



**Autor:**

**Temciuc Oxana**, profesoară de discipline tehnologice, grad didactic doi,, Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova

**Discutat și aprobat la ședința catedrei**

„Comerț, Merceologie, Tehnologie”  
Șef catedră Hrus R. Herzhelegiuc

proces-verbal nr. 09 din 16.04.2020

**Aprobat:**

Director adjunct pentru instruire practică și  
producere Movileanu Elena  
15 martie 2020

**Aprobat:**

Consiliul metodic științific al Colegiului  
Național de Comerț al ASEM  
AL ASEM  
Prpces verbal nr. 04 din 04 2020



**Recenzenți:**

- Manoșer Olaru V. SRL, Bălănești
- Director Costia A. SRL, Lucea



## Cuprins

Preliminarii.....	6
Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională.....	6
Competențele profesionale specifice stagiului de practică.....	7
<b>Modulul I-Baza legislativă a activității din Republica Moldova.....</b>	<b>8</b>
1.1. Identificarea cerințelor specificate în actele normative.....	8
1.2. Descrierea regulilor specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică (Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007).....	8
1.3. Descrierea Nomenclatorului tip al unităților de alimentație publică (tipul, categoria, specializarea în unitățile de alimentație publică).....	9
1.4. Descrierea Regulamentului de clasificare a unităților de alimentație publică.....	10
1.5. Descrierea regulilor și normativelor sanitare de stat pentru unitățile de alimentație publică.....	11
1.6. Descrierea regulilor cu privire la desfășurarea instructajului privind tehnica securității în unitățile de alimentație publică.....	12
1.7. Organizarea protecției antiincendiară.....	12
1.8. Identificarea cerințelor privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor.....	13
1.9. Identificarea cerințelor profesionale a bucătarului din unitățile de alimentație publică.....	13
<b>Modulul II-Caracteristicile generale a UAP.....</b>	<b>15</b>
2.1 Descrierea tipului UAP, forma de proprietate, sortimentul producției, contingentul de consumatori, metodele și formele de deservire.....	15
2.2 Examinarea regulilor regimului intern al întreprinderilor.....	15
2.3 Descrierea cerințelor sanitaro- igienice privind întreținerea și igiena spațiilor, utilajelor, ustensilelor.....	16
<b>Modulul III-Organizarea lucrului în secțiile de prelucrare primară a materiilor prime.....</b>	<b>18</b>
3.1. Însușirea abilităților practice de prelucrare a legumelor, ciupercilor și de preparare a semipreparatelor.....	18
3.1.1. Descrierea caracteristicilor secției de prelucrare a legumelor, utilajul și inventarul necesar.....	19
3.1.2 Descrierea prelucrării primare a legumelor și ciupercilor.....	19
3.1.3 Calcularea cantității de deșeuri la prelucrarea primară a legumelor în dependență de sezon.....	21
3.1.4 Perfecționarea procedeelor de tăiere a legumelor prin metoda simplă și compusă,	

caracteristica formelor de tăiere și utilizarea culinară.....	22
3.1.5. Studiarea regulilor de păstrare a semipreparatelor din legume.....	24
3.2. Descrierea caracteristicilor secției de prelucrare a peștelui, utilajul și inventarul tehnologic destinat secției, cerințele sanitaro- igienice față de locul de muncă.....	24
3.2.1. Clasificarea și descrierea materiei prime prelucrate în secție.....	25
3.2.2. Descrierea metodelor de prelucrare a peștelui livrat la UAP .....	26
3.2.3. Descrierea procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos.....	27
3.2.4. Descrierea procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet cartilagins.....	27
3.2.5. Formarea abilităților practice de preparare a tocăturii de pește pentru pârjoale și a tocăturii pentru sufleu și a semipreparatelor din ele.....	29
3.2.6. Calcularea cantității de deșeuri la prelucrarea primară a peștelui în dependență de specie și metode de tranșare.....	29
3.2.7. Studiarea regulilor și termenilor de valabilitate a semipreparatelor din pește, cerințele de calitate.....	30
3.3 Însușirea abilităților practice de prelucrare a cărnii și de preparare a semipreparatelor.....	30
3.3.1 Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor și prepararea semipreparatelor din carne de bovină .....	32
3.3.2 Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor vitelor mici, prepararea semipreparatelor .....	35
3.3.3 Procesul tehnologic de preparare a tocăturii din carne .....	37
3.3.4. Calcularea cantității de deșeuri la prelucrarea mecanică a cărnii în dependență de specie, categoria de îngrășare și a cantității de carne macră, oaselor.....	38
3.3.5. Studiarea regulilor și termenilor de valabilitate a semipreparatelor din carne, cerințe de calitate a semipreparatelor.....	39
3.4. Descrierea procesului tehnologic de prelucrare a păsărilor, iepurilor și a vânatului și de preparare a semipreparatelor .....	39
3.4.1. Formarea deprinderilor practice de preparare a tocăturii din pasăre pentru pârjoale, sufleu și a semipreparatelor.....	41
3.4.2. Calcularea cantității de deșeuri la prelucrarea diverselor specii de pasăre.....	42
3.4.3. Studiarea cerințelor de calitate a semipreparatelor din carne de pasăre, iepure,	

vânat și a termenilor de valabilitate.....	43
Concluzii.....	43
Bibliografie .....	44

## **Preliminarii**

Practica de inițiere în specialitate se efectuează în conformitate cu planul de studii la specialitatea 72120 „Tehnologia alimentației publice” și prezintă o formă specială de pregătire profesională a elevilor, de aprofundare a cunoștințelor lor teoretice și aplicare a acestora în practică. Formarea deprinderilor și a aptitudinilor corecte constituie obiectivul dominant al fiecărei ore, realizarea căruia se va asigura printr-un proces educativ continuu care începe în colegiu și va continua pe parcursul vieții fiecărui elev.

