

Ministerul Educației al Republicii Moldova

Agenția de Evaluare și Examinare

Tehnologia culinară
Meseria BUCĂȚAR

Programă pentru examenul de bacalaureat,
anul de studiu 2012 - 2013

Coordonator:

- **Valentina Miron**, director adjunct, Agenția de Evaluare și Examinare

Autori:

- **Nina Costovici**, profesor tehnologie culinară, grad didactic 2, Liceul Profesional nr. 1
- **Elena Taran**, profesor tehnologie culinară, grad didactic 2 Liceul Profesional nr. 1

Chișinău, 2013

I. PRELIMINARI

Alimentația furnizează omului energia pentru muncă, materialul pentru construcția celulelor și țesuturilor noi ale organismului în creștere, mărește rezistența acestuia la diferite influențe negative ale mediului înconjurător. O alimentație echilibrată întărește sănătatea și mărește capacitatea de muncă. Omul are datoria și capacitatea dovedită de a-și concepe și a-și asigura hrana care să-i servească la îmbunătățirea existenței.

Bucătarul este persoana cu cunoștințe, priceperi și abilități de prelucrare rațională a produselor alimentare, specializată în pregătirea bucatelor și produselor culinare cu însușiri senzoriale deosebite. În acest context examenul de bacalaureat la tehnologia culinară oferă șansa fiecărui candidat să-și confirme abilitățile de realizare a bucatelor și anumite competențe de organizare ale procesului de producere a acestora în raport cu înțelegerea principiilor alimentării raționale și respectarea normelor sanitaro-igienice și de securitate a muncii.

Programa actuală are statut de document normativ și este adresată atât cadrelor didactice cât și absolvenților liceului profesional la meseria „Bucătar”. Ea urmărește pregătirea candidaților pentru susținerea cu succes a examenului de finalizare a unei trepte de învățământ profesional.

II. STATUTUL DISCIPLINEI ÎN CONTEXTUL TUTUROR EXAMENELOR

Tehnologia are, în cadrul examenelor de bacalaureat, statut de **disciplină obligatorie** de examen, la care se susține:

- O probă practică, cu o durată de trei ore astronomice (180 minute)
- O probă scrisă, cu o durată de trei ore astronomice (180 minute)

III. COMPETENȚELE TRANSDISCIPLINARE PENTRU TREAPTA LICEALĂ DE ÎNVĂȚĂMÂNT

1. Competențe de învățare / de a învăța să înveți.
2. Competențe de comunicare în limba de instruire și în limba de stat.
3. Competențe de comunicare într-o limbă străină.
4. Competențe acțional strategice.
5. Competențe de autocunoaștere și autorealizare.
6. Competențe interpersonale, civice, morale.
7. Competențe de bază în matematică, științe și tehnologie.
8. Competențe digitale, în domeniul tehnologiilor informaționale și comunicaționale.
9. Competențe culturale și interculturale.
10. Competențe antreprenoriale.

IV. COMPETENȚE PROFESIONALE FORMATE ELEVILOR PRIN TEHNOLOGIA CULINARĂ CA DISCIPLINĂ ȘCOLARĂ

1. Comunicare și numerație;
2. Utilizarea calculatorului și prelucrarea informației;
3. Asigurarea calității;
4. Dezvoltare personală;
5. Igiena și securitatea muncii;
6. Lucrul în echipă;
7. Organizarea activității unităților de alimentație publică;
8. Întocmirea documentelor specifice;
9. Realizarea preparatelor culinare;

