

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

Șeful departamentului,
_____ conf.univ.dr. F. Pitușcan

Disciplina Tehnologia produselor alimentației publice

gr. 3TMAP-1451c

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. Comparați procesul tehnologic de preparare a supelor de tip Soleanca, Rasolnic și Borșuri, indicați condițiile de calitate ale acestora
10. Comparați procesul tehnologic de preparare a fondului de bază pentru sosuri albe și brune. Indicați condițiile de calitate ale acestora
11. Descrieți procesul tehnologic de preparare a sosului brun de bază, dați caracteristica etapelor tehnologice. Menționați derivatele lui, prepararea lor și condițiile de calitate
12. 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
13. Clasificați sosurilor de lapte. Explicați procesul tehnologic de preparare a lor, destinația culinară și indicați condițiile de calitate.
14. 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
15. Descrieți procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ulei vegetal. Caracterizați sortimentul lor și indicați condițiile de calitate

16. 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.
17. 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.
18. 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
19. 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
20. 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
21. 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
22. Definiți noțiunea de împanare, dați exemple. Descrieți procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne înăbușite în bucăți mari, indicați condițiile de calitate
23. 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.
24. Descrieți procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne înăbușite (în bucăți mici); indicați sortimentul lor, caracteristica și condiții de calitate
25. Expuneți particularitățile de preparare a bucatelor din tocătură de carne (pentru pârhoale și naturală). Caracterizați sortimentul, servirea și condiții de calitate a lor
26. Argumentați importanța cărnii de pasăre și vânat în alimentație, precum și valoarea lor nutritivă. Explicați procesul tehnologic de obținere a preparatelor în: carcase întregi, bucăți porționate și mărunte.
27. 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?
28. Explicați procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocătură de pasăre (pentru pârhoale și naturală). Caracterizați sortimentul lor și indicați condițiile de calitate.
29. Argumentați importanța bucatelor din ouă în alimentație, dați clasificarea lor. Caracterizați preparatele din ouă fierte, tehnologia obținerii ochiurilor românești
30. 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.
31. 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
32. Clasificați bucatele și aperitivele reci. Analizați procesul tehnologic de preparare a tartinelor: simple, sandvișuri, canape, tartalete și volovani
33. Argumentați importanța salatelor pentru organism, dați clasificarea acestora. Explicați procesul tehnologic de preparare a trei salate și indicați condiții de calitate a lor

34. Relatați despre procesul tehnologic de preparare a aperitivelor și bucatelor reci din carne de pasăre. Caracterizați sortimentul lor și indicați condiții de calitate
35. Comparați tehnologia preparării aspicului și a piftiei (răcitură). Indicați condiții de calitate a acestora
36. Descrieți procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește fiert și prăjit, indicați sortimentul și condițiile de calitate a lor
37. Descrieți procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește gratinat, indicați sortimentul și condițiile de calitate a lor
38. Comparați tehnologia preparării tocăturii de pește pentru: pârjoale și naturală, indicați sortimentul bucatelor și condițiile de calitate a lor
39. Argumentați rolul bucatelor dulci în alimentație, dați clasificarea lor. Comparați procesul tehnologic de preparare a compoturilor din fructe proaspete și uscate.
40. Descrieți procesul tehnologic de preparare a chiselurilor, sortimentul lor și indicați condițiile de calitate.
41. Comparați procesul tehnologic de preparare a jeleului și șerbetului. Expuneți sortimentul lor și condițiile de calitate.
42. Descrieți procesul tehnologic de preparare și servire a sambucurilor și cremelor. Caracterizați sortimentul și indicați condițiile de calitate a lor.
43. Caracterizați procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci calde. Descrieți sortimentul lor și indicați condițiile de calitate.
44. 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*