

# CUPRINS

<b>UNITATEA 1 – PRODUSE ALIMENTARE</b>	4
1. Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană	4
2. Alimente de origine minerală	6
3. Alimente de origine vegetală în stare proaspătă	8
4. Alimente de origine vegetală prelucrate	10
5. Alimente de origine animală	12
Recapitulare/Evaluare	14
<b>UNITATEA 2 – PROCESE TEHNOLOGICE SIMPLE DE CULTIVARE A PLANTELOR</b>	16
1. Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor	16
2. Cultivarea plantelor. Promovarea și valorificarea producției vegetale	18
3. Cultivarea legumelor	20
4. Cultivarea pomilor fructiferi	21
5. Cultivarea viței-de-vie	22
6. Profesii, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă	23
Recapitulare/Evaluare	24
<b>UNITATEA 3 – ELEMENTE DE TEHNOLOGIA CREȘTERII ANIMALELOR</b>	26
1. Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor	26
2. Creșterea animalelor	28
3. Animale de companie	32
4. Profesii, ocupații, meserii din domeniul zootehnic	34
Recapitulare/Evaluare	36
Recapitulare/evaluare semestrială	38
<b>UNITATEA 4 – CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A SERVICIILOR DIN ALIMENTAȚIE</b>	40
1. Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare	40
2. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare	42
3. Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare	44
4. Calitatea serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului	46
Recapitulare/Evaluare	48
<b>UNITATEA 5 – TEHNOLOGII DE PREPARARE A HRANEI</b>	50
1. Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive; aparate. Factori de confort	50
2. Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă	52
3. Meniul: structură, criteriile de întocmire, tipuri de meniuri	54
4. Aranjarea și servirea mesei	56
5. Tradițional și modern în bucătăria românească	58
6. Alimentația și sănătatea. Obiceiuri alimentare ale elevilor	60
Recapitulare/Evaluare	62
Proiect – Organizarea unui eveniment	64

## APLICAȚII:



1. Calculați și completați tabelul cu cantitatea de sămânță necesară pentru a semăna 100mp.

	Porumb	Grâu	Fasole
Densitate	50.000 boabe/hectar	450-600 boabe/mp	50-55 boabe/mp
1000 boabe cântăresc	200-450g	48-55g	150-350g
Cantitatea de sămânță necesară pentru a semăna 100 mp			

2. Identificați lucrările agricole din fiecare imagine.



Denumirea lucrării: .....

Utilaje agricole folosite: .....

Perioada în care se efectuează lucrarea .....

.....

Culturi agricole la care se efectuează această lucrare: .....

.....

.....



Denumirea lucrării: .....

Utilaje agricole folosite: .....

Perioada în care se efectuează lucrarea .....

.....

Culturi agricole la care se efectuează această lucrare: .....

.....

.....



Denumirea lucrării: .....

Utilaje agricole folosite: .....

Perioada în care se efectuează lucrarea .....

.....

Culturi agricole la care se efectuează această lucrare: .....

.....

.....



Denumirea lucrării: .....

Utilaje agricole folosite: .....

Perioada în care se efectuează lucrarea .....

.....

Culturi agricole la care se efectuează această lucrare: .....

.....

.....

### 3. Cultivarea legumelor

• Legume cultivate în grădină: \_\_\_\_\_

• Părțile comestibile ale legumelor din grădină:

<b>Legume</b>	1. ardeiul	2. ....	3. ....	4. ....	5. ....
<b>Părți comestibile</b>					

#### • Lucrări din tehnologia de cultură a legumelor

Lucrări cu caracter general:

---



---



---



---



---

Lucrări cu caracter special:

---



---



---



---



---



#### APLICAȚIE:

Sădiți sau plantați în vase diferite patru plante legumicole. Puneți pe vase etichete pe care vor fi scrise *Cultura nr. ...* și denumirile legumelor plantate/semădate. Îngrijiți plantele și completați periodic fișa de observație.

	Cultura 1	Cultura 2	Cultura 3	Cultura 4
Data semănatului/plantatului	.....	.....	.....	.....
Data când au răsărit primele plănuțe	.....	.....	.....	.....
Ritmul de creștere a tulpinii și apariția frunzelor și a altor organe	..... .....	..... .....	..... .....	..... .....
Formarea florii/a fructelor	.....	.....	.....	.....