Valoarea formativă a practicii de inițiere în specialitate constă în:

- formarea unor competențe cognitive, care vizează utilizarea teoriilor și a noțiunilor dobândite în cadrul educației formale, precum și a cunoștințelor dobândite prin experiența de viață
- formarea competențelor funcționale, care reprezintă aplicarea cunoștințelor, priceperilor și deprinderilor în domeniul său de activitate: educațional, social
- formarea unei conduite care vizează prezența valorilor personale referitoare la protecția mediului ambiant, la menținerea propriei stări de sănătate și a celor din jur, competențe care contribuie la integrarea elevului la condițiile reale, mereu în schimbare ale vieții.

Un rol important la pregătirea practică revine unităților comerciale. Elevii încadrați în activitatea întreprinderii extind cunoștințe teoretice, practice, obțin aptitudini, formează capacități de organizare. Studiază mai profund procesele tehnologice, mercendeasingul, experiențele specialiștilor, performanțele întreprinderii.

### **Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională**

Conținutul Curriculum-ului urmărește scopul de consolidare a cunoștințelor acumulate în procesul de instruire și obținerea aptitudinilor practice necesare tehnologului.

### **Scopul practicii:**

- studierea regulilor specifice de prestare a serviciilor în unitățile de alimentație publică;
- obținerea deprinderilor practice în domeniul organizării muncii în unitățile alimentației publice;
- identificarea cerințelor specificate în actele normative, care reglementează activitatea în unitățile de alimentație publică;
- identificarea cerințelor profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică;

- identificarea etapelor de prelucrare primară, termică, prelucrarea culinară chimică, biochimică, microbiologică a produselor;
- sistematizarea materialului necesar pentru efectuarea și susținerea raportului de practică.

**Sarcinile practicii:** Consolidarea, aprofundarea și extinderea cunoștințelor teoretice și practice, obținute de către elevi în procesul de instruire la colegiu în baza studierii disciplinilor de specialitate și a competențelor profesionale obținute în urma activității la întreprinderile de alimentație publică. Formarea competențelor specifice viitorului specialist în perioada practicii de inițiere în specialiatate constă în:

- Identificarea tipurilor unităților de alimentație publică (restaurant, cafenea, cantină).
- Argumentarea valorilor nutritive a produselor alimentației publice
- Formarea competențelor profesionale conform procesului tehnologic de prelucrare primară a materiilor prime și semipreparatelor
- Respectarea regulilor de securitate și sănătate la locul de muncă
- Aplicarea metodelor tehnologice de prelucrare culinară a produselor alimentare
- Prevenirea poluării mediului prin respectarea circuitului deșeurilor și a normelor igienicosanitare interne .

### **Competențele profesionale specifice stagiului de practică**

CS1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecția mediului în unitățile de alimentație publică

CS2. Executarea operațiilor de bază în secțiile de prelucrare primară

CS3. Asigurarea respectării normelor în vigoare de siguranță alimentară, de sănătate în muncă și igienico-sanitare

CS4. Coordonarea activităților specifice secțiilor de producere

CS5. Asigurarea pastrării factorilor nutritivi din semipreparate

CS6. Asigurarea inocuității materiilor prime și a semipreparatelor

CS7. Tăierea semipreparatelor conform utilizării culinare

## Modulul I

### Baza legislativă a activității din Republica Moldova

#### 1. Hotărârea Guvernului Nr.1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică nr. 231 din 23 septembrie 2010

##### 1.1 Identificarea cerințelor specificate în actele normative

Sarcina 1. Identifică cerințele de bază față de unitățile de alimentație publică

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

##### 1.2. Descrierea regulilor specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică (Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007)

Sarcina 1. Completează spațiile de mai jos cu regulile specifice de bază față de activitatea agenților economici care prestează servicii de alimentație publică.

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Sarcina 2. Enumerați formele și metodele de servire a consumatorilor:

- a) \_\_\_\_\_
- b) \_\_\_\_\_
- c) \_\_\_\_\_



- d) \_\_\_\_\_
- e) \_\_\_\_\_
- f) \_\_\_\_\_
- g) \_\_\_\_\_

Sarcina 3. Identificați formele de achitare ce se utilizează în unitățile de alimentație publică:

- a) \_\_\_\_\_
- b) \_\_\_\_\_
- c) \_\_\_\_\_

**1.3. Descrierea Nomenclatorului tip al unităților de alimentație publică (tipul, categoria, specializarea în unitățile de alimentație publică)**

Sarcina 1.

1. Identifică cinci tipuri de unități și definește conform Nomenclatorul-tip al unităților de alimentație publică:

Nr. d/o	Tipul de unitate	Definiția
1		
2		
3		
4		
5		

#### 1.4. Descrierea Regulamentului de clasificare a unităților de alimentație publică

Sarcina 1. Clasifică în funcție de nivelul de servire a clienților, unitățile alimentației publice în cinci categorii:

- a) \_\_\_\_\_
- b) \_\_\_\_\_
- c) \_\_\_\_\_
- d) \_\_\_\_\_
- e) \_\_\_\_\_

Sarcina 2. Identifică condițiile și cerințele de obținere a certificatului de clasificare a unității de alimentație publică în categoria respectivă:

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 3. Enumeră atribuțiile comisiilor pentru clasificarea unităților de alimentație publică pe categorii:

- a) \_\_\_\_\_
  - b) \_\_\_\_\_
  - c) \_\_\_\_\_
  - d) \_\_\_\_\_
- 

Sarcina 4. Care sunt cerințele unitare față de unitățile de alimentație publică pentru a stabili nivelul și calitatea serviciilor oferite consumatorilor pentru categoria lux:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 1.5. Descrierea regulilor și normativelor sanitare de stat pentru unitățile de alimentație publică

Sarcina 1. Numiți cerințele sanitaro-igienice pentru unuțățile de alimentație publică:

- I) \_\_\_\_\_
- II) \_\_\_\_\_
- III) \_\_\_\_\_
- IV) \_\_\_\_\_
- V) \_\_\_\_\_
- VI) \_\_\_\_\_
- VII) \_\_\_\_\_
- VIII) \_\_\_\_\_
- IX) \_\_\_\_\_
- X) \_\_\_\_\_
- XI) \_\_\_\_\_
- XII) \_\_\_\_\_
- XIII) \_\_\_\_\_
- XIV) \_\_\_\_\_

Sarcina 2. Definește termenii de mai jos:

1. Prods culinar tratat termic

---

---

---

2. Prods culinar preparat cu grad înalt de finisare

---

---

---

3. Prods culinare potențial periculoase

---

---

---

Sarcina 3. Numiți autoritățile ce aprobă amplasarea, construcția și reamenajarea unităților în baza avizului:

- a) \_\_\_\_\_
- b) \_\_\_\_\_

Sarcina 4. Numiți spațiile necesare pe care trebuie să dispună unitățile de alimentație publică pentru circuite funcționale salubre:

- a) \_\_\_\_\_
- b) \_\_\_\_\_
- c) \_\_\_\_\_
- d) \_\_\_\_\_
- e) \_\_\_\_\_

**1.6. Descrierea regulilor cu privire la desfășurarea instructajului privind tehnica securității în unitățile de alimentație publică**

**Legea nr.186 din 10 iulie 2008 privind securitatea și sănătatea în muncă**

Sarcina 1. Identifică și caracterizează tipurile de instructaje și modul de desfășurare:


**1.7. Organizarea protecției antiincendiară**

**Legea nr.186 din 10 iulie 2008 privind securitatea și sănătatea în muncă**

Sarcina 1. Enumerați obligațiunile angajatului în cazul unui pericol grav și imediat:

- a) \_\_\_\_\_

b) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**1.8. Identificarea cerințelor privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor**

Sarcina 1. Descrie procedura de colectare a deșeurilor din spațiile de manipulare a produselor culinare:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**1.9. Identificarea cerințelor profesionale a bucătarului din unitățile de alimentație publică**

Sarcina 1. Caracterizează cerințele profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică:

<b>Bucătar</b>	
<b>Ospătar</b>	

<b>Barmen</b>	
<b>Administratorul sălii</b>	



3)

**CODUL MUNCII AL REPUBLICII MOLDOVA Nr. 154 din 28-03-2003**

Sarcina 2. Completează tabelul:

Angajați	Durata zilnică a timpului de muncă (ore)	Durata săptămînală timpului de muncă (ore)
Salariatul		
Salariatul în vîrstă de pînă la 16 ani		
Salariatul în vîrstă de la 16 la 18 ani și salariații care lucrează în condiții de muncă vătămătoare		

**2.3 Descrierea cerințelor sanitaro- igienice privind întreținerea și igiena spațiilor, utilajelor, ustensilelor**

Sarcina 1. Identifică și caracterizează cerințele sanitaro- igienice privind întreținerea și igiena spațiilor, utilajelor, ustensilelor

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Blank lined paper with horizontal ruling lines.

## Modulul III

### Organizarea lucrului în secțiile de prelucrare primară a materiilor prime

#### 3.1.Înșușirea abilităților practice de prelucrare a legumelor, ciupercilor și de preparare a semipreparatelor

Sarcina 1. În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate principalele categorii de legume (clasificate după partea comestibilă), iar în coloana B sunt enumerate legume care fac parte din aceste categorii. Asociați legumele din coloana B cu grupele din care fac parte din coloana A.

A. Categoriile de legume	B. Legume
1. Legume rădăcinoase	a. conopidă
2. Legume bulbifere (bulboase)	b. ardei gras
3. Legume tuberculifere	c. fasole verde
4. Legume vărzoase (crucifere)	d. salată
5. Legume fructoase e. ceapă	f. ridichi
6. Legume păstăioase	h. cartofi i
7. Legume frunzoase g. castraveți	i. morcovi
	j. spanac

Sarcina 2. Definește termenii de mai jos:

1. Metoda de prelucrare mecanică calibrarea:

---

---

---

2. Metoda de prelucrare mecanică sortarea:

---

---

---

3. Metoda de prelucrare mecanică tăierea:

---

---

---

**3.1.1. Descrierea caracteristicilor secției de prelucrare a legumelor, utilajul și inventarul necesar;**

Sarcina 1. Descrie succint un rezumat despre secția de prelucrare primară a legumelor:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3.1.2 Descrierea prelucrării primare a legumelor și ciupercilor;**

Sarcina 1. Explică procesul de prelucrare primară a ciupercilor proaspete:

---

---

---

---

---

Sarcina 2 Explică procesul de hidratare (macerare) a ciupercilor uscate:

---

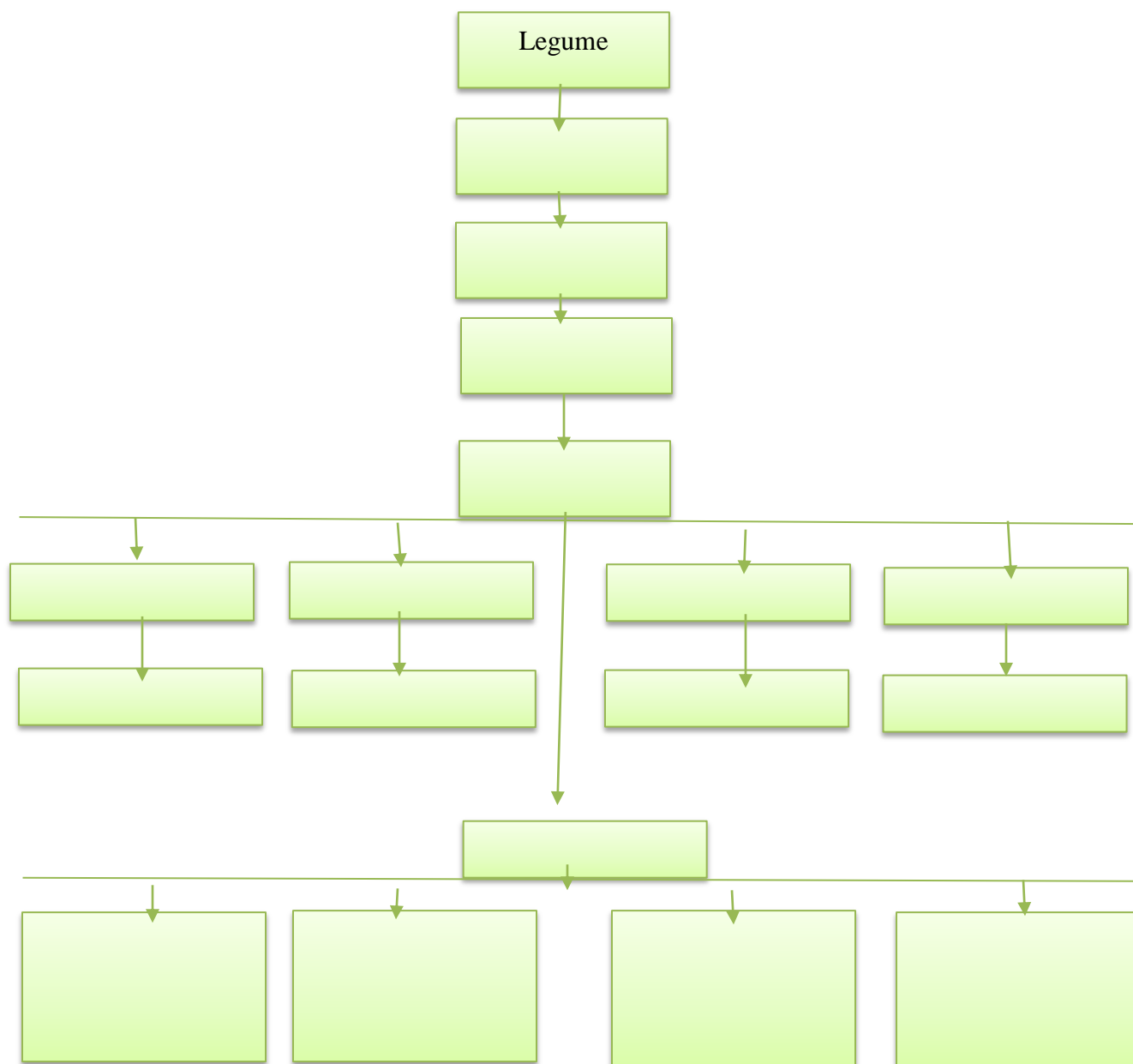
---

---

---

---

Sarcina 3. Completează schema de prelucrare primară a legumelor:



### 3.1.3 Calcularea cantității de deșuri la prelucrarea primară a legumelor în dependență de sezon;

Sarcina 1. Completează tabelul cu cantitatea de deșuri în procente la cartofi, morcovi și sfeclă în dependență de anotimp :

Specii de legume	Perioada	Cantitatea de deșuri
1. Cartofi		
2. Morcovi și sfecla		

Sarcina 2. Calculează cantitatea de deșuri, obținută la prelucrarea 100 kg de cartofi în luna iulie:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 3. Calculează cantitatea de sfeclă cu masa brută, dacă este necesar să obținem 50 kg de sfeclă curățată în luna ianuarie:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 4. Calculează cantitatea de deșuri și masa netă la prelucrarea 100kg de varză albă și 50 kg de ceapă:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 5 . Calculează cantitatea de morcov cu masa brută, dacă este necesar să obținem 30 kg de morcov curățat în luna ianuarie.

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 6 . Calculează cantitatea de sparanghel cu masa brută, dacă este necesar să obținem 20 kg de sparanghel curățat.

---

---

---

---

---

---

---

---

**3.1.4 Perfecționarea procedeeilor de tăiere a legumelor prin metoda simplă și compusă, caracteristica formelor de tăiere și utilizarea culinară;**

Sarcina 1. Completează tabelul cu descrierea formelor de tăiere, dimesiunilor și prelucrarea termică a legumelor:

Forma de tăiere	Dimensiuni	Prelucrarea termică	Imagini
<b>Forme simple de tăiere a cartofilor</b>			

<b>Forme compuse de tăiere a cartofilor</b>			
<b>Forma simplă de taiere a morcovului</b>			
<b>Forma compusă de tăiere a morcovului</b>			

--	--	--	--

Sarcina 2. Enumeră formele simple de tăere a următoarelor legume:

Varză \_\_\_\_\_

Ceapă \_\_\_\_\_

**3.1.5. Studiarea regulilor de păstrare a semipreparatelor din legume;**

Sarcina 1. Identifică în table cerințele de calitate și durata păstrării a semipreparatelor din legume:

Specii de legume	Durata păstrării	Temperatura	Cerințe de calitate
1. Rădăcinoase curățate			
2. Verdeța de păntruje			
3. Cartofi sulfitați			

**3.2. Descrierea caracteristicilor secției de prelucrare a peștelui, utilajul și inventarul tehnologic destinat secției, cerințele sanitaro- igienice față de locul de muncă**

Sarcina 1. Descrie succint un rezumat despre secția de prelucrare primară a peștelui:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

