



Digitally signed by
Library UTM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity
of this document

Universitatea Tehnică a Moldovei

Facultatea „Tehnologie și Management în Industria Alimentară”

Catedra „Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice”

TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTAȚIEI PUBLICE

Îndrumări metodice pentru elaborarea lucrărilor de an

**Chișinău
U.T.M.
2009**

Îndrumările metodice sunt destinate studenților Facultății „Tehnologie și Management în Industria Alimentară”, specialității 541.1 „Tehnologia și Managementul Alimentației Publice”.

Au elaborat: dr., conf. univ. *Olga Deseatnicov*
dr., lect. sup. *Cristina Popovici*
dr., conf. univ. *Aurica Chirsanova*
dr., lect. sup. *Natalia Suhodol*
lect. sup. *Lilia Morari*

Redactor responsabil: dr., conf. univ. *Olga Deseatnicov*

Recenzent: dr., prof. univ. *Jorj Ciumac*

©.U.T.M., 2009

Introducere

*Există trei metode a învăța
intelepciunea: prima este prin reflecție,
metoda care este cea mai nobilă din toate;
a doua este prin imitație, metoda cea mai
facila; și a treia prin experiență, metoda
cea mai amară din toate.*

Confucius (551-479 î. Hr.)

Elaborarea lucrării de an la disciplina „*Tehnologia produselor alimentației publice*” este prevăzută de planul de învățământ pentru specialitatea 541.1 – „*Tehnologia și managementul alimentației publice*”, secția de zi și secția cu frecvență redusă.

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

Studierea disciplinei are drept scop 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 o viziune științific argumentată privind:

- procedeele de tratare culinară a materiei prime;
- modalitățile de modificare controlată a compoziției, formei, culorii, consistenței, gustului și aromei produselor alimentare;
- modalitățile de control a procesului tehnologic și a calității produsului finit,

- cunoașterea și respectarea tehnologiilor culinare clasice, naționale, moderne ș.a.

Lucrarea de an are drept scop aprofundarea cunoștințelor teoretice a abilităților studenților de selectare a materiilor prime, argumentării condițiilor și regimurilor de procesare a acestora și formării abilităților de dirijare a proceselor tehnologice de preparare a produselor alimentației publice.

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

Conducătorul coordonează planul lucrării, contribuie la analiza și prelucrarea materialelor, recomandă bibliografia de bază.

Tema lucrării pentru fiecare student se concretizează de către conducător în corespundere cu tematica recomandată și aprobată la catedră.

Cuprins

	Introducere	3
1.	Organizarea îndeplinirii lucrării de an și susținerea ei	4
2.	Structura și volumul lucrării de an	5
3.	Conținutul lucrării de an	6
4.	Reguli privind aspectul grafic al lucrării de an	9
5.	Reguli privind asigurarea bibliografică al lucrării de an	11
6.	Lista temelor lucrărilor de an	13
	Bibliografia	20
Anexa 1.	Cerințe față de aspectul grafic al foii de titlu al lucrării de an	24
Anexa 2.	Planul lucrării de an	25
Anexa 3.	Bibliotecile din municipiul Chișinău	27

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. Kovaliov N.I., Salnicova L.K. *Tehnologia preparării bucatelor*. Trad. E. Grozavu și E. Grosu. - Chișinău: Lumina, 1990.
5. Lilian M., Popa E., Segal B., Segal R. *Orientări actuale în nutriție*. - București: Editura medicală, 1989.
6. Morari L., Coșciug L., Deseatnicov O. *Tehnologia produselor alimentației publice. Rețetar*. - Chișinău: UTM, 2002.
7. Neamțu J. *Biochimie alimentară*. – București: CERES, 1997.
8. Niag G. *Alimentație, nutrienți, alimente. Știința alimentației, tehnologii culinare*. - Deva: EMIA, 2004.
9. Olexiuc N. *Rețete culinare practice*. - București: Tehnică, 1986.
10. Ribacenco A., Mija N. *Tehnologia produselor alimentației publice. Îndrumar de laborator*. - Chișinău: UTM, 1996.
11. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. *Технология производства продукции общественного питания*. – М.: Экономика, 1986.
12. Васюкова А.Т., пивоваров В.И., Пивоваров К.В. *Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании*. – М.: «Дашков и К», 2008.
13. Галыкин В.А., Заикинв Н.А., Карцев В.В., Шевелева С.А., Белова Л.В., Пушкарев А.А. *Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов*. – СПб.: «Перспект Науки», 2007.

14. Кантере В.М., Матисон В.А., Хангажеева М.А. *Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР*. С.:РАСХН, 2004.
15. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е. *Технология переработки рыбы и морепродуктов*. – Ростов на Дону: Март, 2001.
16. Кердиваренко М.А., Балануца А.П., Татаров П.Г., Чумак Ж.Я. *Физико-химические аспекты технологии пищевых продуктов*. – Кишинев: Штиинца, 1985.
17. Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Граубенберг С.Е. *Пищевая химия*. – М.: «Академия», 2006.
18. Кретович В.Л. *Биохимия растений*. – М.: высшая школа, 1985.
19. Крылова Г.Д. *Основы стандартизации, сертификации, метрологии*. -М.:ЮНИТИ, 2001.
20. Лифшиц И.М., *Стандартизация, метрология и сертификация*.-М.:ОЦПКРТ, 2007.
21. Мармузова Л.В. *основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности*. – М.: «Академия», 2008.
22. Мглинец А.И. *Технология производства продукции общественного питания*. – М.: Экономика, 1981.
23. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. *Пищевая химия*. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2004.
24. Панов Л. *Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании*. – М.: «Дашков и К», 2008.
25. Позняковский В.М. *гигиенические основы питания, безопасности и экспертиза пищевых продуктов*. Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002.
26. Потапова И.И. *Основы технологии производства продукции общественного питания*. – М.: «Академия», 2008.
27. 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.

28. Россов И.А. *Технология мяса и мясопродуктов*. – М.: Агропромиздат, 1988.
29. Ростоцкий В.С. *Технология производства продукции общественного питания*. – Киев: высша школа, 1991.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982.
31. Скурихина И.М., Волгарева М.Н. *Химический состав пищевых продуктов*. – М.: Экономика, 1986.
32. Танчев С.С. *Антоцианы в плодах и овощах*. – М.: Пищевая промышленность, 1980.
33. Трегубов Н.Н., Жарова Е.И., Жухман А.И., Сидорова Е.К. *Технология крахмала и крахмалопродуктов*. – М.: Логика и пищевая промышленность, 1981.
34. Твердохлеб Г.В., Диланиал З.Н., Чекулаева Л.В. *Технология молока и молочных продуктов*. – М.: Агропромиздат, 1991.