кантере В.М., Матисон В.А., Хангажеева М.А. *Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР*. С.:РАСХН, 2004.
27. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е. *Технология переработки рыбы и морепродуктов*. – Ростов на Дону: Март, 2001.
28. Кердиваренко М.А., Балануца А.П., Татаров П.Г., Чумак Ж.Я. *Физико-химические аспекты технологии пищевых продуктов*. – Кишинев: Штиинца, 1985.
29. Колач С. *Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания*. – Москва. Акадкмия, 2003.
30. Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Граубенберг С.Е. *Пищевая химия*. – М.: «Академия», 2006.
31. Кретович В.Л. *Биохимия растений*. – М.: высшая школа, 1985.
32. Крылова Г.Д. *Основы стандартизации, сертификации, метрологии*. – М.: ЮНИТИ, 2001.
33. Лифшиц И.М., *Стандартизация, метрология и сертификация*. – М.: ОЦПКРТ, 2007.
34. Мармузова Л.В. *основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности*. – М.: «Академия», 2008.
35. Мглинец А.И. *Технология производства продукции общественного питания*. – М.: Экономика, 1981.
36. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. *Пищевая химия*. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2004.
37. *Нормативные документы по ресторанному бизнесу*. Справочник. – Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости, 2005.
38. *Организация питания учащихся в образовательных учреждениях города Москвы*. Справочник. Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости. 2003.

39. Панов Л. *Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании*. – М.: «Дашков и К», 2008.
40. Позняковский В.М. *гигиенические основы питания, безопасности и экспертиза пищевых продуктов*. Новосибирск: Сиб.унив.изд., 2002.
41. Потапова И.И. *Основы технологии производства продукции общественного питания*. – М.: «Академия», 2008.
42. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Ковалев Н.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М., Жубрева Т.В., Троицкая Е.Я., лучкина Н.Н., трегубова А.И. *Технология продукции общественного питания*. В 2-х томах. -М.: Мир, 2007.
43. Россов И.А. *Технология мяса и мясопродуктов*. – М.: Агропромиздат, 1988.
44. Ростоецкий В.С. *Технология производства продукции общественного питания*. – Киев: высша школа, 1991.
45. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982.
46. Скурихина И.М., Волгарева М.Н. *Химический состав пищевых продуктов*. – М.: Экономика, 1986.
47. Танчев С.С. *Антоцианы в плодах и овощах*. – М.: Пищевая промышленность, 1980.
48. Трегубов Н.Н., Жарова Е.И., Жухман А.И., Сидорова Е.К. *Технология крахмала и крахмалопродуктов*. – М.: Логика и пищевая промышленность, 1981.
49. Твердохлеб Г.В., Диланиал З.Н., Чекулаева Л.В. *Технология молока и молочных продуктов*. – М.: Агропромиздат, 1991.
50. Холборсен Ф. Основы катеринга- Как организовать выездное обслуживание. – Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости. 2005.
51. Хохлов Р. тепловое оборудование. Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости. 2005.
52. Шок Патти, Джонсон Б. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости. 2005.
53. Журнал «Пищевая промышленность», [www.foodprom-ru](http://www.foodprom-ru)
54. [www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru)
55. [www.oeriodicals.ru](http://www.oeriodicals.ru)
56. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)