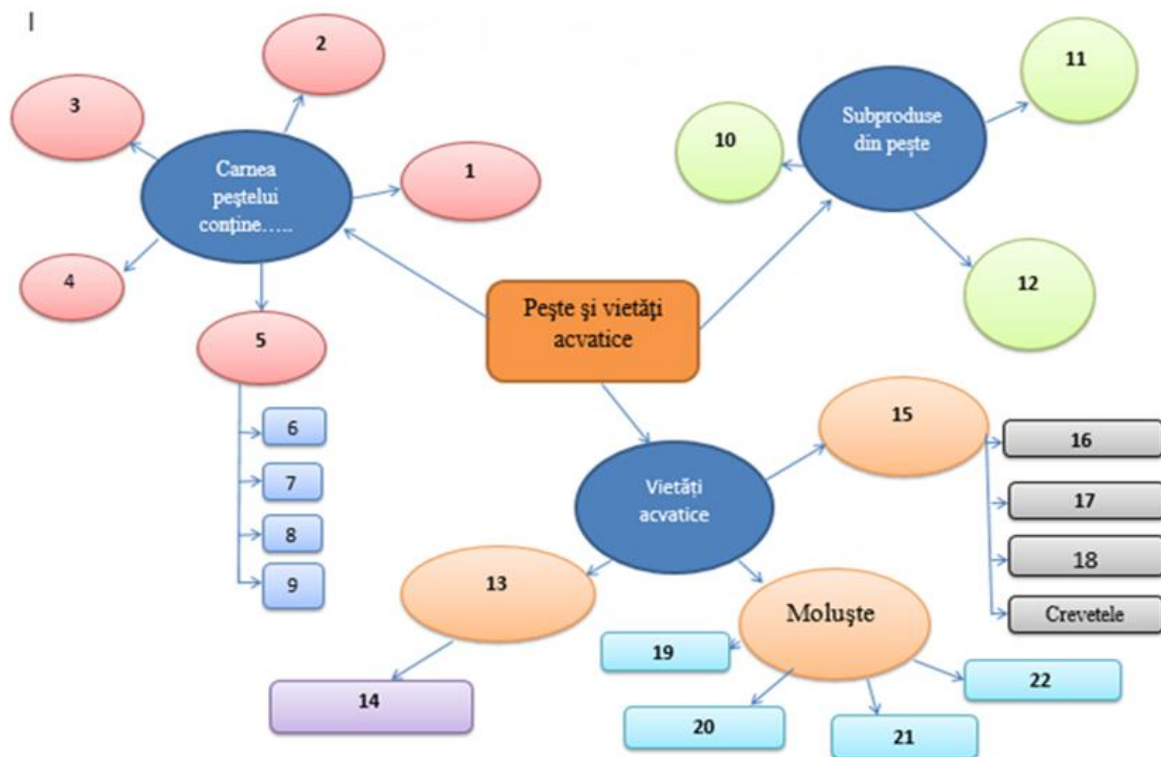


---



### 3.2.1. Clasificarea și descrierea materiei prime prelucrate în secție;

Sarcina 1. Completați casetele libere cu noțiuni de învățate



Nr de ordine	Noțiunea învățată	Nr de ordine	Noțiunea învățată
1.		12.	
2.		13.	
3.		14.	
4.		15.	
5.		16.	
6.		17.	
7.		18.	
8.		19.	
9.		20.	
10.		21.	
11.		22.	

**3.2.2. Descrierea metodelor de prelucrare a peștelui livrat la UAP ;**

Sarcina 1. Identifică și descrie metodele de decongelare a peșteșui:

Metoda de decongelare	Peștele	Particularitățile decongelării, durata și temperatura, pierderile de greutate
1.		
2.		
3.		

Sarcina 2. Descrie procesul de măcerare a peștelui sărat:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

