



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

# **UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI**

## **PROGRAMA ȘI INDICAȚIILE METODICE PRIVIND DESFĂȘURAREA PRACTICII ȘI SUSȚINEREA RAPORTULUI**

**de către studenții ciclului I – Licență  
specialitatea 541.1 Tehnologia Alimentației Publice**

**Chișinău  
2017**

**UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI**

**FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR  
DEPARTAMENTUL ALIMENTAȚIE ȘI NUTRIȚIE**

**PROGRAMA ȘI INDICAȚIILE METODICE  
PRIVIND DESFĂȘURAREA PRACTICII  
ȘI SUSȚINEREA RAPORTULUI**

**de către studenții ciclului I – Licență  
specialitatea 541.1 Tehnologia Alimentației Publice**

**Chișinău  
Editura „Tehnica-UTM”  
2017**

**CZU 378.147:663/664(076.5)**

**P 94**

Indicațiile metodice privind desfășurarea practicii și susținerea raportului la specialitatea 541.1 *Tehnologia alimentației publice* sunt destinate studenților ciclului I – Licență, cu frecvență la zi și cu frecvență redusă, pentru facilitarea studierii programei practicii profesionale, precum și desfășurării acesteia și susținerii raportului.

Indicațiile metodice sunt elaborate conform Regulamentului privind desfășurarea practicii de către studenții instituțiilor superioare de învățământ. Programa include întrebări din cadrul tuturor tipurilor de practică (de producție, tehnologică, de licență), acestea fiind reflectate în sarcinile de desfășurare a practicii.

Indicațiile cuprind scopul, obiectivele și metodele de organizare a practicii profesionale, precum și recomandările, normativele de redactare a raportului.

Autori: dr.șt.teh., conf. Tatiana Capcanari  
dr.șt.teh., prof.univ. Olga Deseatnicov  
dr.șt.teh., conf. Daniela Paladi  
dr.șt.teh., conf. Natalia Suhodol

Recenzenți: dr.șt.teh., prof.univ. Jorj Ciumac  
dr.șt.teh., conf.univ. Nina Mija

**DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII**

**Programa și indicațiile metodice privind desfășurarea practicii și susținerea raportului** de către studenții ciclului I – Licență: specialitatea 541.1 Tehnologia alimentației publice / Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicov, Daniela Paladi, N. Suhodol; Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. – Chișinău: Tehnica-UTM, 2017. – 52 p.

Bibliogr.: p.40-42 (30 tit.). – 50 ex.

ISBN 978-9975-45-469-8.

378.147:663/664(076.5)

P 94

**ISBN 978-9975-45-469-8.**

**© UTM, 2017**

## INTRODUCERE

Pentru a obține calificativul *licențiat în domeniu*, conform Legii învățământului adoptată de Guvernul Republicii Moldova în anul 1995, studenții trebuie să desfășoare stagiile profesionale în domeniul de specializare. Așadar, studenții de la specialitatea 541.1 *Tehnologia alimentației publice*, cu frecvență la zi și cu frecvență redusă, efectuează stagiile profesionale în unități de alimentație publică de categoria I, II, III, inclusiv restaurante, cafenele, cantine cu acces liber și limitat și în alte unități.

Indicațiile metodice cuprind partea teoretică și practică ale raportului stagiului profesional, logica, conținutul, metodologia de expunere.

Stagiile profesionale în învățământul superior în cadrul specialității 541.1 *Tehnologia alimentației publice* se axează, în temei, pe următoarele:

- a) cunoașterea generală a unității în care este repartizat studentul;
- b) observarea și analiza proceselor funcționale sub îndrumarea coordonatorilor din partea unității-bază și instituției de învățământ;
- c) obținerea abilităților practice;
- d) elaborarea raportului privind stagiul profesional;
- e) colectarea informației în scopul elaborării proiectului de an / tezei de licență.

Efectuarea practicii profesionale de către studenții ciclului I – Licență, specialitatea 541.1 *Tehnologia alimentației publice* cu frecvență la zi și cu frecvență redusă, are scopul de a pregăti specialiști cu calificare corespunzătoare și aprofundare a cunoștințelor teoretice acumulate în procesul de studii, de asemenea, aprofundarea cunoștințelor practice în domeniul de specializare.

Indicațiile metodice de față au caracter general. În funcție de obiectul practicii, ele pot fi concretizate și modificate. Totodată, studentul trebuie să cerceteze mai multe aspecte ale activității întreprinderii.

