

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 redusă

Autor: Pînzaru Natalia

lect. univ.

BĂLȚI, 2016

Curriculum-ul a fost discutat la ședința catedrei de științe fizice și inginerești, proces -
verbal nr. ____ din _____ 2016

Șeful catedrei de științe fizice și inginerești, dr. conf. univ. Vitalie BEȘLIU _____

Curriculum-ul a fost aprobat la ședința Consiliului facultății de Științe Reale, Economice
și ale Mediului, proces –verbal nr. _____ 2016

Decanul Facultății de Științe Reale, Economice și ale Mediului,
dr. hab., prof. univ. Pavel TOPALĂ _____

I. Informații de identificare a cursului

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 Educație 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.06.A.036	4	120		24	96	Examen	română

Statutul: **disciplina la alegere.**

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

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”, cu frecvență redusă, în semestrul 6, 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. Precondiții

Pentru a studia cursul Tehnologii culinare, studentul trebuie să posede cunoștințe dobândite din cadrul cursurilor: „Tehnologia produselor alimentare” care se studiază la anul III de studii.

V. Competențe prealabile

Studiind cursul „Tehnologii culinare” studentul trebuie să posede competențe despre priceperea de a prepara unele bucate, mâncăruri pentru alimentația zilnică, formarea priceperilor și deprinderilor de îngrijire și utilizare a vasurilor și tacâmurilor, capacitatea de a deosebi și clasifica produsele alimentare după proveniența lor.

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 studierii, 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 gustului estetic pentru înfrumusețarea bucatelor preparate;
- să poată clasifica produsele alimentare;
- să clasifice produsele alimentare și sortimentul lor;
- să manifeste interesul pentru arta culinară tradițională;
- să distingă particularitățile specifice ale bucatelor tradiționale moldovenești;
- să poată aprecia calitatea, gustul bucatelor tradiționale.

VII. Conținuturi

7.1. Tematica și repartizarea orientativă a orelor de laborator

Nr. d/o	Denumirea lucrării de laborator	Ore
1	Lucrare de laborator Nr. 1. Utilaj tehnologic, vase și ustensile folosite în laboratorul „Tehnologii culinare”	2
2	Lucrare de laborator Nr. 2. Tehnologia semipreparatelor culinare	4
3	Lucrare de laborator Nr. 3. Tehnologia preparării salatelor	4
4	Lucrare de laborator Nr. 4. Tehnologia preparării garniturilor	4
5	Lucrare de laborator Nr. 5. Tehnologia gustărilor	2
6	Lucrare de laborator Nr. 6. Tehnologia preparatelor lichide	4
7	Lucrare de laborator Nr. 7. Tehnologia preparatelor din carne de pasăre	4
	Total	24

VIII. Activități de lucru individual

Evaluarea lucrului individual se promovează în laboratoare prin pregătire către lucrările de laborator și executarea acestora. Fiecare lucrare executată prevede elaborarea unui raport și susținerea ei contra notă. Ponderea lucrului individual în cadrul lucrărilor de laborator constituie 60% din nota finală pe semestru.

1. Bucatele culinare rusești
2. Bucate culinare franceze
3. Bucate culinare italiene
4. Bucate culinare ucrainene
5. Bucate culinare turcești
6. Bucate culinare arabe
7. Bucate culinare olandeză
8. Bucate culinare românești
9. Bucate culinare scandinave
10. Bucate culinare japoneze
11. Bucate culinare indiene
12. Bucate culinare chineze

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 Ministerului Educației al Republicii Moldova nr. 03/14–1192 din 16.12.2015 conform scalei de notare a Sistemului European de Credite Transferabile (ECTS – European Credit Transfer and Accumulation System).

Evaluarea curentă a rezultatelor academice ale studenților se realizează pe unități de învățare, include și o evaluare inițială (nu este luată în considerație la calculul notei medii ale evaluărilor curente), mai multe evaluări curente în cadrul fiecărei unități de învățare (la discreția cadrului didactic) și o evaluare finală, obligatorie, la fiecare unitate de învățare.

Încheierea activității la unitatea de curs *Tehnologii culinare* se realizează printr-o *evaluare finală* – examen. Studenții se prezintă la o testare, care include itemi, de diferite tipuri, pe baza lucrărilor de laborator, la unitatea de curs respectivă. Testarea la rândul său, prezintă una dintre cele mai adecvate metode de evaluare, presupune o pregătire prealabilă, crearea unei bănci de itemi calitativi de care depinde în mare măsură calitatea evaluării.

În conformitate cu articolul 16, alineatul 7 din Codul Educației al Republicii Moldova Nr. 152 din 17 iulie 2014, în învățământul superior, pe lângă sistemul național de notare, se aplică și scala de notare cu calificative recomandate în Sistemul European de Credite Transferabile (A, B, C, D, E, FX, F). Echivalarea cu scala națională de notare se efectuează conform Tabelului 1.

Tabelul 1. Echivalentul notelor sistemului de învățământ din Republica Moldova cu calificativele ECTS.

NOTA	Echivalent ECTS
9,01 – 10,0	A
8,01 – 9,0	B
7,01 – 8,0	C
6,01 – 7,0	D
5,0 – 6,0	E
3,01 – 4,99	FX
1,0 – 3,0	F

Evaluările curente se apreciază cu note de la „10” la „1”, exprimată în numere întregi și se realizează în conformitate cu materialele de evaluare: test cu itemi multipli, test cu însărcinări practice etc., discutate și aprobate la ședința Catedrei de Științe fizice și inginerești, la care aparține unitatea de curs nominalizată.

Nota finală la unitatea de curs N_f este o medie ponderată a notei de la examen N_e și a notei medii N_m de la evaluările curente realizate pe parcursul semestrului la fiecare unitate de învățare. Nota medie de evaluare curentă N_m reprezintă media aritmetică a notelor obținute la fiecare evaluare curentă.

Calculul notei finale:

$$N_f = 0,6 \times N_m + 0,4 \times N_e$$

La finele cursului, studentul evaluează prin completarea anonimă a unui chestionar în variantă electronică atât unitatea de curs, cât și cadrul didactic, în scopul îmbunătățirii procesului de instruire la unitatea de curs *Tehnologii culinare*.

X. Mostre de test la evaluare 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. Încercuiți 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, opărire, fierbere, prăjire, coacerea
 - b) înăbușirea, fierbere, frigerea, prăjire, gratinarea
 - c) opărire, coacerea, gratinarea, prăjire, sotarea
 - d) coacerea, sotarea, înăbușirea, prăjire, fierbere
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 frigare. (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 pârhoalelor (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. Suplele 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, asezonate cu sosul corespunzător, decorarea. **A F**

3. Cremele sunt supe îngroșate, obținute prin pasarea legumelor prelucrate termic, amestecate cu lichidul de fierbere în care se află în suspensie cu particule mici de legume. **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 la unitatea de curs Tehnologiei culinare

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.