



Digitally signed by
Technical Scientific
Library, TUM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity of
this document

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL ALIMENTAȚIE ȘI NUTRIȚIE**

**ORGANIZAREA PRODUCERII
ȘI DESERVIRII ÎN UNITĂȚILE DE
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**

**Îndrumări metodice
privind elaborarea lucrărilor de an**



2024

CZU 378:663/664(076.5)

O-74

Lucrarea a fost discutată și aprobată pentru editare la ședința Consiliului Facultății Tehnologia Alimentelor, proces-verbal nr. 3 din. 12.12.24

Prezenta lucrare este destinată studenților specialității *0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice* învățământ cu frecvență la zi și cu frecvență redusă, fiind o sursă de sprijin în lucrul de sine stătător la elaborarea lucrărilor de an în cadrul disciplinelor *S.O.003 Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică* și *S.O.008 Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică*, precum și pentru specialitățile *0721.2 Tehnologia produselor alimentare* (Filiera Francofonă), *1010.1 Servicii publice de nutriție* și *1013.1 Servicii hoteliere, turism și agrement* pentru perfectarea lucrărilor individuale. Lucrarea este revizuită și actualizată pentru ediția a 2-a.

Elaborare: prof. unif., dr. Olga Deseatnicova
conf. univ., dr. Natalia Suhodol
conf. univ., dr. Alina Boiștean
conf. univ., dr. Tatiana Capcanari
conf. univ., dr. Aurica Chirsanova

Redactor responsabil: prof. unif., dr. Olga Deseatnicova

Recenzent: conf.univ., dr. Nina Mija

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII DIN RM

Organizarea producerii și deservirii în unitățile de alimentație publică:
Îndrumări metodice privind elaborarea lucrărilor de an / Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Alimentație și Nutriție; elaborare: Olga Deseatnicova [et al.]; redactor responsabil: Olga Deseatnicova. – Chișinău: Tehnica-UTM, 2024. – 86 p.: tab.
Bibliogr.: p. 74-79 (48 tit.). – 50 ex.

ISBN 978-9975-64-489-1.

© UTM, 2024

INTRODUCERE

Elaborarea lucrării de an la disciplinele *Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică* și *Organizarea deservirii în unitățile de alimentație publică* este prevăzută în planul de studii pentru specialitatea 0721.1 *Tehnologia și managementul alimentației publice*, secția zi, anul III, semestrul IV, și secția frecvență redusă, anul IV, semestrul VIII.

Îndeplinirea lucrării are drept scop aprofundarea cunoștințelor teoretice și aplicarea lor în problemele practice reprezentând o treaptă esențială în pregătirea studenților pentru elaborarea tezelor de licență și activitatea practică.

Lucrarea trebuie să conțină elemente de cercetare și creative, propunerile trebuie să fie bazate pe formele actuale progresive ale organizării procesului de producere și deservire în ramură.

În lucrare trebuie efectuată analiza materialelor practice la tema elaborată obținute în perioada practicii în unitățile de alimentație publică.

Îndrumarea studenților în perioada îndeplinirii lucrării este asigurată de coordonatorul lucrării de an în formă de consultații individuale și în grup.

Coordonatorul lucrării de an familiarizează studentul cu prevederile prezentului ghid, coordonează planul lucrării, momentele principale în analiza materialelor, recomandă bibliografia.

Tema lucrării pentru fiecare student se concretizează de către coordonatorul lucrării de an în corespundere cu tematica de bază recomandată și aprobată la departament.

