

MINISTERUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA  
UNIVERSITATEA DE STAT „ALECU RUSSO” DIN BĂLȚI  
FACULTATEA DE ȘTIINȚE REALE, ECONOMICE ȘI ALE MEDIULUI  
CATEDRA DE ȘTIINȚE FIZICE ȘI INGINEREȘTI

## **Curriculum**

### **Tehnologii culinare**

pentru specialitatea *Educația tehnologică*

Ciclul I studii superioare de licență, învățământ cu frecvență

Autor: Pînzaru Natalia

lect. univ.

BĂLȚI, 2016

Curriculum-ul a fost discutat și aprobat la ședința Catedrei de științe fizice și inginerești, proces verbal nr.1 din 28.08.2015.

Șef Catedra Vitalie Beșliu dr.conf.

Curriculum-ul a fost revăzut și aprobat la ședința Catedrei de științe fizice și inginerești, proces verbal nr.1 din 29.08.2016.

Șef Catedra Vitalie Beșliu dr.conf.

Curriculum-ul a fost aprobat la ședința Consiliului Facultății de Științe Reale, Economice și ale Mediului, proces verbal nr. 5 din 20.10.2016.

Decanul Facultății Pavel Topala dr.hab.prof.univ

Facultatea: **Științe Reale, Economice și ale Mediului**

Catedra: **Științe fizice și inginerești**

Domeniul general de studiu: **14 Științe ale educației**

Domeniul de formare profesională la ciclul I: **141 Educația și formarea profesorilor**

Specialitatea: **141.14 Educația tehnologică**

Administrarea unității de curs:

Codul unității de curs	Credite ECTS	Total ore	Repartizarea orelor			Forma de evaluare	Limba de predare
			Prel.	Lab.	L .ind.		
S.05. A.039	4	120		60	60	Examen	română

Statutul: **disciplina la alegere.**

**Orarul:** Conform orarului de la facultate

**Localizarea sălilor:** Laboratorul – aula 383



## II. Informații referitoare la cadrul didactic

**Numele, prenumele:** Pînzaru Natalia

**Titlul și gradul științific:** lect. univ.

**Localizarea:** Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți,

**Nr. de telefon:** 069901576, 023146110

**E-mail:** [pinzaru.natalia@yahoo.com](mailto:pinzaru.natalia@yahoo.com)

**Laboratorul** – nr. 383

Catedra de științe fizice și inginerești

**Orele de consultație** - marți: 14:50 – 16.20

Consultațiile se oferă în regim „față-în-față” și prin utilizarea poștei electronice.

**Studii:**

1999-2004 – Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți,

Facultatea Tehnică, Fizică, Matematică și Informatică,  
Specialitatea „Fizica și Educația tehnologică “  
2006-2007 – Masterat, Universitatea de Stat „Alec Russo”  
din Bălți Facultatea Tehnică, Fizică, Matematică și  
Informatică,  
Specialitatea „Instruire în inginerie”  
2009 – Doctorandă, Universitatea Tehnică a Moldovei,  
Specialitatea „Procedee și utilaje de prelucrare mecanică și  
fizico-tehnică”.

### **III. Integrarea cursului în programul de studii**

Unitatea de curs „Tehnologii culinare” este prevăzută în planul de învățământ, ciclul I, studii superioare, la specialitatea „Educația tehnologică”, învățământ cu frecvență, în semestrul 5, anul III de studii, făcând parte din pregătirea de specializare a studenților.

Instruirea și educarea studenților la orele „Tehnologii culinare” contribuie la pregătirea studenților pentru viață, la pregătirea bucatelor zilnic de zi cu zi. Obiectul tehnologiei culinare prevede studierea alimentelor care s-a perfecționat continuu, devenind treptat știință și artă culinară.

Unitatea de curs Tehnologii culinare face parte din domeniile în care este nevoia de cunoașterea și respectarea unor reguli și principii de pregătire dar, și să-l ajute să lase talentul și imaginația liberă.

De-a lungul secolelor, cunoștințele tehnologiei culinare au fost transmise ca un dar prețios, mereu sporit de generații.

Tehnologia culinară a căutat să descopere modalitățile de a da un gust tot mai bun alimentelor cât și pe calea de a prezenta preparatele culinare cu un aspect cât mai atrăgător. Această disciplină trezește dezvoltarea simțului gospodăresc, față de produsele alimentare.

### **IV. Competențe prealabile**

La începutul studierii acestui curs „Tehnologii culinare” studentul trebuie să aibă următoarele competențe care pot fi obținute în cadrul orelor de gimnaziu și licee modulul Arta culinară și sănătatea, cât și în cadrul unității de curs Tehnologia produselor alimentare, cum ar fi priceperea de a prepara unele bucate, mâncăruri pentru alimentația zilnică, calculul scăzământelor.