10. Realizarea dietelor;
11. Estetica preparatelor culinare.

V. DOMENII DE CONȚINUT

Comunicare și numeratie

Standardul de eficiență	Indicatori de progres	Obiective de evaluare Elevul va fi capabil să:
1. Formulează opinii personale pe o temă dată	1.1. Elaborează opinii personale pe o temă dată, în limbaj de specialitate. 1.2. Expune o intervenție argumentată pe baza experienței, pe baza unui experiment realizat, preluări de motive din manuale și articole de specialitate. 1.3. Evaluează propria intervenție în funcție de opinia celorlalți.	<ul style="list-style-type: none"> • Poarte o discuție pe teme de preparare a bucatelor în limbaj de specialitate; • Expună tehnici de preparare a diferitor bucate cu grad mediu de complexitate; • Argumenteze propuneri de bucate pentru consumatori de diferite categorii; • Comunice informații referitoare la oferta întreprinderii;
2. Realizează o scurtă prezentare utilizând imagini ilustrative	2.1. Selectează și ordonează logic informații și imagini asociate din surse variate la o temă dată. 2.2. Alege modalități ilustrative de expunere a informațiilor selectate. 2.3. Prezintă prin tehnici cu suport vizual materialul realizat.	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboreze meniuri pentru diferite ocazii utilizând rețetarul și alte surse; • Prezinte informațiile selectate și elaborate în formă orală sau scrisă.
3. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate	3.1. Selectează documente din surse specializate (manuale, reviste, studii, Internet, documentații tehnice), extrage și sintetizează informații necesare pe o anumită temă. 3.2. Utilizează informații în limbaj de specialitate în activitatea profesională. 3.3. Completează și redactează corect documentație (registre, bonuri, evidențe simple, jurnale, corespondență oficială, CV-uri) pentru sarcini de lucru.	<ul style="list-style-type: none"> • Selecteze rețetele necesare din diferite surse specializate; • Completeze fișe tehnologice și de calcul, registrul de triaj a bucatelor gata; • Elaboreze comanda de marfă pentru realizarea unui meniu.
4. Prelucreează și interpretează grafic rezultatele obținute pe o sarcină dată	4.1. Efectuează calcule cu grad mediu de dificultate într-o sarcină dată. 4.2. Selectează metodele grafice adecvate (schițe, grafice, scheme tehnologice, fișe tehnologice sau de calcul) pentru realizarea sarcinii date. 4.3. Reprezintă grafic corect, cu acuratețe rezultatele obținute. 4.4. Interpretează corect rezultatele obținute și acționează în consecință (elaborează comanda de marfă, permisul preparatelor spre realizare).	<ul style="list-style-type: none"> • Calculeze corect necesarul de materii prime și auxiliare conform rețetei pentru realizarea comenzii; • Întocmească corect comanda pentru aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă; • Elaboreze materiale promoționale despre oferta întreprinderii.

Realizarea preparatelor culinare

Standardul de eficiență	Indicatori de progres	Obiective de evaluare Elevul va fi capabil să:
1. Prezintă rolul, locul în meniu, valoarea nutritivă și calorică a preparatelor culinare.	1.1. Argumentează rolul și locul în meniu al preparatelor culinare. 1.2. Apreciază valoarea nutritivă și calorică a preparatelor culinare.	<ul style="list-style-type: none"> • Argumenteze rolul și locul în meniu al preparatelor culinare; • Calculeze valoarea nutritivă și calorică a preparatelor.
2. Obține sortimente de preparate culinare	2.1. Selectează și dozează materiile prime conform rețetei. 2.2. Efectuează operații de prelucrare primară și termică a alimentelor. 2.3. Asezonează bucatele, dându-le savoare. 2.4. Montează preparatele pe obiecte de inventar adecvate pentru servire.	<ul style="list-style-type: none"> • Recepționeze cantitativ și să aprecieze calitatea alimentelor primite din depozit pentru realizarea preparatelor culinare; • Selecteze și dozeze materii prime și auxiliare necesare pentru realizarea diferitor sortimente, conform rețetei; • Efectueze operațiile de prelucrarea primară și termică a alimentelor; • Efectueze în succesiune logică etapele proceselor tehnologice de obținere a diferitor semipreparate, preparate culinare și deserturi; • Asezoneze bucatele pentru a le oferi gust plăcut, delicios; • Selecteze obiectele de inventar adecvate pentru servire; • Monteze preparatul și decorul realizat pe obiectele de inventar selectate.
3. Verifică condițiile de admisibilitate ale sortimentului de preparate culinare	3.1. Efectuează examen fizic simplu, pentru determinarea raportului părților componente ale preparatelor. 3.2. Efectuează examenul organoleptic pentru determinarea condițiilor de admisibilitate.	<ul style="list-style-type: none"> • Realizeze acțiuni de verificare a calității preparatelor pe tot parcursul fluxului tehnologic; • Rezolve situațiile privind non – calitatea și reclamațiile consumatorilor; • Asigure condițiile igienico-sanitare în timpul lucrului.

