

S.06.O.038. PROIECTAREA ÎNTREPRINDERILOR DE RAMURĂ
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 de studiu	0721.1 Tehnologie și Management în Alimentația Publică				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
III (învățământ cu frecvență); IV (învățământ cu frecvență redusă)	6; 7	E, PA	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	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
Zi	120	30	30	30	45	30
FR	120	12	12	30	36	30

3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul

Conform planului de învățământ	Grafică inginerescă, Utilaj tehnologic, Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică, Tehnologii informaționale
Conform competențelor	Cunoașterea procesului tehnologic de producere și comercializare la întreprinderii de alimentație publică, cunoașterea modelelor de utilaje și dispozitive

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/proiect	Studenții vor propune soluții de rezolvare și executare a diferitor situații de proiectare. Termenul de predare a proiectului de an – o săptămână până la finalizarea semestrului. Pentru predarea cu întârziere a proiectului acesta se depunceață cu 1pct./săptămână de întârziere.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP4. Definirea conceptelor, teoriilor, modelelor și metodelor specifice proiectării întreprinderilor de alimentație publică: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizarea cunoștințelor de bază pentru optimizarea și perfecționarea rețelei de întreprinderi de alimentație publică. ✓ Aplicarea de principii și metode de bază pentru proiectarea variantelor de secții de producere sau întreprindere, cu implicare de asistență calificată la calculator. ✓ Utilizarea adecvată de criterii și metode de estimare a caracteristicilor utilajelor tehnologice și comerciale noi pentru selectarea acestora și asigurarea eficacității
-------------------------	---

	<p>dotării tehnice a întreprinderii, necesare în proiectarea unor întreprinderi performante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborarea planului secției de producere în conformitate cu destinația funcțională a secției, utilizând principii, date normative, procedee, tehnici și metode de bază consacrate în domeniu. ✓ Elaborarea planului întreprinderii de alimentație publică în conformitate cu tipologia și specializarea întreprinderii, utilizând principii, date normative, procedee, tehnici și metode de bază consacrate în domeniu.
Competențe profesionale	<p>CP6. Evaluarea și asigurarea calității proiectelor de secție sau întreprindere elaborate în corespundere cu cerințele pieții mondene actuale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Descrierea procedeeilor, tehnicilor și metodelor de bază necesare pentru asigurarea calității proiectelor de secție sau întreprindere elaborate în corespundere cu procesele tehnologice asociate. ✓ Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea procedeeilor, tehnicilor și metodelor de bază, necesare în procesele de evaluare și asigurare a calității proiectelor elaborate în relație cu procesele tehnologice asociate. ✓ Aplicarea de principii și metode de bază pentru evaluarea și asigurarea calității proiectelor elaborate în relație cu procesele tehnologice asociate. ✓ Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare pentru selectarea și adoptarea procedeeilor, tehnicilor și metodelor de bază, necesare în procesele de evaluare și asigurare a calității proiectelor de secție sau întreprindere în relație cu procesele tehnologice asociate. ✓ Elaborarea proiectelor de secție sau întreprindere, selectând și utilizând principii, concepte și metode specifice proceselor de evaluare și asigurare a calității acestora în relație cu procesele tehnologice asociate.
Competențe transversale	<p>CT1. Realizarea proiectului de an cu utilizarea corectă a surselor bibliografice și metodelor specifice, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată, precum și susținerea acestora cu demonstrarea capacității de evaluare calitativă și cantitativă a unor soluționări tehnice din domeniu.</p> <p>CT3. Identificarea nevoii de formare profesională, cu analiza critică a propriei activități de formare și a nivelului de dezvoltare profesională și utilizarea eficientă a resurselor de comunicare și formare profesională (Internet, e-mail, baze de date, cursuri on-line etc.), inclusiv folosind limbi străine.</p>

6. Obiectivele unității de curs/modulului

Obiectivul general	Inițierea studenților în un astfel de domeniu ca dezvoltarea rețelei de întreprinderi de alimentație publică și modalități de elaborarea, evaluare, executare a proiectului întreprinderii de alimentație publică
Obiectivele specifice	<p>Să cunoască principalele documente normativ-tehnice de proiectare a întreprinderilor de alimentație publică;</p> <p>Să cunoască metodelor de proiectare a secțiilor de producere și de comercializare a producției culinare și cofetare;</p> <p>Să elaboreze modele de proiectare a întreprinderilor în funcție de tip, specializare, amplasare, să perfecteze setul de documentație tehnico-tehnologice de funcționare a întreprinderii</p>

