

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Cristina POPOVICI, Olga DESEATNICOVA, Aurica CHIRSANOVA

**TEHNOLOGIA PRODUSELOR
ALIMENTAȚIEI PUBLICE**

CULEGERE DE FIȘE TEHNOLOGICE



**Chișinău
2017**

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL ALIMENTAȚIE ȘI NUTRIȚIE**

Cristina POPOVICI, Olga DESEATNICOVA, Aurica CHIRSANOVA

**TEHNOLOGIA PRODUSELOR
ALIMENTAȚIEI PUBLICE**

CULEGERE DE FIȘE TEHNOLOGICE

**Chișinău
Editura „Tehnica-UTM”
2017**

CZU 641.5(076.5)

P 83

Lucrarea de față este destinată studenților specialității 541.1 *Tehnologia și managementul alimentației publice*, secția zi și cu frecvență redusă a Facultății Tehnologii Alimentare, viitorilor ingineri și manageri din domeniul tehnologiei alimentației publice și nu în ultimul rând, lucrarea pune la dispoziția studenților, profesorilor și specialiștilor în domeniul alimentației publice un volum de cunoștințe selectate, care reprezintă răspunsul la tehnologia de preparare a diferitelor grupe de bucate finite.

Culegerea cuprinde 7 lucrări de laborator, fiecare lucrare incluzând tema, scopul și obiectivele lucrării, ustensilele, inventarul, vesela, sortimentul preparatelor, etapele de bază în efectuarea lucrării de laborator, lucrul individual propus studenților, fișele de degustare, fișele de descriptori organoleptici.

Suportul didactic pentru studierea disciplinei *Tehnologia produselor alimentației publice* a fost aprobat și recomandat pentru tipar la ședința Catedrei Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice, proces-verbal nr.5 din 16 noiembrie 2016.

Autori: conf. univ., dr. Cristina POPOVICI
prof. univ., dr. Olga DESEATNICOVA
conf. univ., dr. Aurica CHIRSANOVA

Redactor responsabil: conf. univ., dr. Cristina POPOVICI

Recenzen: conf. univ., dr. Vladislav REȘITCA

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII

Popovici, Cristina

Tehnologia produselor alimentației publice: Culegere de fișe tehnologice / Cristina Popovici, Olga Deseatnicova, Aurica Chirsanova; Univ.Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep.Alimentație și Nutriție. – Chișinău: Tehnica-UTM, 2017. – 88 p.

Bibliogr.: p. 87-88 (36 tit.). – 50 ex.

ISBN 978-9975-45-470-4.

641.5(076.5)

P 83

Redactor: E. Balan

Bun de tipar 14.02.17

Hârtie ofset. Tipar RISO

Coli de tipar 11,0

Formatul 60x84 1/8

Tirajul 50 ex.

Comanda nr.10

ISBN 978-9975-45-470-4.

© UTM, 2017

CUPRINS

Introducere	4
1. Lucrarea de laborator nr.1. <i>Tehnologia preparării supelor/preparatelor lichide</i>	5
2. Lucrarea de laborator nr.2. <i>Tehnologia preparării sosurilor</i>	18
3. Lucrarea de laborator nr.3. <i>Tehnologia preparării bucatelor din legume</i>	35
4. Lucrarea de laborator nr.4. <i>Tehnologia preparării salatelor</i>	43
5. Lucrarea de laborator nr.5. <i>Tehnologia preparării bucatelor de bază din pește</i>	54
6. Lucrarea de laborator nr.6. <i>Tehnologia preparării bucatelor de bază din carne</i>	67
7. Lucrarea de laborator nr.7. <i>Tehnologia preparării bucatelor de bază din carne de pasăre și iepure</i>	78
Bibliografie	87

INTRODUCERE

Spune-mi și voi uita.

Arată-mi și voi ține minte.

Implică-mă și voi înțelege.

Confucius (551-479 î.Hr.)

Indicațiile metodice sunt elaborate în corespundere cu programa de învățământ la specialitatea 541.1 *Tehnologie și management în alimentația publică*, pentru studenții cu frecvență la zi și frecvență redusă, la disciplina *Tehnologia produselor alimentației publice*.

Studierea disciplinei are drept scop însușirea bazelor științifice ale tehnologiei produselor alimentației publice, procedeele de prelucrare culinară a produselor, tradițiilor artei culinare și aplicarea acestor cunoștințe pentru argumentarea condițiilor și regimurilor de procesare a materiilor prime și alegerea procedeele tehnologice.

Disciplina include aspecte teoretice și practice ale proceselor tehnologice de producere a alimentelor, ameliorării calității lor, optimizării procedeele și metodelor de obținere a semifabricatelor și produselor finite, elaborării produselor și tehnologiilor noi.

Pentru atingerea obiectivului propus, pe parcursul lucrărilor de laborator se analizează procesele fizice și chimice care au loc în materiile prime și semipreparate în toate etapele preparării bucatelor culinare, se studiază aprofundat esența proceselor de preparare a produselor alimentației publice, se conturează înțelegerea necesității desfășurării proceselor tehnologice din punct de vedere al asigurării calității preparatelor, siguranței lor, se studiază organizarea proceselor tehnologice.

Indicațiile includ 7 lucrări de laborator privind tehnologia de preparare a diferitelor grupe de preparate culinare, precum și instruirea practică a manipulărilor și proceselor tehnologice legate de prelucrarea culinară mecanică și termică a produselor și semipreparatelor.