Realizarea dietelor

Standardul de eficiență	Indicatori de progres	Obiective de evaluare Elevul va fi capabil să:
1. Argumentează importanța dietelor	1.1. Prezintă caracteristicile diferitelor diete. 1.2. Recomandă alimente indicate pentru diferite diete.	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizeze dietele pentru afecțiuni ale aparatului digestiv, cardiovascular, renal, afecțiuni metabolice; • Propună alimente indicate pentru diferite diete.
2. Obține preparate dietetice	2.1. Selectează materiile prime în vederea obținerii preparatelor dietetice.	<ul style="list-style-type: none"> • Selecteze și dozeze materii prime și auxiliare necesare pentru realizarea preparatelor dietetice, conform

	2.2. Efectuează tratamente termice adecvate pentru obținerea preparatelor dietetice.	rețetei; <ul style="list-style-type: none"> Efectueze în succesiune logică etapele proceselor tehnologice de obținere a diferitor semipreparate, preparate culinare dietetice.
--	--	--

Estetica preparatelor culinare

Standardul de eficiență	Indicatori de progres	Obiective de evaluare Elevul va fi capabil să:
1. Selectează tipul de decor în funcție de preparat	1.1. Alege materiile prime necesare obținerii decorurilor. 1.2. Armonizează decorul după componentele preparatului.	<ul style="list-style-type: none"> Identifice materii prime necesare obținerii decorurilor; Armonizeze decorul în funcție de componentele preparatului.
2. Execută elemente de decor	2.1. Utilizează ustensile specifice realizării decorurilor. 2.2. Realizează diferite decoruri.	<ul style="list-style-type: none"> Manipuleze ustensilele specifice realizării decorurilor; Obțină diferite decoruri.

VI. CONȚINUTURI DE EVALUAT

1. Noțiuni introductive

Bazele alimentației raționale. Noțiuni de: materie primă, proces tehnologic, semipreparat, preparat culinar, fel de bucate. Procedee de tratare culinară a alimentelor, importanța lor. Clasificarea și caracteristica metodelor de tratare termică a produselor.

2. Semipreparate culinare

Noțiuni de semipreparat culinar. Fonduri, esențe, aspiciuri: caracteristica generală, clasificare, materii prime, proces tehnologic, utilizări culinare, condiții de calitate, păstrare.

Tehnologia de obținere a sosurilor. Definiție, clasificare.

Sosuri reci: clasificare, materii prime, proces tehnologic, utilizări culinare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri. Sortimentele: sos de oțet, sos de lămâie, sos de usturoi, amestecuri de unt, maioneza.

Sosuri calde: clasificare. *Sosuri calde emulsionate* (olandez, bernez): materii prime, proces tehnologic, utilizări culinare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri. *Sosuri calde viscoase*: albe (alb de bază, velute), sos cu vin alb, sos alb cu ou, sos de lapte (béchamel), de smântână, de pește, sos de ciuperci); colorate (sos roșu de bază, de ceapă, sos roșu cu legume rădăcinoase, sosuri dulci): materii prime, proces tehnologic, utilizări culinare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri.

Umpluturi, tehnici de preparare, condiții de calitate, utilizări, păstrare. Panade, baiț, clear, tehnici de preparare, condiții de calitate, utilizări, păstrare, defecte, cauze, remedieri.

3. Preparate din legume și ciuperci

Rolul și locul în meniu al preparatelor culinare din legume. Prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor. Tehnologia preparării bucatelor din legume: fierte (legume natur, piureuri), prăjite (cartofi, ceapă, dovlecei, vinete, pîrjoale de morcovi, de cartofi, de sfeclă, chiftelile de carofi cu umplutură, crochete de cartofi), soteuri (cartofi, varză, sfeclă, ghiveci), coapte (budinci, ruladă de cartofi, sarmale cu legume, legume umplute). Tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire. Preparate din ciuperci (ciuperci în sos de smântână, ciuperci coapte în sos de smântână).

