

ORGANIZAREA DESERVIRII ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
1. Date despre unitatea de curs/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	Studii superioare de licență, ciclul I				
Programul studiu	de 0721.1 Tehnologie și Management în Alimentația Publică				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
IV (învățământ cu frecvență); IV (învățământ cu frecvență redusă)	VII IX	E	S – unitate de curs de specialitate	O - unitate de curs obligatorie	4

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ		Din care				
		Ore auditoriale		Lucrul individual		
		Curs	Laborator/seminar	Lucrare de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
F	150	30	45	45	15	15
FR	150	12	12/4	50	35	35

3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul

Conform planului de învățământ	Tehnologia Produselor Alimentației Publice, Proiectarea UAP, Organizarea Producției în Unitățile de Alimentație Publică.
Conform competențelor	Deținerea informațiilor privind tipurile unităților de alimentație publică, organizarea producției în relație cu procesele tehnologice asociate. Elaborarea meniurilor conform tipului unității.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator. Nu vor fi tolerate întârzierile studenților, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului.
Laborator/seminar/lucrare de an	Studenții vor perfecta rapoarte conform condițiilor impuse în indicații metodice pentru lucrări de laborator. Termenul de predare a lucrărilor de laborator – o săptămână după finalizarea acesteia.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP5. <i>Planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare din domeniul alimentației publice</i> ✓ Utilizarea cunoștințelor de bază privind modificările biochimice, fizico-chimice și microbiologice a produselor alimentației publice pentru explicarea și interpretarea procedurilor, tehnicilor și metodelor necesare pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare din domeniul alimentației publice. ✓ Conducerea proceselor din domeniul alimentației publice de la materii prime până la produs finit recum și exploatarea instalațiilor și utilajului din alimentația publică
-------------------------	---

	<p>în concordanță cu instrucțiunile tehnologice și tehnologiile moderne din domeniul alimentației publice.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Descrierea procedeeelor, tehnicilor și metodelor specifice pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare a produselor a alimentație publice, în vederea comunicării profesionale. ✓ Aplicarea de principii și metode de bază pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de producere din domeniul alimentației publice. ✓ Elaborarea și descrierea schemelor principale ale instalațiilor, schemelor tehnologice ale fluxurilor tehnologice, schemelor instalațiilor electrice, de automatizare, etc. cu utilizarea unor principii și metode din domeniul tehnologiei produselor alimentației publice.
--	---

Competențe transversale	<p>CT1. 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>CT2. 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>CT3. Autoevaluarea obiectivă a anevoii de formare profesională continuă în scopul inserției de 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 unității de curs/modulului

Obiectivul general	Înșușirea principiilor de organizare a servirii consumatorilor în unitățile de alimentație publică.
Obiectivele specifice	<p>Să stabilească formația de lucru pentru servirea consumatorilor în unitățile de alimentație publică, în funcție de tipul unității, specializare.</p> <p>Să selecteze procedee adecvate pentru servirea produselor culinare și a băuturilor.</p> <p>Să elaboreze un algoritm optim de servire a consumatorilor în unitățile de alimentație publică, în funcție de tipul unității, specializare, ocazii specile, etc.</p>

7. Conținutul unității de curs/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
Tematica prelegerilor		
T1. Caracteristica grupei de comerț, interiorul, dotarea cu mobilier.	2	1
T2. Caracteristica veselei și inventarului pentru deservire, destinație și manipulare.	2	1
T3. Pregătirea grupei de comerț în vederea deservirii consumătorilor	2	1
T4. Organizarea pregătirii personalului pentru deservire.	2	1
T5. Organizarea deservirii consumatorilor în salonul restaurantului.	2	1

T6. Metode și forme de servire în unitățile de alimentație publică	4	1
T7. Tehnica deservirii băuturilor și sistemuri actuale.	4	2
T8. Organizarea deservirii turiștilor.	4	1
T9. Organizarea deservirii consumatorilor în cadrul întreprinderilor și instituțiilor de învățământ.	2	1
Total prelegeri:	24	10

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
Tematica lucrărilor de laborator		
LL1. Încăperi de comerț: amenajarea și dotarea cu mobilier. Specificul interiorului. Obiectele folosite la servirea preparatelor și a băuturilor, modul de întreținere	6	1
LL2. Pregătirea salonului pentru servirea consumatorilor.	6	1
LL3. Organizarea pregătirii personalului pentru deservire.	6	1
LL4. Organizarea deservirii în salonul restaurantului.	6	1
LL5. Tehnica deservirii preparatelor culinare și sistemuri actuale	6	1
LL6. Tehnica deservirii băuturilor și sistemuri actuale.	6	1
Total lucrări de laborator:	36	6

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
Tematica seminarelor		
S1. Formația de lucru pentru activitatea de servire în restaurant. Standarde de pregătire profesională.	-	1
S2. Pregătirea și asigurarea funcționalității structurii de primire.	-	0.5
S3. Organizarea pregătirii veselei, tacîmurilor și a materialului textile	-	0.5
S4. Etica mise-en-place-ului.	-	0.5
S5. Algoritmul servirii consumatorilor în salonul restaurantului	-	0.5
S6. Organizarea meselor pentru ocazii speciale	-	1
Total seminare:	0	4