Pe parcursul efectuării laboratorului, studentul trebuie să identifice deșeurile și pierderile la prelucrarea mecanică și culinară, parametrii de temperatură și timp ai proceselor tehnologice, să efectueze evaluarea organoleptică a calității preparatelor finite și să elaboreze/completeze documentația tehnică necesară.

În procesul de lucru în laborator, studenții sunt obligați să respecte regulile de igienă personală și industrială. Se va lucra în echipament sanitar, mâinile se vor spăla cu apă și săpun, acoperind capul cu o bonetă. La sfârșitul lucrării aparatele se deconectează. Persoanele de serviciu spală vesela și inventarul folosit pe parcursul lucrării de laborator, profesorul verifică deconectarea echipamentelor termice.

Cuvinte-cheie: masă brută, masă netă, gramaj final, fișă tehnologică, fișă de degustare, caracteristică senzorială a preparatelor.

BIBLIOGRAFIE

1. Anfimova N., Zaharova T. *Arta culinară*. – Chișinău: Lumina, 1990.
2. Chirilă P. *Alimentația echilibrată a omului sănătos*. - București: Național, 2005.
3. Ciumac J. *Merceologia produselor alimentare*. – Chișinău: Tehnica, 1995.
4. Deseatnicova O., Popovici C., Chirsanova A., Suhodol N., Morari L. *Indicații metodice pentru elaborarea lucrărilor de an la disciplina tehnologia produselor alimentației publice*. - Chisinau, Editura UTM, 2009. -28 p.
5. Kovaliov N.I., Salnicova L.K. *Tehnologia preparării bucatelor/ Trad. E. Grozavu și E. Grosu*. - Chișinău: Lumina, 1990.
6. Lilian M., Popa E., Segal B., Segal R. *Orientări actuale în nutriție*. - București: Editura medicală, 1989.
7. Morari L., Coșciug L., Deseatnicov O. *Tehnologia produselor alimentației publice. Rețetar*. - Chișinău: UTM, 2002.
8. Neamțu J. *Biochimie alimentară*. – București: CERES, 1997.
9. Niag G. *Alimentație, nutrienți, alimente. Știința alimentației, tehnologii culinare*. - Deva: EMIA, 2004.
10. Olexiuc N. *Rețete culinare practice*. - București: Ed. Tehnică, 1986.
11. Rîbacenco A., Mija N. *Tehnologia produselor alimentației publice. Îndrumar de laborator*. - Chișinău: UTM, 1996.
12. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. *Технология производства продукции общественного питания*. – М.: Экономика, 1986.
13. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. *Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании*. – М.: «Дашков и К», 2008.
14. Галькин В.А., Заикин Н.А., Карцев В.В., Шевелева С.А., Белова Л.В., Пушкарев А.А. *Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов*. – СПб.: «Проспект Науки», 2007.
15. Десятникова О., Попович К., Кирсанова А., Суходол Н., Морарь Л. *Методические указания к выполнению курсовых работ по дисциплине технология производства продукции общественного питания*. – Кишинев: Издательство ТУМ, 2009. - 28 с.
16. Кантере В.М., Матисон В.А., Хангажеева М.А. *Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР*. - С.: РАСХН, 2004.
17. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е. *Технология переработки рыбы и морепродуктов*. – Ростов на Дону: Март, 2001.
18. Кердиваренко М.А., Балануца А.П., Татаров П.Г., Чумак Ж.Я. *Физико-химические аспекты технологии пищевых продуктов*. – Кишинев: Штиинца, 1985.
19. Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Граубенберг С.Е. *Пищевая химия*. – М.: «Академия», 2006.
20. Кретович В.Л. *Биохимия растений*. – М.: Высшая школа, 1985.
21. Крылова Г.Д. *Основы стандартизации, сертификации, метрологии*. - М.: ЮНИТИ, 2001.
22. Лифшиц И.М. *Стандартизация, метрология и сертификация*. - М.: ОЦПРТ, 2007.
23. Мармузова Л.В. *Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности*. – М.: «Академия», 2008.
24. Мглинец А.И. *Технология производства продукции общественного питания*. – М.: Экономика, 1981.

25. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. *Пищевая химия*. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2004.
26. Панов Л. *Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании*. – М.: «Дашков и К», 2008.
27. Позняковский В.М. *Гигиенические основы питания, безопасности и экспертиза пищевых продуктов*. - Новосибирск: Сиб.унив.изд., 2002.
28. Потапова И.И. *Основы технологии производства продукции общественного питания*. – М.: «Академия», 2008.
29. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Ковалев Н.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М., Жубрева Т.В., Троицкая Е.Я., Лучкина Н.Н., Трегубова А.И. *Технология продукции общественного питания*. В 2-х томах. - М.: Мир, 2007.
30. Россов И.А. *Технология мяса и мясопродуктов*. – М.: Агропромиздат, 1988.
31. Ростоцкий В.С. *Технология производства продукции общественного питания*. – Киев: Высшая школа, 1991.
32. *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания*. – М.: Экономика, 1982.
33. Скурихина И.М., Волгарева М.Н. *Химический состав пищевых продуктов*. – М.: Экономика, 1986.
34. Танчев С.С. *Антоцианы в плодах и овощах*. – М.: Пищевая промышленность, 1980.
35. Трегубов Н.Н., Жарова Е.И., Жухман А.И., Сидорова Е.К. *Технология крахмала и крахмалопродуктов*. – М.: Логика и пищевая промышленность, 1981.
36. Твердохлеб Г.В., Диланиал З.Н., Чекулаева Л.В. *Технология молока и молочных продуктов*. – М.: Агропромиздат, 1991.