



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

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

Технология и менеджмент общественного питания

*Методические указания
для выполнения дипломных проектов*

**Кишинэу
2010**

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ
Факультет «Технологии и Менеджмента Пищевой
Промышленности»

Кафедра «Технологии и Организации Общественного
Питания»

Технология и менеджмент общественного
питания

Методические указания
для выполнения дипломных проектов

Кишинэу
Т.У.М.
2010

В данной работе изложены рекомендации для студентов специальности 541.1

выполнению дипломного проекта по технологии и менеджменту общественного

питания», факультет «Технологии и Менеджмента Пищевой Промышленности». Приведены характеристика работы, требования к ее редактированию, последовательность расположения всех разделов пояснительной записки и графической части.

Указаны правила работы с литературой, требования к ее оформлению, а также прилагается перечень рекомендуемой литературы.

Составители: др., доцент ***Ольга Десятникова***

др., доцент ***Аурика Кирсанова***

др., доцент ***Влад Решитко***

др., доцент ***Жорж Чумак***

Рецензент: др., доцент ***Артур Макарь***

© Т.У.М, 2010

1. Задачи дип.

редактирования

Дипломное проектирование представляет финальный этап подготовки студентов в Техническом Университете Молдовы и имеет следующие цели:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков, использование их в конкретных технических, экономических, научных ситуациях и на практике;

- развитие навыков самостоятельной работы и выполнение расчетов для решения инженерных задач;

- выявление уровня подготовки студентов для самостоятельной работы в сфере общественного питания, научно-исследовательских институтах, проектных и других организациях в соответствии с профилем специальности «Технология и Менеджмент в Общественном Питании»

Дипломный проект представляет собой выпускную работу студента, на основании которой Государственная Экзаменационная Комиссия (ГЭК) присваивает студенту квалификацию лицензированный инженер технолог (инженер технолог) по соответствующей специальности.

Дипломный проект выполняется в соответствии с темой, утвержденной на кафедре.

8. Библиография

Указанная ниже библиография включает перечисление основных литературных источников рекомендуемых для работы над разработкой дипломного проекта. Данный список является не полным, так как в зависимости от темы дипломного проекта рекомендуется использовать дополнительную литературу.

1. Anfimova N., Zaharova T. *Arta culinară*. – Chișinău: Lumina, 1990.
2. Chirilă P. *Alimentația echilibrată a omului sănătos*. - București: Național, 2005.
3. Ciumac J. *Merceologia produselor alimentare*. – Chișinău: Tehnica, 1995.
4. Hotărîrea 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).
5. Hotărîrea 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).
6. Hotărîrea 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).
7. Hotărîrea 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).
8. Ordinul Ministrului 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).
9. Desetanovic O., Mija N., Bernic M. *Organizarea și dotarea tehnică a Unităților de Alimentație Publică*”. Chișinău. ed. UTM:2005.
10. Kovaliov N.I., Salnicova L.K. *Tehnologia preparării bucatelor*. Trad. E. Grozavu și E. Grosu. - Chișinău: Lumina, 1990.
11. Lilian M., Popa E., Segal B., Segal R. *Orientări actuale în nutriție*. - București: Editura medicală, 1989.
12. Lupu N. *Hotelul-economie și management*. –București, ed.ALL BECK:1988.
13. Morari L., Coșciug L., Deseatnicov O. *Tehnologia produselor alimentației publice. Rețetar*. - Chișinău: UTM, 2002.
14. Neamțu J. *Biochimie alimentară*. – București: CERES, 1997.
15. Niag G. *Alimentație, nutrienți, alimente. Știința alimentației, tehnologii culinare*. - Deva: EMIA, 2004.
16. Olexiuc N. *Rețete culinare practice*. - București: Tehnică, 1986.
17. Rîbacenco A., Mija N. *Tehnologia produselor alimentației publice. Îndrumar de laborator*. - Chișinău: UTM, 1996.