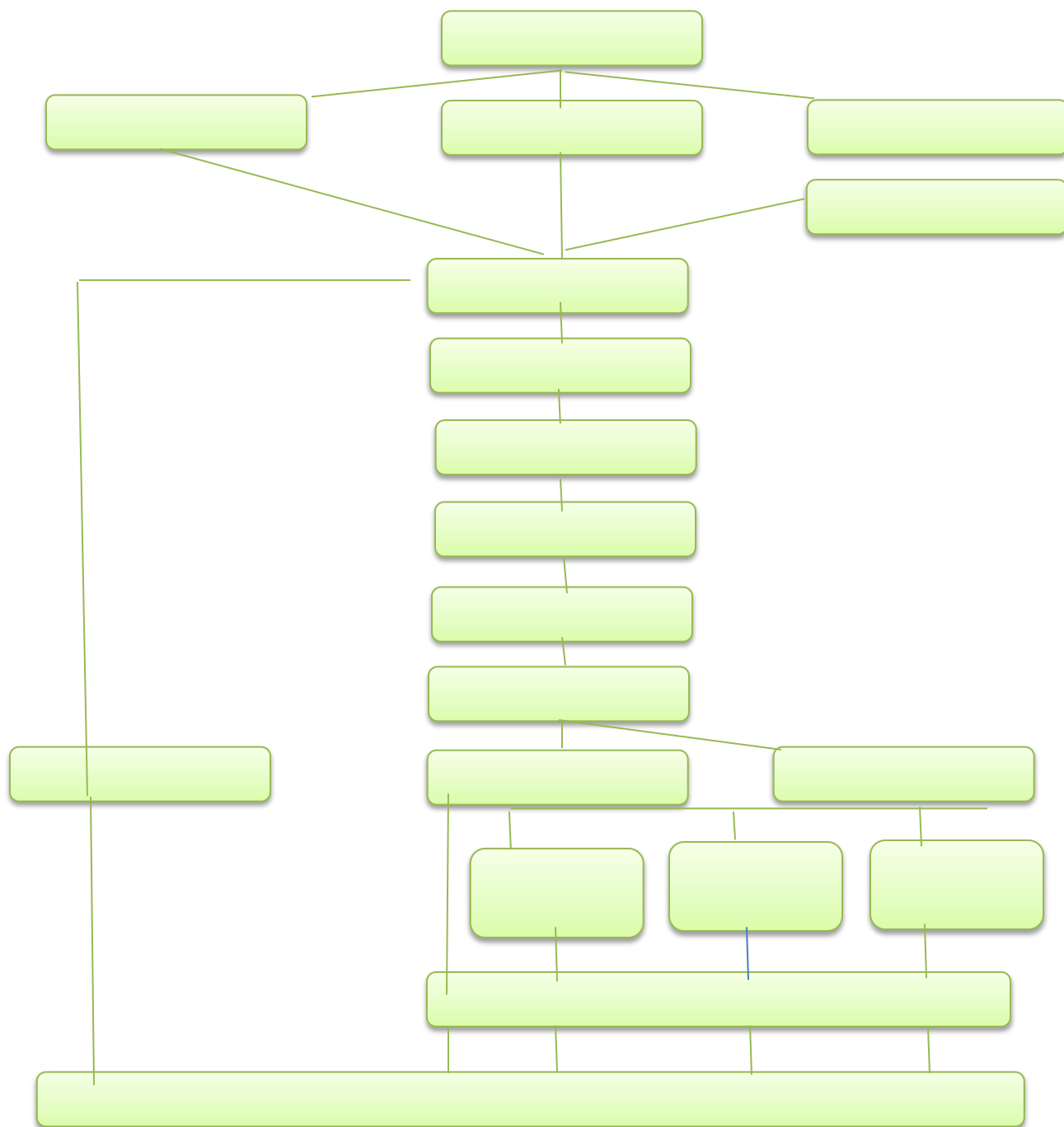
---

---

---

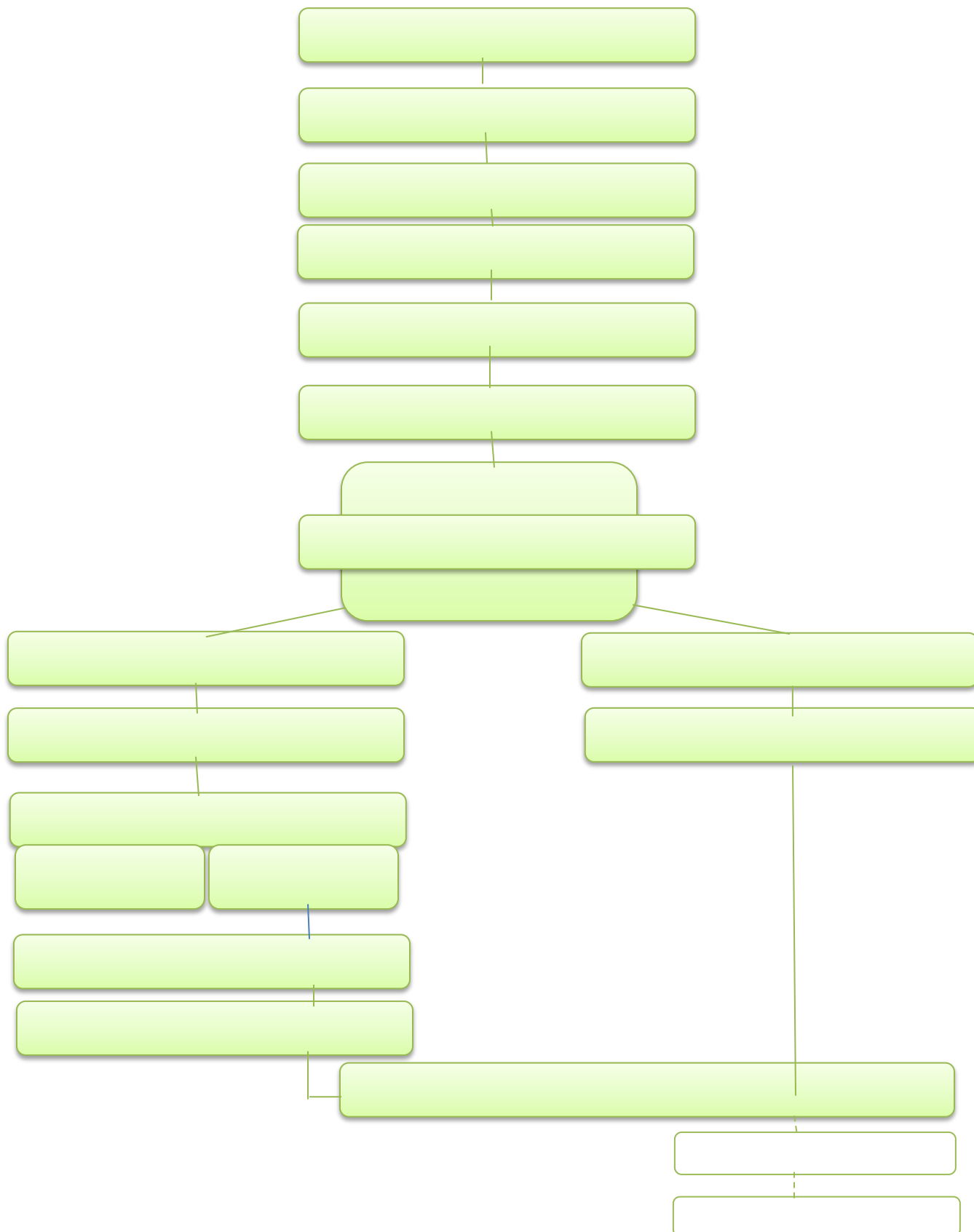
### 3.2.3. Descrierea procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos;

Sarcina 1. Completează schema de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos:



### 3.2.4. Descrierea procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet cartilaginos;

Sarcina 1. Completează schema de prelucrare primară a peștelui cu schelet cartilaginos:



### 3.2.5. Formarea abilităților practice de preparare a tocăturii de pește pentru pârjoale și a tocăturii pentru sufleu și a semipreparatelor din ele;

Sarcina 2. Completează tabelul cu descrierea dimensiunilor, formei, tipului de panare și tratamentul termic pentru semipreparate din pește:

Semipreparate din tocatură de pește	Dimensiuni, forma	Panarea	Tratamentul termic
Pârjoale			
Bitocuri			
Chiftele			
Telinoe			
Sufleu din pește			
Ruladă			

### 3.2.6. Calcularea cantității de deșuri la prelucrarea primară a peștelui în dependență de specie și metode de tranșare;

Sarcina 1. Calculează cantitatea de deșuri la tranșarea a 50 kg de Caras de râu, de mărime mare, tranșat întreg cu cap.