4. Preparate din crupe, paste și păstăioase

Rolul și locul în meniu al preparatelor culinare din crupe, paste și păstăioase. Prelucrarea primară a crupelor, pastelor și păstăioaselor. Tehnologia preparării bucatelor din crupe, paste și păstăioase: terciuri de consistență diferită, budinci din crupe, pîrjoale sau șnițele din griș, mămăligă, pilaf simplu (cu legume), păstăioase fierte, fasole în sos, paste fierte simple sau cu adaosuri, budinci din paste. Tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

5. Preparate din pește și produse de mare

Rolul și locul în meniu al preparatelor culinare din pește și produse de mare. Prelucrarea primară a peștelui cu schelet osos, a peștelui cu schelet, a produselor de mare, obținerea tocăturii de pește, obținerea semifabricatelor de pește și din tocătură de pește. Tehnologia preparării bucatelor din pește și produse de mare: fierte, prăjite (prin metoda de bază, fri, prăjit cu unt verde (colber), pește în aluat prăjit, pește la grătar), coapte (pește copt cu cartofi, pește copt în sos de lapte, în sos de smîntînă, șalău copt în ulcele), bucate din pește tocat (pîrjoale, chiftele, chifteluțe moldovenești, pîrjoale umplute), bucate din produse marine (raci fierți, creveti fierți, pui de baltă pane, pilaf de raci, crevete gratinat). Tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

6. Preparate din carne

Rolul și locul în meniu al preparatelor culinare din carne, păsări și vînat. Prelucrarea primară a cărnii de abator. Tranșarea cărnii de bovină, ovină și porcină. Destinația culinară a semifabricatelor în bucăți mari din carne de bovină, porcină, ovină. Obținerea semifabricatelor porționate, în bucăți mici și din carne tocată și masa de pârjoale. Operații de prelucrare primară specifice subproduselor de abator. Operații de prelucrare primară specifice cărnii de pasăre. Obținerea semifabricatelor porționate, în bucăți mici și din carne de pasăre tocată. Operații de prelucrare primară specifice cărnii de vînat.

Tehnologia preparării bucatelor din carne de abator: fierte (carne fiartă, crenvurști sau cîrnăciori fierți, limbă fiartă), prăjite (rostbif, friptură din carne de porc, piept umplut, purceluș la cuptor, biftec natural, biftec cu ou, mușchi la tavă, mușchi în sos, langhet natural, langhet cu roșii, brizol "Moldova", antricot, cotlet natural, escalop, costiță, papanashi din carne de porc, mușchi de vită sau de porc la grătar, cotlet de porc la grătar, ficat prăjit, creeri prăjiț, frigărui, cotlet pane, șnițel pane, romștex, befstroganoff, fripturică, ficat stroganoff), înăbușite (carne împănată, carne de vită în sos acriu-dulciu, papricaș cu mămăliguță, friptură moldovenească, gulaș, azu, pilaf din carne de oae, carne de porc înăbușită cu varză (bigus), ficat înăbușit în sos, gulaș din măruntaie), la cuptor (sarmale, legume umplute, musaca din cartofi, musaca din dovlecei), din carne tocată (biftec din carne tocată, lulea-kebab, șnițel natural din carne tocată, mici, cîrnăței, chifteluțe moldovenești, bitoc ca la Chișinău, cighiri), din masă pentru pîrjoale (pîrjoale, chiftele, chifteluțe umplute, ruladă). Tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Tehnologia preparatelor din carne de pasăre: pasăre fiartă, pasăre prăjită (pui, găini, curcani, gîște, rațe), șnițel de pui, pîrjoale ca la Kiev, pui tabaka, pui la rotisor, ficăței la tigaie, ciulama de pui, pilaf cu carne de pui, ostropel din carne de pui, pârjoale tocate din pasăre). Tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Tehnologia preparatelor din carne de vînat: vînat prăjit, iepure cu măslin, iepure cu ciuperci, medalion din carne de căprioară cu ciuperci, mîncare de porc mistreț. Tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

7. Preparate lichide

Rolul și locul în meniu al preparatelor lichide. Clasificare. Reguli generale de fierbere a supelor drese. Prepararea borșurilor, ciorbelor, supelor (limpezi, din legume, din crupe, din

paste făinoase, îngroșate (crème). Condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