18. Starositu S. *Practica serviciilor în restaurante și baruri*. – București, ed.Tehnică:1996.
19. Matzen Tom, Marybeth Harrison. *Start and Run a Coffe Bar*. – Self Cousel Press, 2002.
20. Акопян А. *Пивной ресторан. Концепция и технология*. - Москва. Ресторанные ведомости, 2004.
21. Акопян А. *Пиццерия «под ключ»*. –Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости, 2004.
22. Безупречный сервис. перевод с англ. С. Прокофьева, *Кулинарный институт Америки*. – Москва ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости, 2005.
23. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. *Технология производства продукции общественного питания*. – М.: Экономика, 1986.
24. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. *Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании*. – М.: «Дашков и К», 2008.
25. Галыкин В.А., Заикинв Н.А., Карцев В.В., Шевелева С.А., Белова Л.В., Пушкарев А.А. *Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов*. –СПб.: «Проспект Науки», 2007.
26. Кантере В.М., Матисон В.А., Хангажеева М.А. *Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР*. С.:РАСХН, 2004.
27. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е. *Технология переработки рыбы и морепродуктов*. – Ростов на Дону: Март, 2001.
28. Кердиваренко М.А., Балануца А.П., Татаров П.Г., Чумак Ж.Я. *Физико-химические аспекты технологии пищевых продуктов*. – Кишинев: Штиинца, 1985.
29. Колач С. *Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания*. – Москва. Акадкмия, 2003.
30. Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Граубенберг С.Е. *Пищевая химия*. – М.: «Академия», 2006.
31. Кретович В.Л. *Биохимия растений*. – М.: высшая школа, 1985.
32. Крылова Г.Д. *Основы стандартизации, сертификации, метрологии*. - М.:ЮНИТИ, 2001.
33. Лифшиц И.М., *Стандартизация, метрология и сертификация*. -М.:ОЦПКРТ, 2007.
34. Мармузова Л.В. *основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности*. – М.: «Академия», 2008.
35. Мглинец А.И. *Технология производства продукции общественного питания*. – М.: Экономика, 1981.
36. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. *Пищевая химия*. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2004.
37. *Нормативные документы по ресторанному бизнесу*. Справочник. – Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости, 2005.
38. *Организация питания учащихся в образовательных учреждениях города Москвы*. Справочник. Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости. 2003.

39. Панов Л. *Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании*. – М.: «Дашков и К», 2008.
40. Позняковский В.М. *Гигиенические основы питания, безопасности и экспертиза пищевых продуктов*. Новосибирск: Сиб.унив.изд., 2002.
41. Потапова И.И. *Основы технологии производства продукции общественного питания*. – М.: «Академия», 2008.
42. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Ковалев Н.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М., Жубрева Т.В., Троицкая Е.Я., Лучкина Н.Н., Трегубова А.И. *Технология продукции общественного питания*. В 2-х томах. -М.: Мир, 2007.
43. Россов И.А. *Технология мяса и мясопродуктов*. – М.: Агропромиздат, 1988.
44. Ростоцкий В.С. *Технология производства продукции общественного питания*. – Киев: высша школа, 1991.
45. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982.
46. Скурихина И.М., Волгарева М.Н. *Химический состав пищевых продуктов*. – М.: Экономика, 1986.
47. Танчев С.С. *Антоцианы в плодах и овощах*. – М.: Пищевая промышленность, 1980.
48. Трегубов Н.Н., Жарова Е.И., Жухман А.И., Сидорова Е.К. *Технология крахмала и крахмалопродуктов*. – М.: Логика и пищевая промышленность, 1981.
49. Твердохлеб Г.В., Диланиал З.Н., Чекулаева Л.В. *Технология молока и молочных продуктов*. – М.: Агропромиздат, 1991.
50. Холборсен Ф. Основы катеринга- Как организовать выездное обслуживание. – Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости. 2005.
51. Хохлов Р. тепловое оборудование. Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости. 2005.
52. Шок Патти, Джонсон Б. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Москва. ЗОА Издательский дом – Ресторанные ведомости. 2005.
53. Журнал «Пищевая промышленность», www.foodprom.ru
54. www.restaurator.ru
55. www.oeriodicals.ru
56. www.restoved.ru