

APROBAT  
Ședința Departamentului Marketing, merceologie  
și tehnologii alimentare UCCM  
P.V nr. 6 din „ 29 ” ianuarie 2019

Șeful departamentului,  
\_\_\_\_\_ conf.univ.dr. F. Pitușcan

## Examen la TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTAȚIEI PUBLICE

### Disciplina Tehnologia produselor alimentației publice

1. Descrieți importanța tratamentului termic și enumerați modificările din produsele alimentare cauzate de tratamentul termic. Descrieți procedeele de tratare termică a bucatelor: de bază, combinate și auxiliare
2. Clasificați preparatele lichide și indicați rolul lor în alimentație. Explicați regulile de preparare a fondului de bază: din oase, din carne-oase, din pasăre, din pește și din ciuperci și indicați condițiile de calitate a lor
3. Relatați despre procesul tehnologic de preparare a „șciului”; descrieți sortimentul, indicați condiții de calitate a lor
4. Relatați despre procesul tehnologic de preparare a borșurilor, sortimentul acestora și indicați condiții de calitate a lor
5. Caracterizați supele de tip „rasolnic”, sortimentul lor, regulile de preparare și condițiile de calitate.
6. Descrieți procesul tehnologic de preparare a supelor picante - Soleanca, enumerați sortimentul și regulile de preparare a acestora, indicați condițiile de calitate.
7. Argumentați importanța supelor creme în alimentație, explicați particularitățile de preparare, sortimentul lor și indicați condițiile de calitate
8. Descrieți particularitățile de preparare a supelor limpezi și a garniturilor acestora. Propuneți metode de limpezire a bulionului.
9. Descrieți procesul tehnologic de preparare a sosului brun de bază, dați caracteristica etapelor tehnologice. Menționați derivatele lui, prepararea lor și condițiile de calitate
10. Relatați despre procesul tehnologic de preparare a sosului alb de bază (pe baza fondului de carne și pește), enumerați derivatele lui și indicați condițiile de calitate
11. Clasificați sosurilor de lapte. Explicați procesul tehnologic de preparare a lor, destinația culinară și indicați condițiile de calitate.
12. Descrieți procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de unt și ouă, indicați sortimentul acestora. Clasificați amestecurile pe bază de unt, dați caracteristica lor
13. Descrieți procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ulei vegetal. Caracterizați sortimentul lor și indicați condițiile de calitate
14. Analizați procedeul fierberea de bază și fierberea în apă scăzută a legumelor. Expuneți modificările ce intervin la tratarea termică a acestora, indicați sortimentul de bucate, caracteristica și condițiile de calitate a lor.

15. Descrieți regulile de prăjire și gratinare a legumelor, precum și modificările ce intervin la prăjire. Caracterizați sortimentul de bucate și condițiile de calitate a acestora.
16. Argumentați importanța bucatelor din crupe în alimentație și formulați regulile de fierbere a terciurilor de diferită consistență. Elucidați procesul tehnologic de preparare a bucatelor din terciuri, sortimentul și indicați condiții de calitate a lor
17. Argumentați importanța bucatelor din paste făinoase și explicați regulile de fierbere a acestora. Menționați procesul tehnologic de preparare a bucatelor din paste făinoase și indicați condiții de calitate a lor
18. Argumentați importanța bucatelor din carne în alimentație și explicați specificul proceselor tehnologice de preparare a bucatelor din carne fiartă. Propuneți sosuri și garnituri pentru aceste bucate
19. Descrieți regulile de prăjire a cărnii, temperatura, modificările ce intervin la prăjire. Expuneți procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne prăjită în bucăți mari, sortimentul lor și condițiile de calitate
20. Definiți noțiunea de împanare, dați exemple. Descrieți procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne înăbușită, indicați sortimentul lor, caracteristica și condițiile de calitate.
21. Comparați procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne prăjită în bucăți porționate naturale și panate; indicați sortimentul lor, caracteristica și condițiile de calitate a acestora.
22. Expuneți particularitățile de preparare a bucatelor din tocătură de carne (pentru pârhoale și naturală). Caracterizați sortimentul, servirea și condiții de calitate a lor
23. Argumentați importanța cărnii de pasăre și vânat în alimentație, precum și valoarea lor nutritivă. Explicați procesul tehnologic de obținere a preparatelor în: carcace întregi, bucăți porționate și mărunte.
24. Expuneți particularitățile de preparare a bucatelor din pasăre și vânat prăjite. Caracterizați sortimentul lor și indicați condiții de calitate. Explicați cu ce scop se face împanarea sau bardarea vânatului?
25. Explicați procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocătură de pasăre (pentru pârhoale și naturală). Caracterizați sortimentul lor și indicați condițiile de calitate.
26. Argumentați importanța bucatelor din ouă în alimentație, dați clasificarea lor. Caracterizați preparatele din ouă fierte, tehnologia obținerii ochiurilor românești
27. Descrieți procesul tehnologic de preparare a bucatelor prăjite și gratinate din ouă. Caracterizați sortimentul lor și indicați condiții de calitate a lor. Explicați în care cazuri se aplică coeficientul de recalculare pentru ouă.
28. Argumentați importanța bucatelor din brânză în alimentație și explicați procesul tehnologic de preparare a trei bucate din sortimentul lor. Indicați condiții de calitate a acestora
29. Clasificați bucatele și aperitivele reci. Analizați procesul tehnologic de preparare a tartinelor: simple, sandvișuri, canape, tartalete și volovani
30. Argumentați importanța salatelor pentru organism, dați clasificarea acestora. Explicați procesul tehnologic de preparare a trei salate și indicați condiții de calitate a lor
31. Relatați despre procesul tehnologic de preparare a aperitivelor și bucatelor reci din carne de pasăre. Caracterizați sortimentul lor și indicați condiții de calitate
32. Comparați tehnologia preparării aspiciului și a piftiei (răcitură). Indicați condiții de calitate a acestora