8. Referințe bibliografice

Principale	<p>1. 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.1090 din 17.11.2007</p> <p>2. 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).</p> <p>3. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1068 din 20 octombrie 2000 „Despre</p>
------------	--

	<p>aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova” (MO RM-2001 nr.11-13). Compilarea și aprobarea actului Nr.251 din 23.01.02 (MO RM nr.21-22 din 05.02.02).</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. O. Deseatnicov, N. Mija, M. Bernic. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. material didactic.- Chișinău, Ed. UTM: 2005,-112 p. 6. O. Deseatnicov, N. Mija, M. Bernic, Iu. Gorban. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Culegeri de probleme.- Chișinău, Ed. UTM: 2004,-120p. 7. O. Deseatnicov, L. Morari, N. Motruc, C. Ciobanu. Îndrumarul metodic pentru elaborarea lucrărilor de an la disciplina „Organizarea producerii și deservirii în unitățile de alimentație publică ” pentru studenții specialității 2205 „Tehnologia produselor alimentației publice” .-Chișinău, Ed. UTM: 2006,-58 p. 8. N. Suhodol, A. Boiștean, C. Grosu. Îndrumar metodic pentru lucrările practice la disciplina Organizarea servirii consumatorilor în unitățile de alimentație publică. Chișinău, editura UTM, 2014, p. 52. 9. N. Lupu. Hotelul-economie și management.-București, Ed. ALL BECK: 1999,-432 p. 10. Dincă Cristian (coordonator), ș.a. Manual pentru calificarea ospătar (chelnor) vânzător în unități de alimentație publică: Anul de completare, Domeniul: Turism și alimentație, București: Editura Didactică și Pedagogică, 2013 11. Stavrositu Stere, Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri. Tematică pentru formare profesională. Iași : Polirom, 2014 12. Stere Stavrositu. Managementul calitatii serviciilor si ospitalitatea in restaurante, gastronomie, hoteluri (Romanian Edition) (Romanian) Paperback – 2011 <input type="checkbox"/> Paperback: 584 pages ISBN-10: 9734640526 12. Tom Matzen, Marybeth Harrison. Start and Run a Coffe Bar.- Self Counsel Press, 2002. 13. СНиП II-Л.8-71. Строительные нормы и правила. Часть II, раздел Л. Глава 8.
<p>Suplimentare</p>	<p>Предприятия общественного питания. Нормы проектирования</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Акопян Альберт. Пивной ресторан: концентрация и технология.- М., ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-160 с. 15. Акопян Альберт. Пиццерия «под ключ».- М., ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-160 с. 16. Безупречный сервис: Перевод с англ. С. Прокофьева; Кулинарный институт Америки.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005,-288 с. 17. Денисов Дмитрий. Как открыть кофейню:- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003,-212 с. 18. Денисов Дмитрий. Фаст-фуд: рестораны быстрого обслуживания.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003,-236 с. 19. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Т.Р. Любецкая, А.Т. Васюкова .— 2-е изд. — М. : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 416 с. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-03385-8 20. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Г. Федцов .— 7-е изд., стер. — М. : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 248 с. : ил. — ISBN 978-5-394-03326-1. 21. Крылов Евгений. Электромеханическое оборудование.-М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005,-160 с. 22. Назаров Олег. Как «раскрутить» ресторан.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003,-176 с. 23. Назаров Олег. Как загубить ресторан: Азбука типичных ошибок.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-228 с.

24. Нормативные документы по ресторанному бизнесу, Справочник.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005,-320 с.
25. Профессиональные стандарты: по профессиям ресторанной индустрии.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-152 с.
29. Профессиональная кухня: сто готовых проектов.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003,-254 с.
30. Ресторанный интерьер: идей, дизайн.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-172 с.
31. Сербин Иван. Профессиональная сервировка. Модные тенденции.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-120 с.
32. Джулия Д. Тейлор. Рестораны, бары, кафе: Лучшие мировые интерьеры.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-192 с.
33. Бирюкова, Н.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : метод. указания к практ. занятиям / Н.В. Бирюкова .— Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009 .— 30 с
34. Холборсен Франсин. Основы кейтеринга: Как организовать выездное обслуживание.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005,-320 с.
35. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Автор: [Лидия Радченко](#). КНОРУС Москва 2013
36. Д. Шок Патти, Т. Джонсон Боуэн. Маркетинг в ресторанном бизнесе.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005,-240 с.
37. Журнал „Пищевая промышленность”, www.foodprom.ru;
38. www.restaurator.ru;
39. www.periodicals.ru;
40. www.restoved.ru;

9. Evaluare

Forma de învățământ	Periodică		Curentă	Studiu individual	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, lucrări practice și de laborator					
Obținerea notei minime de „5” la activitățile planificate în cadrul disciplinei de studii					