CUPRINS

INTRODUCERE	3
1. SARCINILE LUCRĂRII DE AN.....	4
2. CONȚINUTUL ȘI VOLUMUL LUCRĂRII DE AN	4
3. PROCEDURA DE SUSȚINERE ȘI CRITERIILE DE EVALUARE	8
4. TEMATICA LUCRĂRILOR DE AN	10
5. CONȚINUTUL TEMELOR LUCRĂRILOR DE AN	12
5.1. Structura productiv–comercială a întreprinderii și căile de perfecționare.....	12
5.2. Organizarea aprovizionării întreprinderii cu materie primă și căile de perfecționare	13
5.3. Organizarea lucrului în grupul încăperilor de depozitare și căile de perfecționare	15
5.4. Meniul în unitatea de alimentație publică și cerințe de elaborare și perfectare	18
5.5. Organizarea lucrului <i>Secției Legume. Semipreparate</i> și căile de perfecționare	20
5.6. Organizarea lucrului <i>Secției Carne-Pește.</i> <i>Semipreparate</i> și căile de perfecționare.....	23
5.7. Organizarea lucrului <i>Secției Bucate reci (Sushi)</i> și căile de perfecționare.....	25
5.8. Organizarea lucrului <i>Secției Bucate calde</i> și căile de perfecționare	28
5.9. Organizarea lucrului <i>Secției Cofetărie (Patiserie)</i> și căile de perfecționare.....	31
5.10. Organizarea lucrului în <i>Secția de producere a pizzei</i> și căile de perfecționare	34
5.11. Organizarea lucrului în <i>Secția Culinară</i> și căile de perfecționare	36
5.12. Organizarea lucrului <i>Secției Distribuire prin</i> <i>autoservire</i> inclusiv <i>Food–Court, Free-Flow, Fast –Food,</i> <i>Food-Market, etc.</i> și căile de perfecționare.	39
5.13. Organizarea <i>Secției Distribuire prin servire cu chelneri</i> <i>(metoda combinată)</i> și căile de perfecționare	41

5.14. Caracteristica grupului de comerț și pregătirea în vederea servirii consumatorului.....	44
5.15. Organizarea pregătirii personalului pentru servire și căile de perfecționare	46
5.16. Caracteristica servirii în salonul restaurantului și căile de perfecționare.....	48
5.17. Tehnica servirii preparatelor culinare și sisteme actuale	50
5.18. Tehnica servirii băuturilor și sisteme actuale.....	51
5.19. Organizarea servirii consumatorilor în complexul hotelier și căile de perfecționare	53
5.20. Organizarea banchetelor cu servire parțială de către chelneri și căile de perfecționare.....	55
5.21. Organizarea servirii banchetului- furșet și căile de perfecționare	58
5.22. Organizarea servirii micului dejun prin metoda suedeză și căile de perfecționare.....	60
5.23. Organizarea servirii pauzei de cafea (<i>Coffee Break</i>) și căile de perfecționare.....	63
5.24. Organizarea servirii meselor de tip <i>Candy Bar</i> și căile de perfecționare.	65
5.25. Organizarea servirii turiștilor și căile de perfecționare	68
5.26. Organizarea servirii consumatorilor în cadrul întreprinderilor industriale și căile de perfecționare.....	70
5.27. Organizarea servirii consumatorilor în cadrul instituțiilor de învățământ și căile de perfecționare.....	71
BIBLIOGRAFIA RECOMANDATĂ	74
ANEXE.....	80

Redactor Eugenia Balan

Bun de tipar 16.12.24
Hârtie ofset. Tipar RISO
Coli de tipar 5,25

Formatul 60x84 1/16
Tirajul 50 ex.
Comanda nr. 136

MD-2004, Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, 168, UTM
MD-2045, Chișinău, str. Studenților, 9/9, Editura „Tehnica-UTM”

BIBLIOGRAFIA RECOMANDATĂ

1. Legea nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător (MO RM Nr. Nr. 10 art. 283 din 30.10.1993).

2. Legea Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (MO RM nr. 7-17 art. 54 din 12.01.2018).

3. Legea Nr. 306 din 30-11-2018 privind siguranța alimentelor (MO RM nr. 59-65 art. 120 din 22.02.2019).

4. Legea nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerțul interior (MO RM nr 265-276 din 19.08.2016).

5. Legea Nr. 105 din 13-03-2003 privind protecția consumatorilor (MO RM nr. 176-181 art. 513 din 21.10.2011).

6. Legea nr. 131 din 08.06.2012 privind controlul de stat asupra activității de întreținător (MO RM Nr. 181-184 art. 595 din 31.08.2012).

7. 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).

8. 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).

9. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1209 din 08-11-2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” (MO RM nr. 180-183 art. 1281 din 23.11.2007).

10. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr. 931 din 08.12.2011, „Cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul” (MO RM Nr. 222-226 art. 1017 din 16.12.2011).

11. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr.722 din 18.07.2018 „Instrucțiunea privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general” (MO RM Nr.309-320 art. 848 din 17.08.2018).

12. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 517 din 18.09.1996 cu privire la aprobarea Regulilor de funcționare a rețelei de comerț ambulant și a Regulilor de comerț în piețele din Republica Moldova (MO RM Nr. 72-73 art. 581 din 07.11.1996).

13. Ordinul Ministerului 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).

14. Ordinului Ministerului Sănătății al Republicii Moldova, Nr. 638 din 12.08.2016 „Cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova”.

15. O. Deseatnicov, N. Mija, M. Bernic. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Material didactic. - Chișinău, Ed. UTM: 2005, -112 p.

16. Deseatnicov, O., Mija, N., Bernic, M., Gorban, Iu. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Culegeri de probleme. - Chișinău, Ed. UTM : 2004, -120 p.

17. Mija, N., Deseatnicova, O. Proiectarea întreprinderilor de alimentație publică. Proiectarea întreprinderilor de alimentație publică: Manual universitar /Chișinău [s. n.] 2022, 412 p., ISBN: 978-5-88554-077-3.

18. Lupu, N. Hotelul-economie și management. -București, Ed. ALL BECK: 1999, -432 p.

19. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică. -București, Ed. Didactică și pedagogică : 1996, -229 p.

20. Pîrjol, G., Onete, O., Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii - București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988,-115 p.

21. Dinca, C. Manual pentru calificarea ospătar. Editura didactica și pedagogica. 2012, 296p

22. Brumar, C. Turism și alimentație. Editura CD Press. 2012, 296p

23. Stere, S. Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri. Editura Polirom, 2014.

24. Matzen, T., Harrison, M. Start and Run a Coffe Bar.- Self Counsel Press, 2002.

25. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002. - 416 с. ISBN 5-7695-1164-8 (Изд. центр «Академия») ISBN 5-94231-148-X (Обр.-изд. центр «Академия»)

26. Богуш ева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В.И. Богушева. - Ростов н /Д: Феникс, 2008. - 253 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-13048-3

27. Ладнова О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: Учеб. пособие/О.Л.Ладнова, С.Я.

Корячкина - Ростов н /Д: Феникс, 2023, -286 с.: ил.-(Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-36487-1

28. СНиП II-Л.8-71. Строительные нормы и правила. Часть II, раздел Л. Глава 8. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.

29. CHIRSANOVA, Aurica et. al. Managementul calității aplicat în alimentația publică: Indicații metodice pentru realizarea lucrărilor practice. Univ. Tehn. a Moldovei. Fac. Tehnologia Alimentelor, Departamentul Alimentație și Nutriție: Tehnica-UTM, 2024. 84 p. ISBN 978-9975-64-452-5

30. CAPCANARI, Tatiana et al. Mecanica. Managementul restaurantelor și serviciilor de catering: Manual universitar. Univ. Tehn. a Moldovei. Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție: Tehnica-UTM, 2023. 220 p. ISBN 978-9975-64-368-9.

31. CHIRSANOVA, Aurica et al. Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova: Monografie colectivă. Universitatea Tehnică a Moldovei: Tehnica UTM, 2023. 207 p. ISBN 978-9975-45-982-2.

32. CRISTEA, E. et al. Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară: Monografie colectivă. Universitatea Tehnică a Moldovei. Chișinău: Tehnica UTM, 2023. 267 p. ISBN 978-9975-45-988-4.

33. CHIRSANOVA, A., REȘITCA, V., CAPCANARI, T., SIMINIUC, R., BOIȘTEAN, A., Microbiologie alimentare. UTM. – Chișinău: MS LOGO, 2022. – 203 p. ISBN 978-9975-3464-7-4.