33. Descrieți procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește fiert și prăjit, indicați sortimentul și condițiile de calitate a lor
34. Descrieți procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește gratinat, indicați sortimentul și condițiile de calitate a lor
35. Comparați tehnologia preparării tocăturii de pește pentru: pârhoale și naturală, indicați sortimentul bucatelor și condițiile de calitate a lor
36. Argumentați rolul bucatelor dulci în alimentație, dați clasificarea lor. Comparați procesul tehnologic de preparare a compoturilor din fructe proaspete și uscate.
37. Descrieți procesul tehnologic de preparare a chiselurilor și sambucurilor, sortimentul lor și indicați condițiile de calitate.
38. Comparați procesul tehnologic de preparare a jeleului, șerbetului și cremelor. Expuneți sortimentul lor și condițiile de calitate.
39. Caracterizați procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci calde. Descrieți sortimentul lor și indicați condițiile de calitate.
40. Argumentați rolul băuturilor în alimentație, clasificarea lor. Descrieți regulile de preparare și servire a băuturilor fierbinți: ceai, cafea, cacao și ciocolată

#### SURSE BIBLIOGRAFICE

- Anfimova, N. A. Arta culinară, Chișinău: Lumina, 1990
- Girard, Sylvie. Arta completă a gătitului, 1000 de tehnici și rețete, ed. Aquila 93, an 2014
- Norman Mac Millan, Biblia bucătarului. Aquila 93, 2014.
- Kovaliov N.I., Tehnologia preparării bucatelor. Chișinău: Lumina, 1990
- Tisliuc A. Bucate moldovenești: 500 de rețete vechi și moderne. Chișinău: Biblion, 2008
- *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авторы–составители: А.И Здобнов, В.А Цыганенко.– Киев «АРИЙ», Москва «ЛАДА», 2011.–680с*

#### Disciplina: **Organizarea deservirii în unitățile alimentației publice**

1. Definiți noțiunea Alimentație publică și argumentați importanța U.A.P în societate. Clasificați tipurile de banchete în U.A.P.
2. Enumerați și descrieți atribuțiile profesionale ale șefului de sală (maître d'hotel) și a bucătarului șef
3. Enumerați și descrieți atribuțiile profesionale ale barmanului și chelnerului.
4. Distingeți și descrieți calitățile morale și profesionale ale personalului de servire, necesare promovării imaginii U.A.P
5. Descrieți cerințele față de ținuta profesională (corporală și vestimentară) a unui angajat din sfera deservirii consumatorilor
6. Enumerați mobilierul și utilajul tehnologic din dotarea saloanelor de servire, dați caracteristica lor
7. Distingeți inventarul textil din dotarea salonului de servire, dați caracteristica lui
8. Descrieți vesela din porțelan, faianță și ceramică. Destinația, capacitatea, igienizarea și întreținerea acesteia.
9. Caracterizați vesela metalică pentru servire, destinația și întreținerea ei

