

**ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE**  
**Facultatea „Business și Administrarea Afacerilor”**

**Departamentul „Comert, Turism și Alimentație Publică”**

## **TEHNOLOGIE CULINARA I,II,III**

*Îndrumări metodice pentru elaborarea proiectelor de an  
la disciplina «TEHNOLOGIE CULINARA I,II,III»*

**Chișinău -2020**

Îndrumările metodice sunt destinate studenților Facultății  
„Businesss si Administrarea Afacerilor”, specialității  
„Tehnologia și Managementul Alimentației Publice”.

**Autor:** *Olga Tabunscic*, dr, conf. univ.

**Recenzent:**

**Carolina Grosu**, dr, conf. univ., UTM

Aprobat

la sesiunea departamentului “Comert, Turism și Alimentație Publică”

(Proces-verbal nr. 1 din 01 .09. 2020)

## Introducere

Elaborarea proiectului de an la disciplina ”*Tehnologie culinara*” este prevăzut de planul de învățământ pentru specialitatea ”*Tehnologia si managementul alimentației publice*”, secția de zi și secția cu frecvență redusă.

Disciplina „Tehnologie culinara” este principala disciplină de profil în programul de instruire a inginerilor-tehnologi la specialitatea „Tehnologia și managementul alimentației publice”.

Studierea disciplinei are drept obiectiv însușirea bazelor științifice ale tehnologiei produselor alimentației publice, procedeele de prelucrare culinară a produselor, tradițiile 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 a 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.

*Scopul disciplinei* este de a forma la studenți cunoștințe, priceperi și abilități de prelucrare specializată în pregătirea preparatelor și produselor culinare cu însușiri senzoriale deosebite.

În acest context proiectul de an la tehnologia culinară oferă șansa fiecărui student să-și confirme abilitățile de realizare a preparatelor culinare și anumite competențe de organizare ale procesului de producere a acestora în raport cu înțelegerea principiilor alimentației raționale și respectarea normelor sanitaro-igienice și de securitate a muncii, precum și o viziune științific argumentată privind:

- procedeele de tratare culinară a materiilor prime;
- modalitățile de modificare controlată a compoziției, formei, culorii, consistenței, gustului și aromei produselor culinare;
- modalitățile de control a procesului tehnologic și a calității produsului finit,
- cunoașterea și respectarea tehnologiilor culinare clasice, naționale, moderne ș.a.

Proiectul are drept scop aprofundarea cunoștințelor teoretice, a abilităților studenților de selectare a materiilor prime, de argumentare a condițiilor și regimurilor de prelucrare a acestora și formării abilităților de dirijare a proceselor tehnologice de preparare a produselor alimentației publice.

Îndrumarea studenților pe parcursul îndeplinirii proiectului este efectuată de conducător, sub formă de consultații individuale și în grup.

Conducătorul coordonează planul proiectului, contribuie la selectarea și prelucrarea materialelor, recomandă bibliografia de bază. Tema proiectului pentru fiecare student se concretizează de către conducător în corespundere cu tematica recomandată.

## **1. Noțiuni generale privind proiectul de an**

Fiecărui student i se propun teme pentru lucrarea de an, reieșind din tematica aprobată de departament. Studentul elaborează un plan preventiv pentru proiectul de an și selectează literatura corespunzătoare. Drept surse bibliografice pentru proiectul de an pot servi : literatura de specialitate, inclusiv manuale, cărți de bucate, elaborări didactice, monografii, literatura științifică din domeniu, inclusiv surse periodice; instrucțiuni și alte documente normativ-tehnice din ramura alimentației publice pe tema lucrării; surse științifice din Internet.

Proiectul de an, îndeplinit conform cerințelor, se prezintă conducătorului în termenul stabilit.

În cazul avizului pozitiv, se admite pentru susținere. În caz contrar, studentul prelucrează și corectează proiectul. La susținere studentul prezintă rezumatul lucrării în 5-7 minute, utilizând prezentarea lucrării în Microsoft PowerPoint sau alte programe pentru prezentare. După prezentarea proiectului studentul răspunde la întrebările comisiei.

Prezentarea și susținerea proiectelor de an urmează să fie analizate de către conducători și discutate cu studenții, inclusiv accentuarea elaborării reușite și neajunsurilor tipice, comise de studenți.

## 2. STRUCTURA ȘI VOLUMUL PROIECTULUI DE AN

Proiectul de an constă din notă explicativă cu un volum de 35-40 pagini și partea grafic-ilustrativă cu 8-10 planșe, efectuate în Microsoft Power Point.

Proiectul de an trebuie să conțină următoarele compartimente:

Cuprins

Introducere

1. Caracteristica sortimentului selectat de preparate culinare și a materiilor prime necesare
2. Sortimentul și caracteristica materiilor prime
3. Procesul tehnologic de prelucrare culinară a produselor pentru sortimentul selectat de preparate culinare și modificările fizico-chimice, care intervin pe parcursul procesului tehnologic, indicii de bază a semipreparatelor/produselor finite
4. Prezentarea, decorarea și servirea/comercializarea preparatelor
5. Condiții sanitaro-igienice pentru procesele tehnologice de pregătire a preparatelor selectate

Concluzii

Bibliografia

Anexe

Compartimentele pot fi modificate în dependență de temă în comun acord cu conducătorul de proiect.