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 2. Calculează masa netă a Nisetului de mărime medie, netranșat, pentru semipreparatul Fileu cu piele și fără cartilaje, cu masa brută de 50 kg:

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 3. Calculează masa netă a 8 kg de Știucă de mărime medie, care e tranșat în fileu fără piele și oase:

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 4. Calculează cantitatea de deșeuri la tranșarea a 50 kg de Biban ce se livrează fără cap, de mărime mare, care e tranșat în fileu fără cu piele și cu oase:

---

---

---

---

---

---

---

---

### **3.2.7. Studiarea regulilor și termenilor de valabilitate a semipreparatelor din pește, cerințele de calitate;**

Sarcina1. Indică temperatura și durata păstrării pentru următoarele semipreparate din pește:

1. Peștele prelucrat întreg sau în bucăți mari \_\_\_\_\_
2. Peștele prelucrat în porții \_\_\_\_\_
3. Semipreparate din tocătură de pârjoale \_\_\_\_\_

### **3.3 Însușirea abilităților practice de prelucrare a cărnii și de preparare a semipreparatelor**

Sarcina 1. Descrie succint un rezumat despre secția de prelucrare primară a cărnii, speciilor de carne livrate la UAP și metodele de apreciere a calității:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

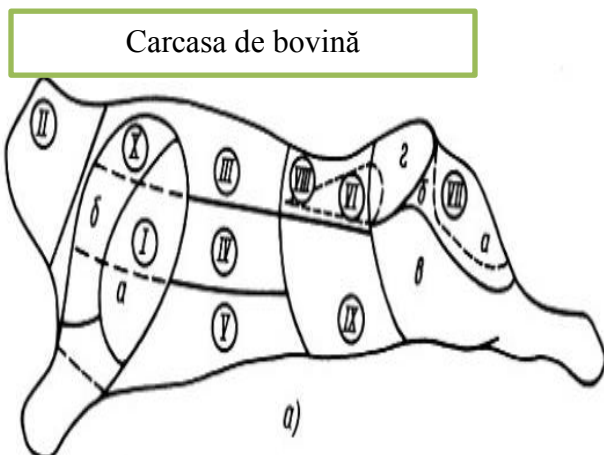
---

---

Sarcina 2.Elaborează schema de prelucrare a cărnii:

### 3.3.1 Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor și prepararea semipreparatelor din carne de bovină

Sarcina 1. Completează tabelul cu denumirea părților primite la tranșarea carcasei de bovină conform numerotării:





Nr.	Denumirea părților
I	
II	
III	
IV	
V	
VI	
VII	
VIII	
IX	
X	




Sarcina 2. Identifică semipreparatele în bucăți mari din bovină și prepararea lor:

Denumirea semipreparatului	Tehnologia de preparare	Imagine
1.		
2.		






3. Carne pentru fierbere		
4. Carne pentru înăbușire		

Sarcina 3. Identifică semipreparatele în bucăți porționate din bovină și prepararea lor:

Denumirea semipreparatului	Tehnologia de preparare	Imagine
1.		
2.		
3.		

4.		
5. Romstec		

Sarcina 4. Identifică semipreparatele în bucăți mici din bovină și prepararea lor:

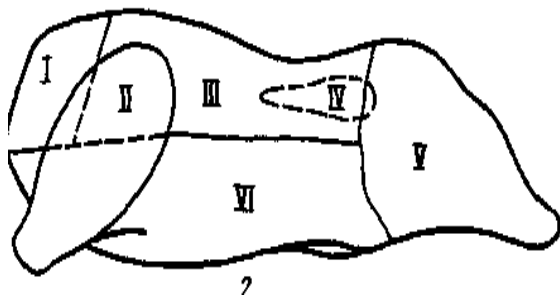
<b>Denumirea semipreparatului</b>	<b>Tehnologia de preparare</b>	<b>Imagine</b>
1.		
2.		
3.		

4.		
5.		

### 3.3.2 Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor vitelor mici, prepararea semipreparatelor



Sarcina 1. Completează tabelul cu denumirea părților primite la tranșarea carcasei de porcină conform numerotării:

Carcasa de porcină






Nr.	Denumirea părților
I	
II	
III	
IV	
V	
VI	

Sarcina2. Identifică semipreparatele în bucăți mari din porcină și prepararea lor:




<b>Denumirea semipreparatului</b>	<b>Tehnologia de preparare</b>	<b>Imagine</b>
1.Karbonat		
2.		

Sarcina 3. Identifică semipreparatele în bucăți porționate din porcină și prepararea lor:

<b>Denumirea semipreparatului</b>	<b>Tehnologia de preparare</b>	<b>Imagine</b>
1.		
2.		
3.Șnițel		

4.		
----	--	---

Sarcina 4. Identifică semipreparatele în bucăți mici din porcină și prepararea lor:

<b>Denumirea semipreparatului</b>	<b>Tehnologia de preparare</b>	<b>Imagine</b>
1.Papricaș		
2.		
3.		

### 3.3.3 Procesul tehnologic de preparare a tocăturii din carne ;

Sarcina 1.Descrie prepararea tocăturii naturale și pentru pîrjoale:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Sarcina 2.Enumeră semipreparatele ce se obțin din tocătură naturală și pentru pârjoale:

Nr	Tocătură naturală	Tocătură pentru pârjoale
1		
2		
3		
4		
5		

**3.3.4.Calcularea cantității de deșeuri la prelucrarea mecanică a cărnii în dependență de specie, categoria de îngrășare și a cantității de carne macră, oaselor;**

Sarcina1. Calculează cantitatea de deșeuri și masa netă ce se obține la prelucrarea 250 kg de carne de bovină categoria I.

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 2.Calculează cantitatea de carne de porcină de categoria grasă, necesară pentru obținerea masei netă de 60 kg.

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 3. Calculează cantitatea de deșeuri și masa netă ce se obține la prelucrarea 120 kg de carne de ovină categoria II.

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 4. Calculează cantitatea de carne de ovină de categoria I, necesară pentru obținerea masei netă de 60 kg.

