

## **Tematica Tezelor de licență pentru studenții anului IV, specialitatea “Tehnologia și managementul alimentației publice”**

1. Proiectarea restaurantului în stil modern „Matrioșca” cu 60 locuri în orașul Chișinău
2. Cercetări privind particularitățile alimentației generației ”Alfa” (școlărilor)
3. Proiectarea unui restaurant cu specific german cu 60 locuri
4. Proiectarea unui restaurant cu specific american ”Little Texas” cu 60 locuri în orașul Chișinău
5. Proiectarea unui restaurant cu specific francez cu 80 locuri în orașul Chișinău
6. Proiectarea cafenelei „Familia” cu 80 locuri în orașul Chișinău.
7. Studii privind obținerea unor produse de panificație funcționale
8. Proiectarea unei cafenele de tip patiserie-cofetărie cu 40 locuri
9. Proiectarea unei cafenelei ”Foișor” cu 75 locuri
10. Studiu privind influența calității untului asupra proprietăților cremelor de unt
11. Proiectarea unui restaurant cu specific irlandez cu 70 locuri
12. Proiectarea unei cafenele-cofetării de tip „Morphomacarons,, cu capacitatea de 45 locuri
13. Proiectarea unei cafenele cu bucătărie europeană ”Morpho” cu 50 locuri
14. Proiectarea cafenelei clasice cu 40 locuri
15. Proiectarea unui restaurant dietetic cu 50 locuri în orașul Chișinău.
16. Proiectarea unui restaurant modern ”Armonia-lux” cu 80 locuri
17. Proiectarea unui restaurant specific moldovenesc cu 50 locuri
18. Cercetări privind obținerea tăițeiilor din făinuri nepanificabile pentru persoane cu intoleranță la gluten
19. Analiza alimentației elevilor din liceul teoretic ”Mircea Eliade” și căi de optimizare.
20. Siguranța alimentară a unor sortimente de gustări comercializate în Unitățile de Alimentație Publică
21. Proiectarea unei cafenele specializate pentru copii cu 60 locuri în orașul Chișinău.
22. Proiectarea unui restaurant cu specific italian cu 50 locuri
23. Proiectarea unui restaurantului clasic „Odette” cu 75 locuri în orașul Chișinău.
24. Proiectarea unui restaurant cu specific pescăresc cu 100 locuri
25. Alimentația pacienților din spitalul ”Sfântul Arhanghel Mihail și Gavriil” și soluții de optimizare
26. Conceperea unui meniu săptămânal echilibrat din punct de vedere nutritiv pentru generația ”Y” (studenți)
27. Proiectarea unei cafenele cu 80 locuri în orașul Chișinău.
28. Proiectareaa cafenelei de tip clasic cu 100 locuri în orașul Chișinău