Raportul recomandat al compartimentelor proiectului de an este prezentat în figura 2.1.

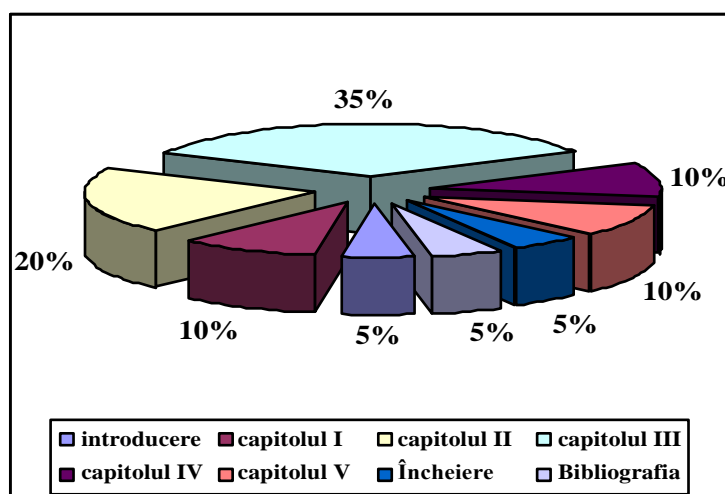


Figura. 2.1. Raportul recomandat compartimentelor proiectului economic, %

### 3. CONȚINUTUL PROIECTULUI DE AN

Proiectul, de regulă, are structura indicată în capitolul 3.

O abordare mai detaliată a conținutului, a fiecărui punct din structura proiectului este prezentată în tabelul 1.

Tabelul 3.1. Descrierea compartimentelor

Nr.	Denumirea compartimentului	Descrierea compartimentului
	<b>Foaia de titlu</b>	Anexa 1 .
	<b>Cuprins</b>	În conformitate cu planul proiectului
	<b>Introducere</b>	Se face o scurtă caracteristică a ramurii, se argumentează actualitatea temei și se indică direcțiile principale de dezvoltare a ei. Se formulează sarcinile proiectului reieșind din specificul temei.

1.	<b>Caracteristica sortimentului</b>	Se efectuează analiza sortimentului de preparate culinare, reflectate în tema proiectului
2.	<b>Sortimentul și caracteristica materiilor prime</b>	Se începe cu identificarea tipurilor de materii prime folosite la prelucrarea culinară a acestei grupe de preparate și divizarea în materii prime de bază și auxiliare
3.	<b>Procesul tehnologic de prelucrare culinară a materiilor prime de bază și modificările fizico-chimice, care influențează calitatea și indicii de bază a produselor finite</b>	<p>Capitolul dat are ponderea principală în proiectul de an și va conține, de regulă, două subcapitole. În primul subcapitol va fi elucidată prelucrarea primară a materiilor prime de bază și auxiliare utilizate pentru obținerea semipreparatelor corespunzătoare. În fiecare caz se descriu condițiile și regimurile de realizare a proceselor tehnologice, se indică cantitatea de deșeuri rezultate. Se evidențiază scopul fiecărui pas a procesului tehnologic, se descriu modificările fizico-chimice care au loc la prelucrarea primară a materiei prime și obținerii semipreparatelor. În continuare se prezintă caracteristica semipreparatelor obținute, condițiile și regimurile de păstrare a acestora.</p> <p>În subcapitolul 2 se caracterizează tratamentele termice aplicate, condițiile și regimurile de prelucrare a semipreparatelor și produselor finite. Se argumentează modificările fizico-chimice și de structură care au loc la tratarea termică. Se indică pierderile tehnologice și se prezintă condițiile de calitate și de păstrare a acestora. Subcapitolul se încheie cu prezentarea schemelor tehnologice a fiecărui preparat din grupa dată.</p>

4.	<b>Prezentarea, decorarea și servirea preparatelor</b>	Se selectează vesela pentru servirea în funcție de dependență de tipul unității de alimentație publică. Se indică numărul și temperatura de servirea preparatului finit. Se analizează modurile de aranjare corectă a preparatului în vesela selectată și se explică regulile de utilizare a produselor de decor pentru diferite modalități de ornare.
5.	<b>Condiții sanitare și igienice pentru procesele tehnologice de pregătire a preparatelor din grupa dată</b>	Se descriu condiții sanitare și igienice față de locul de muncă, echipament, inventar și veselă. Se evidențiază rolul marcat în inventarul.
	<b>Concluzii</b>	Reflectă totalizarea studiilor efectuate, viziuni privind optimizarea procedurilor de pregătire și dirijare a calității preparatelor culinare referitoare la
	<b>Bibliografia</b>	Se alcătuieste în corespundere cu cerințele în vigoare. Mai întâi se includ referințe la baza legislativă, ce țin de proiectului (legi, regulamente, hotărâri ale Guvernului), aceea se enumeră alte surse bibliografice în ordine alfabetică. Expunerea lor se efectuează ținând cont de recomandările expuse în ghid.



