 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	


FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

 MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, www.utm.md
ORGANIZAREA PRODUCERII ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	I licență				
Programul de studiu	0721.1. Tehnologia și Managementul Alimentației Publice				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
III – studii cu frecvență III – studii cu frecvență redusă	V VI	E	S- unitate de curs de specialitate	O- unitate de curs obligatorie	6

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale		Lucrul individual		
	Curs	Laborator/seminar	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
Învățământ cu frecvență					
180	42	48	-	45	45
Învățământ cu frecvență redusă					
180	12	12	-	72	72

3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Inițierea în specialitate, Bazele teoretice ale produselor alimentației publice, tehnologia produselor alimentației publice
Conform competențelor	Utilizarea cunoștințelor de bază privind tratarea primară a produselor alimentare, pierderile la prelucrarea primară și termică. Clasificarea produselor alimentare pe grupe merceologice. Abilitate de aplicare a cunoștințelor despre grupele de alimente în relație cu compoziția chimică a alimentelor.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului didactic este necesară dotarea auditoriului cu mijloace media.
Laborator/seminar	Studentii vor elabora lucrări individuale pe teme repartizate încă din startul cursului, care vor fi prezentate la lucrările practice pe măsura atingerii subiectului la orele de prelegeri. Termenul de predare a lucrărilor individuale – până la finalizarea modulului.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP 1. Utilizarea noțiunilor specifice științelor fundamentale în activitatea de cercetare, proiectare, conducere a proceselor tehnologice din domeniul alimentației publice
-------------------------	---

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	<p>CP 2. Utilizarea cunoștințelor de specialitate pentru explicarea și interpretarea unor situații legate de compoziția, valoarea nutritivă și biologică, tratament tehnologic, condiții și regimuri de păstrare produselor alimentației publice</p> <p>CP 3. Utilizarea unor aplicații software și a tehnologiilor digitale în rezolvarea de sarcini specifice proiectării și fabricare produselor alimentației publice</p> <p>CP 4. Proiectarea și îmbunătățirea continuă a operațiilor tehnologice din domeniul alimentației publice</p> <p>CP 5. Planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare din domeniul alimentației publice</p> <p>CP 6. Cunoașterea și aplicarea măsurilor de creștere a calității produselor de alimentație publică și a sistemelor tehnice implicate în realizarea acestora.</p>
Competențe transversale	<p>CT 1. Aplicarea valorilor și eticii profesiei de inginer și executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată. Promovarea raționamentului logic, convergent și divergent, a aplicabilității practice, a evaluării și autoevaluării în luarea deciziilor.</p> <p>CT 2. Realizarea activităților și exercitarea rolurilor specifice muncii în echipă pe diferite paliere ierarhice. Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive și respectului față de ceilalți, diversității și multiculturalității și îmbunătățirea continuă a propriei activități.</p> <p>CT 3. Autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acesteia și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și a comunicării.</p>

6. Obiectivele disciplinei/modulului


Obiectivul general	Înșușirea principiilor de organizare a producerii în unitățile de alimentație publică
Obiectivele specifice	<p>Interpretarea corectă a actelor normative privind reglementarea activităților întreprinderilor de alimentație publică.</p> <p>Înțelegerea și descrierea conceptelor diferitor tipuri de Unități de Alimentație Publică.</p> <p>Selectarea procedeelelor adecvate pentru elaborarea meniurilor.</p> <p>Elaborarea unui algoritm optim de elaborare a planului UAP, cu amplasarea corespunzătoare a zonelor de producere, depozitare, pentru consumatori, tehnice, pentru personal.</p> <p>Înțelegerea și descrierea principiilor de organizare a producerii în secțiile de producere din cadrul unităților de alimentație publică.</p>

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
Tematica cursului		
T1. Acte normative privind reglementarea activității întreprinderilor de alimentație publică. Regulile de organizare a prestării serviciilor în alimentație publică. Caracteristica tipurilor de unități.	4	2
T2. Componenta și raporturi încăperilor funcționale întreprinderilor de alimentație publică	2	
T3. Caracteristica și organizarea grupurilor de încăperi funcționale	2	2
T4. Meniul în unitatea de alimentație publică și cerințe de elaborare și perfectare.	4	2
T5. Organizarea dirijării operative a producerii	2	