8. Preparate din ouă și brânză

Rolul și locul în meniu al preparatelor din ouă. Prelucrarea primară a ouălor. Prepararea bucatelor din ouă: fierte, prăjite, coapte. Tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Rolul și locul în meniu al preparatelor din brânză. Prepararea bucatelor din brânză, din cașcaval. Tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

9. Gustări reci și calde

Rolul și locul gustărilor reci și calde în meniu. Clasificare. Materii prime, prelucrarea preventivă a alimentelor pentru prepararea gustărilor reci. Tartine: clasificare, sortimente specifice, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire. Salate: sortimente specifice, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire. Gustări din legume și ciuperci: sortimente specifice, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire. Gustări din pește: sortimente specifice, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire. Gustări din carne, păsări și vînat: sortimente specifice, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Gustări fierbinți: sortimente specifice, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

10. Dulciuri de bucătărie, băuturi

Rolul și locul în meniu al dulciurilor de bucătărie. Clasificare. Dulciuri de bucătărie reci: materii prime, proces tehnologic, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire (compoturi, kiseluri, jeleuri, cremă de vanilie, șerbet de mere (pe bază de crupe de griș)). Dulciuri de bucătărie fierbinți: materii prime, proces tehnologic, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire (mere cu orez, mere în aluat prăjite, șarlotă de mere, sufleu de orez, clătite cu dulceață).

Rolul și locul în meniu al băuturilor. Clasificare. Băuturi fierbinți (ceai, cafea, cacao, ciocolată), materii prime, proces tehnologic, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire. Băuturi răcoritoare (băutură de lămâie sau portocale, băutură din fructe de măcieș, cocktailuri de lapte, ceai, cafea rece), materii prime, proces tehnologic, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

11. Preparate de patiserie și cofetărie

Rolul și locul în meniu al preparatelor de patiserie și cofetărie. Clasificare. Tehnologia preparării colțunașilor cu diverse umpluturi, clătitelor cu diverse umpluturi: materii prime, proces tehnologic, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Semipreparate de cofetărie cu grad redus de complexitate. Siropuri (de trampat, de însiropat), fondantul, masticul, marțipanul, creme (de unt, de frișcă, fiartă) : tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri.

Aluatul întins : materii prime, proces tehnologic, sortimente, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Aluatul opărit : materii prime, proces tehnologic, sortimente, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Aluatul fraged : materii prime, proces tehnologic, sortimente, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Aluatul foitaj : materii prime, proces tehnologic, sortimente, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Aluatul pandișpan : materii prime, proces tehnologic, sortimente cu grad redus de complexitate, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

Aluatul dospit : materii prime, metode de preparare, sortimente, tehnici de preparare, condiții de calitate, păstrare, defecte, cauze, remedieri, mod de prezentare și servire.

12. Alimentație curativă

Importanța și principiile alimentației curative. Materii prime, metode de prelucrare termică utilizate. Caracteristica dietelor 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15. Alimente recomandate și excluse. Bucate dietetice, particularități de preparare și servire.

13. Bucătăria internațională

Conturarea bucătăriilor naționale, factorii ce le influențează. Particularitățile bucătăriilor: rusă, franceză, italiană, chineză. Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire.

VII. Matricea de specificații

Domenii cognitive / Domenii de conținut	Cunoaștere și înțelegere	Aplicare	Integrare	Total
1. Noțiuni introductive	1			1
2. Semiprepara-te culinare	1			1
3. Preparate din legume și ciuperci		1		1
4. Preparate din crupe, paste și păstăioase		1		1
5. Preparate din pește și produse de mare			1	1
6. Preparate din carne				
7. Preparate lichide	1			1
8. Preparate din ouă și brânză	1			1
9. Gustări reci și calde		1		1
10. Dulciuri de bucătărie, băuturi		1		1
11. Preparate de patiserie			1	1
12. Alimentație curativă	1			1
13. Bucătăria internațională	1			1
Total	6	4	2	12

VIII. Model de test docimologic

Nr.d/r	ITEM	Scor	
		I	II
1.	Definește următoarele noțiuni:	L	L
	Gratinare _____	0	0
	_____	1	1
	_____	2	2
	_____	3	3
	Împănare _____	4	4
	_____	5	5