10. Caracterizați vesela din sticlă (cristal - semicristal) la U.A.P, destinația și întreținerea ei
11. Descrieți etapele de pregătire a U.A.P pentru primirea și servirea consumatorilor. Comunicați despre instruirea personalului pentru procesul de servire, petrecerea careului.
12. Explicați particularitățile aranjării Mice-en-place-ul în salonul de servire.
13. Caracterizați sistemul de servire direct (englez) și cel indirect (francez). Precizați avantajele și dezavantaje lor.
14. Definiți noțiunea de meniu, explicați ordinea aranjării bucatelor conform materiei prime și procedeeului de tratare termică. Indicați necesitatea actualizării meniului.
15. Clasificați tipurile de meniuri. Explicați elemente fundamentale în elaborarea meniurilor.
16. Relatați despre organizarea, meniul și tehnica servirii banchetului Fourchette
17. Descrieți organizarea, meniul și tehnica servirii Bufetului suedez
18. Descrieți organizarea, meniul și tehnica servirii mesei de Revelion. Propuneți tipuri de decor pentru evenimentul dat.
19. Descrieți organizarea și tehnica servirii a unui banchet oficial (de protocol)

#### SURSE BIBLIOGRAFICE

- Hotărârea guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică. În: Monitorul Oficial al RM, 23.11.2007 nr. 180-183 art. nr 1281, (Hotărârea guvernului Nr. 569 din 16.07.2014) Publicat: 25.07.2014 în Monitorul Oficial Nr. 209-216 art. Nr : 633
- Dincă Cristian (coordonator), ș.a. Manual pentru calificarea ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică: Anul de completare, Domeniul: Turism și alimentație, Nivelul 2, București: Editura Didactică și Pedagogică, 2013
- Dobrescu Emilian, Tehnica servirii consumatorilor, manual cl. XI–XII, licee economice, administrative și de servicii, SAM, profilul alimentație publică. București: Editura Didactică și Pedagogică, 2006
- Stavrositu Stere, Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri. Tematică pentru formare profesională. Iași : Polirom, 2014

#### Disciplina: **Managementul unităților alimentației publice**

1. Explicați conceptul și caracterizați funcțiile managementului în U.A.P
2. Argumentați necesitatea aplicării principiilor generale ale managementului în domeniul alimentației publice.
3. Prezentați definiția și dați caracteristicile serviciilor de alimentație publică.
4. Explicați rolul serviciilor de alimentație publică în dezvoltarea economico – socială a societății
5. Descrieți întreprinderea de alimentație publică ca obiect de exercitare a managementului și redați funcțiile acesteia.
6. Explicați conținutul și structura mediului de management al întreprinderilor de alimentație publică.
7. Formulați esența planificării activității întreprinderilor alimentației publice.
8. Stabiliți scopurile și obiectivele cheie în activitatea operațională a unităților de alimentație publică.
9. Argumentați elaborarea politicilor de gestiune a procesului de producție și prestație în unitatea de alimentație publică.

10. Identificați și explicați caracteristicile esențiale ale organizării activității în unitățile alimentației publice.
11. Explicați etapele procesului de management a resurselor umane în cadrul întreprinderilor alimentației publice.
12. Explicați conținutul activității de normare a muncii în U.A.P.
13. Explicați importanța regulilor de etică și de tehnica servirii consumatorilor în U.A.P., dați caracteristica lor
14. Identificați și exemplificați sistemul de informare a consumatorilor în unitățile de alimentație publică.
15. Analizați aspectele culturii organizaționale ca sursă pentru ospitalitate
16. Explicați conținutul și expuneți aspectele generale ale managementului inovațional în cadrul întreprinderilor alimentației publice.
17. Argumentați particularitățile procesului de implementare a inovațiilor în domeniul serviciilor de alimentație publică.
18. Expuneți și argumentați sarcinile, obligațiunile și calitățile profesionale ale managerului necesare pentru gestiunea eficientă a U.A.P.
19. Argumentați esența și necesitatea creării întreprinderilor specializate în domeniul alimentației publice în RM, caracterizați funcțiile întreprinderilor alimentației publice.

#### SURSE BIBLIOGRAFICE

- Dodu A., Gumeniuc I., Managementul general. Note de curs. Chișinău: Ed. Tehnica UTM, 2016.
- Dodu A., Gumeniuc I., Managementul întreprinderii. Note de curs. Chișinău: Ed. Tehnica UTM, 2014
- Graur E., Baran T., Management: Note de curs. –Chișinău: UCCM, 2014.- 512p.