7. Conținutul unității de curs/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu	învățământ cu frecvență

	frecvență	redușă
Tematica prelegerilor		
T.1. Tendințe, principii de dezvoltare a rețelei de întreprinderi de alimentație publică	2	0,5
T.2. Proiectul întreprinderii de alimentație publică. Generalități	2	0,5
T.3. Principii, norme, reguli, procedee de proiectare a întreprinderii de alimentație publică	2	0,5
T.4. Calcule tehnologice și proiectarea unor încăperi aparte, de depozitare, de producere, de comercializare	2	0,5
T.5. Determinarea regimului de lucru al întreprinderii, elaborarea programului de lucru al întreprinderii în dependent de tipologie	2	0,5
T.6. Calculul cantității de materii prime, calcule tehnologice a încăperilor de depozitare a materie prime. Proiectarea încăperilor de depozitare a materiei prime	2	1
T.7. Calculul numărului de lucrători în secții de producere	2	1
T.8. Calculul și selectarea utilajului mecanic	2	2
T.9. Calculul și selectarea utilajului termic	4	2
T.10. Calculul și selectarea utilajului frigorific	2	1
T.11. Cerințe de proiectare a blocurilor de încăperi	2	1
T.12. Cerințe de amplasare a utilajelor în secții	2	0,5
T.13. Elemente de companare a încăperilor. Soluționări plano-volumetrice a întreprinderii de alimentație publică	2	0,5
T.14. Proiectare asistată de calculator	2	0,5
Total prelegeri:	30	12

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
Tematica seminarelor		
LP.1. Dezvoltarea rețelei de întreprinderi de alimentație publică, clasificarea întreprinderilor	2	-
LP.2. Calcul număr de consumatori, volume de producere	2	1
LP.3. Elaborarea programului de producere a întreprinderii	2	1
LP.4. Calcul cantitate de materii prime, încăperi de depozitare	2	1,5
LP.5. Calcul program de lucru al secției <i>Legume. Semipreparate, Carne. Pește. Semipreparate</i>	2	1
LP.6. Determinarea numărului de personal	2	1
LP.7. Calcul și selectare utilaj mecanic	2	1
LP.8. Calcul și selectare utilaj nemecanic	2	-
LP.9. Calcul și selectare utilaj termic	2	1
LP.10. Calcul și selectare utilaj frigorific	2	-
LP.11. Calcul utilaj în secțiile <i>Bucate reci, Bucate calde</i> . Calcul suprafața încăperii	2	1
LP.12. Calcul utilaj în secția <i>Preparate de cofetărie</i>	2	-
LP.13. Scări numerice, notații la desen	2	0,5
LP.14. Elaborarea planului secției de producere	2	1
LP.15. Elaborarea planului întreprinderii	2	2
Total lucrări de laborator/seminare:	30	12

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lege cu privire la comerțul interior. Nr.231 din 23.09.2010. În Monitorul oficial al R. Moldova, 2010, nr. 206-209, art. nr. 681. 2. Hotărârea Guvernului R. Moldova cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică nr. 1209 din 08.11.2007. 3. MIJA, N., DESEATNICOV, O. <i>Proiectarea întreprinderilor de alimentație publică</i>. Manual universitar. Coord. Ciurac, J. Ediția a 2-a. Chișinău, Ed. Tipografia Centrală, 2022. – 412 p. 4. DESEATNICOV, O., MIJA, N., BERNIC, M. <i>Organizarea și dotarea tehnică a întreprinderilor de alimentație publică</i>. Manual. Chișinău, UTM, 2005 – 82 p. 5. DESEATNICOV, O., MIJA, N., BERNIC, M. <i>Organizarea și dotarea tehnică a întreprinderilor de alimentație publică</i>. Problemar. Chișinău, UTM, 2005 – 92 p. 6. MIJA, N., DESEATNICOV, O., MORARI, L. <i>Proiectarea întreprinderilor de alimentație publică</i>. Ghid metodic pentru îndeplinirea proiectului de an. Chișinău, UTM, 2015. -100 p. 7. MIJA, N. DESEATNICOV, O. <i>Retetar al bucătăriei moldovenești</i>. Preprint. Ch. DAN, 2022. - 250 p. 8. ВАСЮКОВА, А. Проектирование предприятий общественного питания. Практикум. М. Дашков, 2011.-143 с. 9. СНИП II-Л.-8-71. <i>Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования</i>.
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> 10. БЕРДИЧЕВСКИЙ, В.Х., КАРСЕКИН, В.И. <i>Технологическое проектирование предприятий общественного питания</i>. Киев: Вища школа, 1979. - 232 с. 11. Normative în construcții moldovene. NCM C.02.02-04. <i>Clădiri de producție (înlocuiește СНИП 2.09.02-85)</i>. 12. ПИПЕР, Г., РОХАЧ, М., ЛЕММЕ, Ф. <i>Проектирование предприятий общественного питания</i>. М.: Стройиздат, 1986. - 192 с. 13. PLUNKETT, D. Detail in contemporary bar and restaurant design. N.Y., Wiley, 2013.- p.192. 14. KATSIGRIS, C. <i>Design and Equipment for Restaurants and Foodservice</i>. N.Y.: Wiley, 1999. - p. 528.

9. Evaluare

Nota semestrială			Proiect de an	Examen final
Componente				
Atestarea 1	Atestarea 2	Evaluare curentă	0,3	0,4
0.1	0.1	0.1		
Standard minim de performanță				
<p>Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări de laborator; Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre atestări și lucrări de laborator; Obținerea notei minime de „5” la proiectul de an; Demonstrarea în lucrarea de examinare finală a cunoașterii condițiilor de aplicare a procedeeleor de modelare constructivă.</p>				

A elaborat

Dr., conf.univ. N. MIJA

Fișa unității de curs a fost aprobată la ședința Consiliului FTA nr. 6 din 26.06.23.