	<hr/> <hr/> <hr/> Eviscerare <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> Portionare <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> Degresare <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		
2.	Enumeră cîte 2 sosuri pentru fiecare grupă pe care o cunoști.	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
3.	Enumeră factorii ce influențează calitatea pireului de cartofi.	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8
4.	Expune regulile de preparare a terciurilor.	L 0 1 2 3 4 5 6	L 0 1 2 3 4 5 6

5.	Studiu de caz	L	L
	Este dată rețeta improvizată a unui preparat din pește (Chifteluțe moldovenești)	0	0
	Materii prime (cantitate pentru o porție):	1	1
	Șalău – 174g	2	2
	Pâine – 15g	3	3
	Lapte – 15g	4	4
	Ceapă – 20g	5	5
	Mălai – 10g	6	6
	Margarin – 10	7	7
	Usturoi – 3g	8	8
	Ouă – 1/8 buc.	9	9
	Marinadă de legume cu vin – 130g	10	10
	Verdeață de pătrunjel – 5g	11	11
	Sare, condimente	12	12
	Descrie după planul dat tehnica preparării și servirea chifteluțelor moldovenești din pește cu mămliguță.	13	13
	a) Operații pregătitoare:	14	14
		15	15
	16	16	
	17	17	
b) Tehnica preparării:			
6.	Preparatele lichide se clasifică în două grupe mari: supe; borșuri și ciorbe	L	L
	a) Indică diferența dintre supe și ciorbe.	0	0
		1	1
		2	2
		3	3
		4	4
	b) Enumeră 5 sortimente din grupa: borșuri și ciorbe.	5	5
	6	6	
7.	Indică acțiunile bucătarului, la prepararea budincii din brânză de vaci, pentru a obține consistența poroasă.	L	L
		0	0
		1	1
		2	2
		3	3
		4	4
		5	5
	6	6	
8.	Identifică și descrie o gustare fierbinte care ar putea fi inclusă în meniul de Revelion.	L	L
		0	0
		1	1
		2	2
		3	3
		4	4
	5	5	

9.	Expune și argumentează rolul și locul în meniu al dulciurilor de bucătărie.	L	L	
		0	0	
		1	1	
		2	2	
		3	3	
		4	4	
		5	5	
6	6			
10.	Indică cauzele și posibilitățile de remediere ale defectelor foitajului (aluat francez) indicate în tabelul de mai jos:	L	L	
		0	0	
			1	1
			2	2
			3	3
			4	4
			5	5
			6	6
			7	7
			8	8
			9	9
			10	10
			11	11
			12	12
		13	13	
11.	La restaurantul „Codru” vor să servească prânzul dna și dl Georgescu. Știind că dna Georgescu suferă de diabet, recomandă-i din oferta unității, preparatele pe care le poate consuma.	L	L	
		0	0	
		1	1	
		2	2	
		3	3	
		4	4	
		5	5	
6	6			
12.	Caracterizează particularitățile bucătăriei franceze.	L	L	
		0	0	
		1	1	
		2	2	
		3	3	
		4	4	
		5	5	
		6	6	
		7	7	
		8	8	
		9	9	
10	10			
Scor total		100	100	

IX. BIBLIOGRAFIE

1. Curriculum la disciplina Tehnologia culinară, elaborat și aprobat la catedra de specialitate a Liceului Profesional nr1
2. Programa pentru examenul de bacalaureat la disciplinele de cultură generală, 2008, Univers Pedagogic, 2008
3. G.Pîrjol , ș.a. *Tehnologie culinară* manual pentru clasele a X-a, a XI-a și a XII-a. editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2006
4. C.Dincă - coordonator, BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007
5. Ș.Mihai ș.a. Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010
6. C.Brumar ș.a. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010
7. N.Kovaliov, L.Salnicova Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990
8. N.Anfimova, T.Zaharova, L.Tatarscaia Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990
9. N.Pitirimova, ș.a. Bucătăria moldovenească, ed Cartea Moldovenească 1971
10. I.Scurihin, V.Șaternicov Să ne alimentăm corect, Chișinău, ”Știința”, 1991
11. M.V.Straten Ghidul sănătății tale, Litera Internațional, 2008
12. Dan Adrian Olaru Alimentația rațională, editura UNIVERSAL DALSI, București, 2006