### **Competențe dezvoltate în cadrul cursului**

Pe parcursul studierii unității de curs „Tehnologii culinare” se vor forma următoarele competențe:

Operarea cu fundamentele științifice ale tehnicii, tehnologiei și ale științelor educației și utilizarea acestor noțiuni în comunicarea profesională.

Elaborarea modelelor pentru descrierea fenomenelor și proceselor reale.

Proiectarea obiectelor tehnice, rezolvare de probleme tipice caracteristice modelelor cu caracter tehnic și specifice educației tehnologice.

Proiectarea activităților didactice ce se referă la educația tehnologică, specifice treptei gimnaziale de învățământ, utilizând cunoștințele acumulate la studierea unităților de curs fundamentale și de specialitate

Valorificarea informațiilor vizând varii contexte socio-umane și de identitate culturală.

Proiectarea responsabilă a abilităților și eticii profesionale de pedagog, respectând normele deontologice la îndeplinirea sarcinilor profesionale în condiții de autonomie restrânsă în asistență calificată

Desfășurarea eficientă și eficace activităților organizate în echipă

## **VI. Finalități de studii**

La finalizarea cursului, studenții vor fi capabili:

- să definească noțiunea de bază de tehnologie culinară;
- să posede informații privind calitatea produselor alimentare folosite în prepararea bucatelor;
- să se deprindă practic de a respecta igiena personală în timpul preparării și consumului de bucate;
- să cultive gustul estetic pentru înfrumusețarea bucatelor preparate;
- să poată clasifica produsele alimentare;
- să manifeste interesul pentru arta culinară tradițională;
- să distingă particularitățile specifice ale bucatelor tradiționale moldovenești;
- să poată aprecia calitatea, gustul bucatelor tradiționale.

## **VII. Conținutul unității de curs**

### **7.1. Tematica și repartizarea orientativă a orelor de laborator**

<b>Nr. d/o</b>	<b>Denumirea lucrării de laborator</b>	<b>Ore</b>
<b>1</b>	Lucrare de laborator Nr. 1. Respectarea tehnicii securității în laborator. Utilaj tehnologic, vase și ustensile folosite în laboratorul „Tehnologii culinare”	<b>2</b>
<b>2</b>	Lucrare de laborator Nr. 2. Tehnologia semipreparatelor culinare (fonduri de bază, sosuri, umpluturi, panade)	<b>2</b>
<b>3</b>	Lucrare de laborator Nr. 3. Tehnologia preparării antreurilor și gustărilor	<b>4</b>
<b>4</b>	Lucrare de laborator Nr. 4. Tehnologia preparării preparatelor lichide	<b>4</b>
<b>5</b>	Lucrare de laborator Nr. 5. Tehnologia preparării fripturilor	<b>4</b>
<b>6</b>	Lucrare de laborator Nr. 6. Tehnologia preparării garniturilor	<b>4</b>
<b>7</b>	Lucrare de laborator Nr. 7. Tehnologia preparării preparatelor din	<b>4</b>

	carne de pasăre	
<b>8</b>	Lucrare de laborator Nr. 8. Tehnologia preparării salatelor	<b>4</b>
<b>9</b>	Lucrare de laborator Nr. 9. Tehnologia preparării bucatelor din pește	<b>4</b>
<b>10</b>	Lucrare de laborator Nr. 10. Tehnologia preparării bucatelor din carne tocată	<b>4</b>
<b>11</b>	Lucrare de laborator Nr. 11. Tehnologia preparării preparatelor din legume și ciuperci	<b>4</b>
<b>12</b>	Lucrare de laborator Nr. 12. Tehnologia preparării tipurilor de aluat	<b>4</b>
<b>13</b>	Lucrare de laborator Nr. 13. Tehnologia preparării plăcintelor	<b>4</b>
<b>14</b>	Lucrare de laborator Nr. 14. Tehnologia preparării prăjiturilor	<b>4</b>
<b>15</b>	Lucrare de laborator Nr. 15. Tehnologia preparării torturilor	<b>4</b>
<b>16</b>	Lucrare de laborator Nr. 16. Tehnologia preparării fursecurilor	<b>4</b>
	<b>Total</b>	<b>60</b>

### **VIII. Activități de lucru individual**

Pe parcursul semestrului studenții elaborează un portofoliu ce conține: noțiuni generale, fișe tehnologice, calculele scăzămintelor produsului cu un anumit număr de lucrări de laborator după cum urmează:

1. Bucătăria franceză
2. Bucătăria spaniolă
3. Bucătăria scandinavă
4. Bucătăria japoneză
5. Bucătăria argentiniană
6. Bucătăria italiană
7. Bucătăria germane
8. Bucătăria olandeză

9. Bucătăria turcească

10. Bucătăria arabă

## IX. Evaluarea

Evaluarea studenților la unitatea de curs *Tehnologii culinare*, se realizează în corespundere cu Regulamentul-cadru privind evaluarea cunoștințelor studenților, obținute în procesul de formare și a rezultatelor academice ale studenților în Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți, aprobat prin Hotărârea Senatului Universității de Stat „Alec Russo” din Bălți (procesul verbal nr. 9 din 16.03.2011)

Evaluarea curentă se realizează pe parcursul procesului educațional și se efectuează în cadrul cursurilor, orelor practice, de laborator, seminare prin diverse modalități: testări, referate, realizarea sarcinilor de lucru individual, lucrări individuale (în cazul absențelor motivate), portofolii, studii de caz etc. Pot fi propuse probe scrise, orale și combinate. Formele concrete de evaluare sînt stabilite de cadrul didactic la începutul anului de studii.

Evaluarea finală are funcția de bilanț și certificare și se realizează la încheierea studiului unității de curs.

Rezultatele evaluării finale se exprimă în note, conform scalei de notare (nota minimă de promovare este nota 5) și creditele academice.

Nota finală la disciplină (de regulă cifră întreagă fără zecimale) însumează rezultatul evaluării curente (activitatea în cadrul cursului, seminarelor, lucrărilor de laborator, rezultatul lucrului individual) și nota obținută la examen. Rezultatul evaluării curente, în cadrul studiilor de licență/masterat, constituie 60 % din nota finală, iar nota de la examen – 40 %.

**Nota finală = 0,6 x Nota reușitei curente + 0,4 x Nota de la examen.**

Rezultatul evaluării finale se înscrie în borderou (lista de examinare) și în carnetul studentului (în cazul unei note de promovare) de către cadrul didactic responsabil. Borderourile vor include obligatoriu informații privind rezultatele



evaluărilor curente, nota în sistemul de notare național și nota conform scalei de notare ECTS, numărul de credite acumulat.

## **X. Mostre de test la evaluarea curentă și finală a unității de curs**

**Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți**  
**Facultatea Științe Reale, Economice și ale Mediului**  
**Catedra de științe fizice și inginerești**

APROB

Șeful catedrei ȘFI

Beșliu V. dr. conf. univ.

---

A elaborat \_\_\_\_\_

### **Test**

**de evaluare a cunoștințelor la disciplina „Tehnologii culinare”**  
**ciclul I, licență, gr. ET \_\_\_\_\_, studii cu frecvență redusă**

---

#### **I. Completați spațiile libere**

**(8 puncte)**

1. Procesul de prelucrare \_\_\_\_\_ aplicat la obținerea preparatelor \_\_\_\_\_ este \_\_\_\_\_ de fierbere care le conferă o \_\_\_\_\_ ușoară.
2. Dulciurile pe bază de făină au o valoare alimentară \_\_\_\_\_, determinată de conținutul \_\_\_\_\_ în \_\_\_\_\_ simple și poliglucide, \_\_\_\_\_, grăsimi, \_\_\_\_\_ și substanțe \_\_\_\_\_.
3. În cadrul meniului, salatele pot ocupa \_\_\_\_\_ loc cu \_\_\_\_\_ sau însoțesc alte preparate \_\_\_\_\_ în scopul de a întregi \_\_\_\_\_ nutritivă și \_\_\_\_\_ a acestora.

4. Rolul de a deschide apetitul și \_\_\_\_\_ ușoară le \_\_\_\_\_ în meniu la \_\_\_\_\_, fiind servite la masa de \_\_\_\_\_ și uneori și la \_\_\_\_\_, ca felul \_\_\_\_\_.

## II. Încercuți răspunsul corect

(10 puncte)

1. Garniturile se pregătesc prin tratarea termică a alimentelor:
  - a) înăbușire, sotare, prăjire, fierbere
  - b) înăbușire, aburire, prăjire, fierbere
  - c) sotare, prăjire, coacere, frigere
2. Legumele mai des utilizate la prepararea gustărilor sunt:
  - a) roșii, castraveți, cartofi, ardei
  - b) castraveții, cartofi, ridichi, salată
  - c) roșii, castraveți, ardei, salată
  - d) roșii, castraveți cartofi, salată
3. Pentru pregătirea preparatelor de bază din pește se aplică:
  - a) înăbușirea, opărirea, fierberea, prăjirea, coacerea
  - b) înăbușirea, fierberea, frigerea, prăjirea, grătinarea
  - c) opărirea, coacerea, grătinarea, prăjirea, sotarea
  - d) coacerea, sotarea, înăbușirea, prăjirea, fierberea
4. Prelucrarea termică a preparatelor lichide modifică:
  - a) valoarea nutritivă, valoarea termică, gustul, culoarea, digestibilitatea
  - b) valoarea nutritivă, valoarea termică, aspectul, forma, gustul
  - c) aspectul, gustul, forma, valoarea termică, culoarea, digestibilitatea
  - d) valoarea nutritivă, aspectul, consistența, gustul, culoarea, digestibilitatea
5. Operații fizice cu schimb de căldură:

a) sortarea	b) prăjirea	c) evaporarea	d) separarea
coacerea	topirea	coacerea	încălzirea
încălzirea	coacerea	încălzirea	evaporarea

### III. Răspundeți la următoarele întrebări:

1. Descrieți sub formă de schemă procesul tehnologic general de obținere a fripturilor la frigere. (4 puncte)
2. Definiți noțiunea de garnituri. (3 puncte)
3. Clasificați tipurile de gustări. (2 puncte)
4. Clasificați și descrieți un tip de dulciuri de bucătărie la alegere. (6 puncte)
5. Definiți noțiunea de salată și clasificarea lor. (6 puncte)
6. Descrieți procesul de elaborare a supelor. (5 puncte)
7. De ce depinde calitatea preparării produselor din carne (4 puncte)
8. Descrieți operațiile și fazele la prepararea pârjoalelor (6 puncte)

### IV. Citiți afirmațiile următoare. Dacă credeți că o afirmație este adevărată, încercuiți litera A, dacă credeți că este falsă încercuiți litera F: (6 puncte)

1. Supele sunt preparate lichide cu gust acru, turbure sau îngroșat  
A F
2. Pentru pregătirea salatelor crude se efectuează următoarele operații: curățare, spălare, fierberea, tăiere, coacerea, aranjare în salatiere, aseasonate cu sosul corespunzător, decorarea. A F
3. Cremele unt supe îngroșate, obținute prin pasarea legumelor prelucrate termic, amestecate cu lichidul de fierbere în care se află în suspensie particule mici de A F

#### Barem de notare

10	(56-60)	5	(29-34)
9	(51-55)	4	(21-28)
8	(46-50)	3	(14-20)
7	(40-45)	2	(7-13)
6	(35-39)	1	(1-6)

**Vă doresc succes!**

## XI. Resursele informaționale

1. CIUMAC, J. *Merceologia produselor alimentare*. Chișinău: Tehnică, 2005. 283 p.
2. FRĂȚILĂ, R. *Lucrări practice la merceologia produselor alimentare*. București: Didactică și Pedagogică, 1996. 257 p.
3. MĂNĂILESCU, A., NICULAU, E. *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*. București: Didactică și Pedagogică, 2006. 326 p.
4. KOVALIOV; N. I., SALNIKOVA, L. N. *Tehnologia preparării bucatelor*. Chișinău: Lumina, 1990. 206 p.
5. VEȘTEMEAN, L., VEȘTEMEAN, I. *Bazele merceologiei*. București: Eficient, 1998, 180 p.
6. DIACONESCU, I. *Merceologia alimentară*. București: Eficient, 1998. 384 p.
7. FRĂȚILĂ, R. *Bazele tehnologiei și merceologiei*. Cluj-Napoca: Dacia, 2000. 371 p.
8. CHIRVĂSUȚĂ, A., GRIGORIU, V. *Tehnologia culinară și tehnica servirii*. București: Didactică și Pedagogică, 1982. 146 p.
9. SGANDER, Ș. *A.B.C.-ul bucătarului +80 de preparate culinare*. Diasfera, 2006. 144 p.
10. BERECHET, G. *Manualul practic al bucătarului*. București: THR, 2008. 440 p.
11. BELOUS, A., FUICĂ, I. D. *Bucătăria restaurantelor românești*. București: Gemma Print, 2003. 440 p.
12. DINCĂ, C. *Bucătar*. București: Didactică și Pedagogică, 2007. 156 p.
13. GAL, A. M., TEODORESCU, F. G., ENE, C. *Dicționar gastronomic explicativ*. București: THR, 2003. 230 p.
14. PÎRJOL, G. ONETA, O. *Tehnologia culinară și tehnica servirii*. București: Didactică și Pedagogică, 1988. 320 p.

15. PÎRJOL, G. *Tehnologie culinară*. București: Didactică și Pedagogică, 2003. 360p.
16. PÎRJOL, G. *Tehnologie culinară de cofetărie și patiserie*. București: Didactică și Pedagogică, 2003. 360 p.