## Recapitulare/Evaluare semestrială

# PROIECT

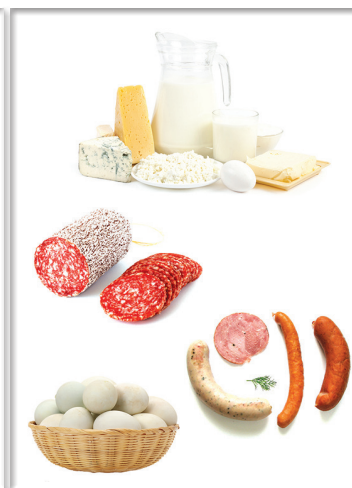
## Târgul de prezentare a produselor alimentare



**Echipe I** expune la târg fructe, legume și diverse produse alimentare (dulceață, compoturi, siropuri, murături, zacuscă etc.).



**Echipe a II-a** expune la târg pâine și produse de panificație.



**Echipe a III-a** prezintă la târg produse lactate (smântână, urdă, diverse sortimente de brânză), ouă, preparate din carne.

\* Echipele IV, V, VI sunt cumpărătorii.

### Fișă de prezentare a alimentelor de origine vegetală în stare proaspătă sau prelucrate

• lucrări de înființare a culturilor

• lucrări de îngrijire comune și specifice

• mod de recoltare

# CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A SERVICIILOR DIN ALIMENTAȚIE



## 1. Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare

• Calitatea produselor alimentare \_\_\_\_\_

• Calitatea unui produs alimentar este determinată de:

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

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

c) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

• Factorii care influențează calitatea produselor sau preparatelor alimentare existente în comerț sau în rețeaua de alimentație publică sunt:

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

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

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

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

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

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

Produsele alimentare neambalate sunt selectate pe baza

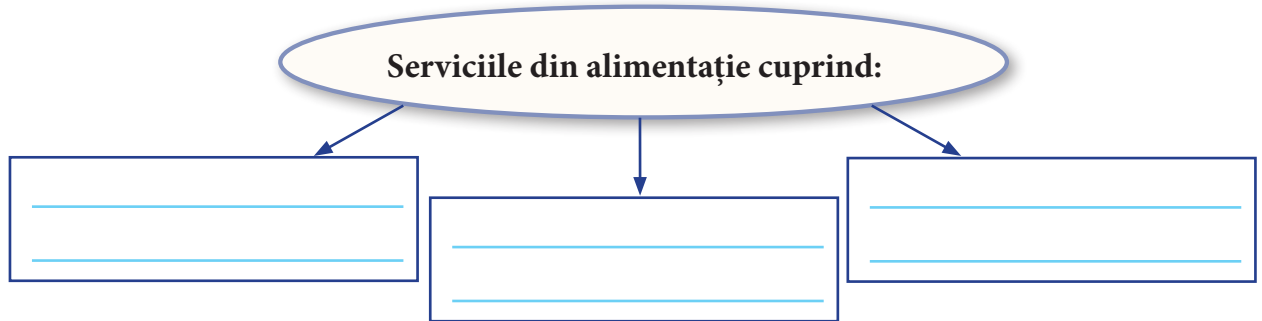
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- 1. ....
- 2. ....
- 3. ....
- 4. ....
- 5. ....



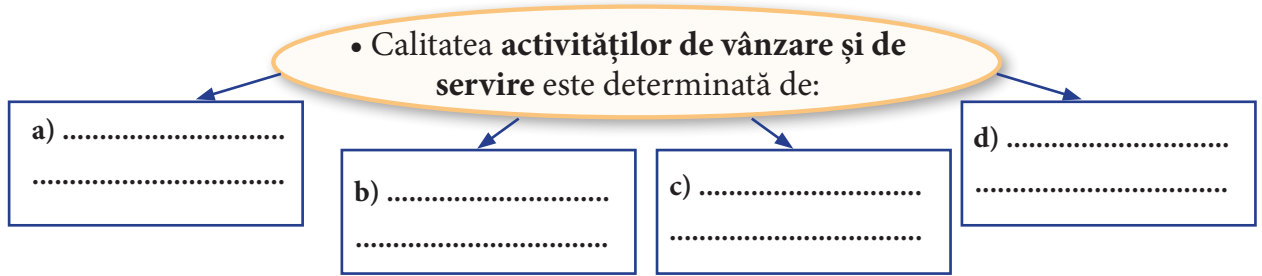
## 4. Calitatea serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului

• Serviciile sunt \_\_\_\_\_



• Unitățile de alimentație publică pentru servirea consumatorilor sunt de diferite tipuri:

- ▶ Restaurante cu specific \_\_\_\_\_
- ▶ \_\_\_\_\_
- ▶ \_\_\_\_\_
- ▶ \_\_\_\_\_
- ▶ \_\_\_\_\_
- ▶ \_\_\_\_\_
- ▶ \_\_\_\_\_
- ▶ \_\_\_\_\_



• Principalele drepturi ale consumatorilor sunt reglementate în țara noastră prin Codul consumului – Legea nr. 296/2004:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_