---

---

---

---

---

---

---

---

### **3.3.5. Studiarea regulilor și termenilor de valabilitate a semipreparatelor din carne, cerințe de calitate a semipreparatelor.**

Sarcina 1. Indică temperatura și durata păstrării pentru următoarele semipreparate din carne:

1. Semipreparate în bucăți mari \_\_\_\_\_
2. Semipreparate în porții naturale \_\_\_\_\_
3. Semipreparate în porții panate \_\_\_\_\_
4. Semipreparate în bucăți mici \_\_\_\_\_
5. Semipreparate din masă tocată \_\_\_\_\_
6. Oasele \_\_\_\_\_

### **3.4. Descrierea procesului tehnologic de prelucrare a păsărilor, iepurilor și a vânatului, și de preparare a semipreparatelor bucăți, porționate și mici din pasăre iepure și vânat;**

Sarcina 1. Caracterizează operațiile de prelucrare primară a păsărilor domestice:

- 1) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3)

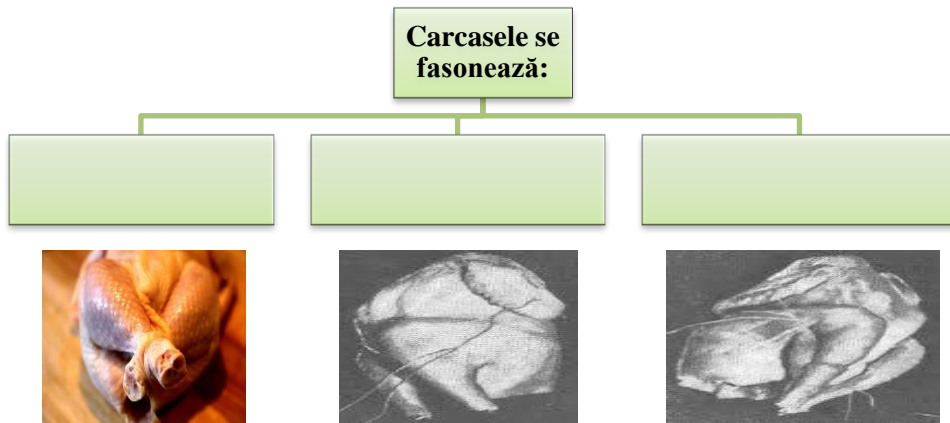
4)

5)

6)

7)

Sarcina 2. Identifică din imagine tipurile de modelare carcaselor întregi a păsărilor domestice:



Sarcina 3. Enumeră semipreparate în bucăți porționate și mici din pasăre:



Semipreparate porționate	Semipreparate în bucăți mici
1.	1.
2.	
3.	
4.	2.
5.	
6.	

Sarcina 4. Descrie particularitățile de preparare pentru semipreparate din tabelul de mai jos:

Nr	Denumirea semipreparatului	Particularitățile de preparare
1.	Cotlet natural	
2.	Cotlet panat	
3.	Cotlet ca la Kiev	
4.	Cotlet umplut cu ciuperci și sos de	

### 3.4.1. Formarea deprinderilor practice de preparare a tocăturii din pasăre pentru pârjoale, sufleu și a semipreparatelor;

Sarcina 1. Descrie tehnologia preparării tocăturii din pasăre pentru pârjoale și sufleu:

- 1) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Sarcina 2.

Nr.	Denumirea semipreparatului	Particularitățile de preparare
1.	Bitocuri	
2.	Cotlete tocate	
3.	Bitocuri umplute	
4.	Zraze tocate	
5.	Pîrjoale ca la Pojarschi	
6.	Chiftele	
7.	Cneli	
8.	Sufleu	

**3.4.2. Calcularea cantității de deșeuri totale, alimentare, nealimentare și a subproduselor la prelucrarea diverselor specii de pasăre;**

Sarcina 1. Calculează cantitatea de deșeuri obținute la prelucrarea a 100 kg de găini semieviscerate categoria I.

---

---

---

---

---

Sarcina 2. Calculează cantitatea deșeurilor, masa oaselor, masa netă obținută la prelucrarea a 50 kg de iepure de categoria I.

---

---

---

---

---

---

---

---

Sarcina 3. Calculează cantitatea bruta de curci semieviscerate pentru a obține 5 kg de curci fierte.

---

---

---

---

---

---

---

---

**3.4.3. Studiarea cerințelor de calitate a semipreparatelor din carne de pasăre, iepure, vânat și a termenilor de valabilitate**

Sarcina1. Indică temperatura și durata păstrării pentru următoarele semipreparate din pasăre:

1. Carcase de păsări \_\_\_\_\_
2. Pîrjoalele pesmetate \_\_\_\_\_
3. Completul petru supă \_\_\_\_\_
4. Semipreparate din masă tocată \_\_\_\_\_

**CONCLUZII**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### V. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/accesată/procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1.	Anfimova N.A. , Arta culinară, Chișinău „Lumina”, 1990.	Bibliotecă	3
2.	Dincă C, Simona Brătășan... Manual pentru calificarea bucătar în unități de alimentație: anul de completare, domeniul turism și alimentație, nivelul 2,– București: Editura Didactică și Pedagogică, 2007	Bibliotecă	2
3.	Kovaliov N.I, Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău „Lumina”, 1990.	Bibliotecă	8
4.	Moraru L., Coșciug L, Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: U.T.M.	Biblioteca digitală	Nelimitat
5.	Pârjol Gabriela, Elizaveta Paraschiv... Tehnologia culinară: manual pentru clasele a X–a, a XI–a și a XII–a,– București: Editura Didactică și Pedagogică, 2006.	Bibliotecă	5
7.	Hotărârea Guvernului Nr.1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică	lex.justice.md	Nelimitat

8.	Legea Nr. 186 din 10 iulie 2008 privind securitatea și sănătatea în muncă.	lex.justice.md	Nelimitat
9.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –Москва: Экономика 1983; 201	Biblioteca	20