34. COVALIOV, Eugenia, CAPCANARI, Tatiana, POPOVICI, Violina et al. Ghid nutrițional pentru adolescenți (fete). Chișinău : Kim Art, 2022. – 26 p. ISBN 978-9975-3595-2-8.

35. SIMINIUC, Rodica, ȚURCANU, Dinu, CHIRSANOVA, Aurica et al. Alimentația și sindromul premenstrual. Ghid. Chișinău : Kim Art, 2022. – 22 p. ISBN 978-9975-3595-0-4.

36. CHIRSANOVA, Aurica, BOIȘTEAN, Alina, SIMINIUC, Rodica et al. Ghid nutrițional pentru adolescenți

(băieți). Chișinău : Kim Art, 2022. – 22 p. ISBN 978-9975-3595-1-1.

37. Chirsanova, Aurica, et al. "Менеджмент качества в области общественного питания."Indicații metodice pentru lucrări practice/Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Ch.: Tehnica-UTM (2021).

38. CHIRSANOVA, Aurica, REȘITCA, Vladislav, SIMINIUC, Rodica et al. Produse alimentare inovative. Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Chișinău: Tehnica UTM, 2021. 455 p. ISBN 978-9975-45-704-0.

39. CHIRSANOVA, Aurica, RADU, Oľana, BOIȘTEAN, Alina et al. Managementul calității aplicat în alimentația publică: Note de curs. Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentației și Nutriție. Chișinău: Tehnica UTM, 2021.136 p. ISBN 978-9975-45-736-1.

40. COVALIOV, Eugenia, PALADI, Daniela, CAPCANARI, Tatiana, CHIRSANOVA, Aurica. Programa și indicațiile metodice privind desfășurarea practicii și susținerii raportului practicii. Specialitatea 1010.1. Servicii publice de nutriție. Ciclul I – Licență. Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Chișinău: Tehnica UTM, 2021. 61 p. ISBN 978-9975-45-712-5.

41. CIUMAC, J., REȘITCA, V., CHIRSANOVA, A., CAPCANARI, T., & BOAGHI, E. (2019). Общая технология пищевых производств. *Chișinău, Editura „Tehnică-UTM, 075-8.*

42. CIUMAC, J., REȘITCA, V., CHIRSANOVA, A., CAPCANARI, T. (2019). Tehnologia generală a produselor alimentare: Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator/Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Ch.: *Tehnica-UTM.*

43. CIUMAC, Jorj, REȘITCA, Vladislav, CHIRSANOVA, Aurica et al. Tehnologia generală a produselor alimentare: Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator. Univ. Tehn. a

Moldovei., Fac. Tehnologia Alimentelor; Dep. Alimentație și Nutriție. Chișinău: Tehnica UTM, 2019. 14 p. ISBN 978-9975-45-586-2.

44. PALADI, Daniela, CAPCANARI, Tatiana. Toxicologia și securitatea produselor alimentare: Note de curs. Partea 1. Univ. Tehn. a Moldovei., Fac. Tehnologia Alimentelor; Dep. Alimentație și Nutriție. Chișinău: Tehnica UTM, 2019. 84 p. ISBN 978-9975-45-585-5.

45. CHIRSANOVA, A., CAPCANARI, T. Prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică: Instrucțiuni. Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Chișinău: Tehnica-UTM, 2018. –33 p. ISBN 978-9975-45-559-6.

46. CAPCANARI, T., DESEATNICOV, O., PALADI, D., SUHODOL, N. (2017). Programa și indicațiile metodice cu privire la desfășurarea practicii și susținerea raportului de către studenții ciclului I–Licență, specialitatea 541.1 Tehnologia Alimentației Publice. CHIȘINĂU: Editura „Tehnică–UTM.

47. PALADI, D., CHIRSANOVA, A., MIJA, N. AND CAPCANARI, T., 2017. Toxicologie și securitate alimentară. Îndrumar metodic pentru îndeplinirea lucrărilor de laborator. CHIȘINĂU: Editura „Tehnică–UTM.

48. COVALIOV, E., SUHODOL, N., DESEATNICOVA, O. et al. Legislație alimentara: Suport de curs. Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Chișinău: Tehnica UTM, 2020. 144 p.