#### 4. EXIGENȚE DE REDACTARE

Redactarea proiectului de an trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- Proiectul de an se editează computerizat pe hârtie albă, format A4, pe o singură parte a foii.
- Proiectul de an se perfectează folosindu-se fontul Times New Roman cu dimensiunea de 12 pt. Spațiul între rânduri este de 1,5 intervale. Textul se nivelează după ambele câmpuri laterale.
- Paginile Proiectului de an au următorul câmp: în stânga – 30 mm, sus – 25 mm, în dreapta – 15 mm, jos – 25 mm.
- Toate paginile tezei se numerotează, începând cu pagina de titlu și terminând cu ultima pagina, fără a admite lipsa acestora sau repetarea lor. Pe pagina de titlu nu se pune numărul paginii. Numărul paginii se indică pe câmpul din dreapta paginii, jos.
- Titlul capitolelor sunt scrise cu litere majuscule (font 14-16 pt., bold, centrat), a subcapitolelor — cu litere mici, în afară de prima literă (font 14 pt., bold, centrat).
- După denumirea capitolului sau a subcapitolului nu se pune punct. Capitolele se numerotează cu cifre romane, iar subcapitolele cu arabe.
- Fiecare capitol începe din pagină nouă, subcapitolele urmează succesiv. Sublinierea titlurilor nu se admite.
- Cuprinsul proiectului va fi la începutul lucrării, și va avea stilul clasic.
- Toate tabelele, formulele, figurile (desene, diagrame etc.) se numerotează, indicându-se numărul capitolului și numărul de ordine a acesteia. De exemplu, Tabelul 1.2 (tabelul doi din capitolul întâi).
- Denumirea tabelului se amplasează deasupra tabelului, iar a figurii – sub figură. În mod obligatoriu este necesar de indicat unitățile de măsură și sursele bibliografice.
- Tabelele și figurile din anexe se numerotează luând în considerare numărul anexei, de exemplu, Tabelul A 1.2 (tabelul 2 din Anexa 1).
- Tabelul ce ocupă mai mult de 2/3 din pagină se plasează la Anexe.
- Dacă tabelul nu poate fi plasat pe o singură pagină, continuarea acesteia va începe cu indicarea „Continuare tabelul 2.1”. Denumirea coloanelor în cazul dat nu se repetă, indicându-se doar numărul acestora.
- Formulele/ecuațiile vor fi centrate, iar numerotarea acestora se va plasa la sfârșitul rândului. Explicația simbolurilor utilizate se prezintă sub formulă în ordinea în care ele urmează. Modele de prezentare și numerotare a tabelelor, figurilor și formulelor sunt prezentate în Anexa 8.a Ghidului privind elaborarea tezei de licență de pe site [www.ase.md](http://www.ase.md). Cadrul Legal. Regulamente

- În mod obligatoriu, se utilizează literele cu diacritice specifice limbii române (ă, â, î, ș, ț și majusculele lor).
- Semnele de punctuație (".", ":", ";", ",", "?", "!") sunt urmate în mod obligatoriu de un spațiu.
- Nu sunt acceptate prescurtări ale cuvintelor.
- În proiectul de an nu se admit însemnări, corecții, conturări de litere, ștersături, pete, adăugări la pagină etc.
- Imprimarea proiectului pe hârtie trebuie să fie calitativă. Literele, semnele, formulele, figurile trebuie să aibă aceeași intensitate pe parcursul rândului, paginii, lucrării în ansamblu, iar indicii formulelor trebuie să fie lizibili. Se recomandă a tipări proiectul la imprimantă laser.
- Anexele vor fi numerotate în conformitate cu ordinea apariției în text, fiecare va conține cuvântul Anexă și numărul de ordine, va fi amplasat în câmpul de dreapta sus.
  - . Exemplarele prezentate ale proiectului să fie legate și copertate cu copertă euro.

### **Recomandări stilistice**

Proiectul de an constituie un text științific, care necesită ordonarea coerentă și succintă a ideilor, evitându-se orice greșeli gramaticale. Frazele trebuie să fie concise și clare, evitându-se folosirea unui stil prea metaforic. Se recomandă a utiliza așa exprimări ca: ”prin urmare”, ”cu toate că”, ” așa cum rezultă din cele menționate anterior” etc.

Expunerea materialului în proiectul de an se face de la persoana a treia, folosindu-se un limbaj impersonal. Astfel, vor fi evitate expresiile ”eu consider”, ”în opinia mea” etc.

### **5. RECOMANDĂRI PRIVIND LISTA BIBLIOGRAFICĂ**

1. Datele bibliografice și citările se completează în conformitate cu Ghidul privind elaborarea și susținerea tezei de licență ([www.ase.md](http://www.ase.md). Cadrul Legal. Regulamente)