## CUPRINS

Introducere.....	3
I. Scopul și finalitățile educaționale ale stagiului profesional.....	4
II. Obligații asumate de către părțile implicate în organizarea și efectuarea stagiului profesional.....	5
2.1. Obligațiunile conducătorului stagiului practicii – reprezentant al catedrei.....	5
2.2. Obligațiunile unității-bază de efectuare a stagiului profesional .....	5
2.3. Obligațiunile studentului-stagiar.....	6
III. Organizarea și conducerea stagiului profesional.....	7
IV. Planul calendaristic și conținutul tematic al stagiului profesional.....	10
V. Indicații metodice privind redactarea raportului.....	19
5.1. Etapele elaborării raportului de practică .....	19
5.2. Standarde normativ-tehnice de redactare a raportului stagiului profesional.....	20
VI. Indicații metodice privind întocmirea raportului.....	23
6.1. Indicații metodice privind conținutul raportului stagiului profesional.....	23

6.2. Lista orientativă a principalelor documente anexate la raportul stagiului profesional efectuat în unitățile de alimentație publică.....	39
VII. Literatura recomandată.....	40
VIII. Criterii de apreciere și notare a raportului stagiului profesional.....	43
Anexe.....	47
Anexa 1. Modelul foii de titlu .....	47
Anexa 2. Model de cuprins.....	48

## VII. LITERATURA RECOMANDATĂ

La elaborarea raportului stagiului profesional efectuat la unitățile de alimentație publică se recomandă studierea literaturii de specialitate, actelor legislative, hotărârilor Guvernului, instrucțiunilor și materialelor metodologice, monografiilor, articolelor, manualelor, surselor statistice și practice. În continuare va fi prezentată lista literaturii recomandate pentru consultare la elaborarea raportului stagiului profesional.

1. Lege privind produsele alimentare nr.78 din 18.03.2004 (MO nr.83-83 art.431 din 28.05.2004). Data intrării în vigoare 28.05.2005.
2. Lege privind protecția consumatorilor nr.105 din 13.03.2003 (MO nr.126-131, art.507 din 27.06.2003). Data intrării în vigoare 28.10.2003.
3. Hotărârea guvernului Republicii Moldova „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” nr.1209 din 08.11.2007 (MO 180-183 art.1281 din 23.11.2007).
4. Hotărârea guvernului Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea Regulilor de bază ale comerțului cu amănuntul și activității în sfera alimentației publice pentru agenții antreprenorialului din teritoriul Republicii Moldova” nr.49 din 24.01.94 (MO 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), anexa nr.1.
6. 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).

7. ISO 22000 Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar.
8. ISO 22002 Sisteme de management al siguranței alimentelor. Ghid pentru aplicarea ISO 9001 în producția vegetală în cazul proiectelor noi.
9. ISO 22004 Sisteme de management al siguranței alimentelor. Ghid de aplicare a ISO 22000:2005.
10. ISO 22005 Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului.
11. O.Deseatnicov, N.Mija, M.Bernic. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Chișinău, 2004.
12. M.Bernic, V.Niculin, A.Deatlov. Utilaj tehnologic al întreprinderilor alimentației publice. Chișinău: UTM, 1996. - 32 p.
13. C.Florea. Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică. București: Ed.Tehnică, 1988. - 270 p.
14. M.Mocanu. Dicționarul lucrătorului din alimentația publică. Chișinău: C.N.T., 1996. - 93 p.
15. Nicolae Niculescu. Progresul tehnic în agricultură și industria alimentară. București: Ed.Ceres, 1988. - 232 p.
16. S.Stavrostin. Practica serviciilor în restaurante și baruri. București: Ed.Tehnică, 1996. - 308 p.
17. J.Ciumac. Merceologia produselor alimentare. Chișinău, 1995.
18. L.Moraru, L.Coșciug, O.Deseatnicov. Tehnologia produselor alimentației publice. Rețetar pentru preparate culinare. Chișinău: UTM, 2008.
19. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Экономика, 1981.
20. Европа. Кулинарные экскурсии по странам Европейского Союза. Moscov: Niola 21 veas, 2010.
21. З.И.Дудюк. Самые популярные блюда Европы. Литература, 1997.



22. СНИП II-L8-71 «Строительные нормы и правила» СПР8  
Предприятия общественного питания.
23. М.Н.Зуева. Технологическое проектирование  
предприятий общественного питания. Экономика, 1982.
24. М.У.Беляев. Организация производства и обслуживания в  
предприятиях общественного питания. Экономика, 1986.
25. Л.А.Радченко. Организация производства на  
предприятиях общественного питания. Серия "Учебники  
XXI века". Изд. Феникс, 2000. - 320 с.
26. А.А.Петухова, Н.М.Филиппова. Оборудование торговых  
предприятий/Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова/Учеб. для  
нач. проф. образования. Москва: ПрофОбрИздат, 2001. -  
128 с.
27. В.А.Гуляева. Оборудование предприятий торговли и  
общественного питания. Полный курс. Учебник. Москва:  
ИНФРА-М, 2004. - 543 с.
28. Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина, Ю.И.Лавриненко.  
Проектирование предприятий общественного питания:  
Учеб. для вузов. Москва: Колос, 2000. - 216 с.
29. Ю.И.Лавриненко, Г.М.Ястина. Проектирование  
предприятий общественного питания. Учебники и учеб.  
пособия для студентов высших учебных заведений.  
Москва: Колос, 2000. - 216 с.
30. Л.А.Радченко. Обслуживание на предприятиях  
общественного питания. Учебное пособие для колледжей,  
профессионально-технических училищ. Сер. "Учебники  
XXI века". Ростов-на-Дону: Феникс, 2001 г. - 384 с.