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

T6. Organizarea și planificarea procesului de producere	2	
T7. Dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Practici avansate.	4	
T8. Organizarea lucrului în secții de fabricarea semipreparatelor	4	2
T9. Organizarea lucrului în secții de finisare a bucatelor culinare	6	2
T10. Organizarea producerii în secții specializate	4	2
T11. Organizarea lucrului în secții auxiliare	2	
T12. Organizarea expediției producției în unitățile de alimentație publică	2	
T13. Organizarea aprovizionării unităților de alimentație publică	2	
T14. Organizarea gospodăriei de depozitare și ambalare a produselor alimentare și material-tehnice	2	
Total curs:	42	12
Tematica lucrărilor de laborator/seminarelor		
LP1. Regulile de organizare a prestării serviciilor în alimentație publică. Caracteristica tipurilor de unități. Criterii de încadrare a unităților încategoriei	4	2
LP2. Componenta și raporturi încăperilor funcționale întreprinderilor de alimentație publică	4	
LP3. Caracteristica și organizarea grupurilor de încăperi funcționale	2	2
LP4. Meniul în unitatea de alimentație publică și cerințe de elaborare și perfectare. Elaborarea meniurilor pentru diverse unități de alimentație publică.	6	2
LP5. Organizarea dirijării operative a producerii.	2	
LP6. Noțiuni despre secții și sectoare de producere și locurile de muncă. Organizarea rațională a locului de muncă	2	
LP7. Dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Practici avansate. Cerințe de amplasare a utilajului	4	
LP8. Organizarea producerii în secția Carne – Pește, semipreparate.	6	2
LP9. Organizarea producerii în secția Legume – Fructe, semipreparate		
LP10. Organizarea producerii în secția de finisare a semipreparatelor		
LP11. Organizarea producerii în secția Bucate Reci	6	2
LP12. Organizarea producerii în secția Bucate Calde		
LP13. Organizarea producerii în secția Patiserie-Cofetărie	4	2
LP14. Organizarea producerii în secția culinară		
LP15. Organizarea lucrului în secții auxiliare	2	
LP16. Organizarea expediției producției în unitățile de alimentație publică	2	
LP17. Organizarea aprovizionării și a depozitării produselor alimentare și a materialelor în contact cu acestea în cadrul unităților de alimentație publică.	2	
T18. Organizarea gospodăriei de depozitare și ambalare a produselor alimentare și material-tehnice.	2	
Total lucrări de laborator/seminare:	48	12

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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). 2. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova „Despre aprobarea Regulilor de organizare a preparării și comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația publică și a 3. 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.7-18/112 din 21.03.96). Anexa nr.1 4. 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.1-113). 5. O. Deseatnicov, N. Mija, M. Bernic. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. material didactic.- Chișinău, Ed. UTM: 2015,-112 p. 6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 352 с. 7. Szfari Zoltan. Ghid privind deschiderea unui restaurant, bar, pizzerie, fast-food sau altor tipuri de unități de alimentație publică. Mediaș, Romania.2016, - 63
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Catalogul firmei „METOS” 2004-2005. www.metos.com, p. 17, METOS și HACCP. 2. General Catalog „EMMEPI Grandi cucine”, Italia. 3. Buongiorno Italia. Italian products & technologies. www.Buongiornoitalia.net 4. Catalog „Öztiryakiler Group of Companies”2001-2001,2003-2004, www.oztiryakiler.com.tr 5. Catalog „Меркс”, Ukraine, http://www.merc.com.ua 6. Catalog „Новый проект”, e-mail: info@np.Kiev.ua 7. Catalog „Euro Team” 8. Firma de producție și comerț „MGM”, Chișinău, Utilaj comercial 9. Catalog „Торговый дизайн”. www.trate-design.ru 10. Журнал «Торговое оборудование В России». www.rproject.ru

9. Evaluare

Forma de învățământ	Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen
	EP 1	EP 2				
cu frecvență	15%	15%	15%	15%	-	40%
cu frecvență redusă	25%			25%	-	50%
Standard minim de performanță						
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări practice; Obținerea notei minime de „5” la activitățile planificate în cadrul disciplinei de studii						