 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	<b>FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Ediția</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	


**FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI**

MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, [www.utm.md](http://www.utm.md)
**TEHNOLOGIA PREPARATELOR DE PATISERIE**
**1. Date despre disciplină/modul**

<b>Facultatea</b>	Tehnologia Alimentelor				
<b>Catedra/departamentul</b>	Alimentație și Nutriție				
<b>Ciclul de studii</b>	I licență				
<b>Programul de studiu</b>	0721.1 TEHNOLOGIA ȘI MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI PUBLICE				
<b>Anul de studiu</b>	<b>Semestrul</b>	<b>Tip de evaluare</b>	<b>Categoria formativă</b>	<b>Categoria de opționalitate</b>	<b>Credite ECTS</b>
II	VI	E	S – unitate de curs de specialitate	A - unitate de curs opțională	5

**2. Timpul total estimat**

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale		Lucrul individual		
	Curs	Laborator/seminar	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
150	30	15/30		75	

**3. Precondiții de acces la disciplină/modul**

Conform planului de învățământ	Tehnologia generală a produselor alimentare Bazele teoretice ale produselor alimentației publice Tehnologia produselor alimentației publice
Conform competențelor	Competențe de creare/elaborare și construire a fișelor și schemelor tehnologice.

**4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru**

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator. Nu vor fi tolerate întârzierile studenților, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului.
Laborator/seminar	Studenții vor perfectă rapoarte/lucrări individuale conform condițiilor impuse de indicațiile metodice. Termenul de predare a lucrării de laborator – o săptămână după finalizarea acesteia. Pentru predarea cu întârziere a lucrării aceasta se depunceață cu 1pct./săptămână de întârziere. În cazul absențelor, absențele se achită în decanat, după care are loc prelucrarea laboratorului.

**5. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	<b>CP 5.</b> Planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare din domeniul alimentației publice <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descrierea procedeeelor, tehnicilor și metodelor specifice pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare a produselor alimentației publice, în vederea comunicării profesionale.</li> <li>✓ Utilizarea cunoștințelor de bază privind modificările biochimice, fizico-chimice și microbiologice a produselor alimentației publice pentru explicarea și</li> </ul>
-------------------------	---

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	<b>FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Ediția</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	

	<p>interpretarea procedeeelor, tehnicilor și metodelor necesare pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare din domeniul alimentației publice.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aplicarea de principii și metode de bază pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de producere din domeniul alimentației publice</li> <li>✓ Conducerea proceselor din domeniul alimentației publice de la materii prime până la produs finit precum și exploatarea instalațiilor și utilajului din alimentația publică în concordanță cu instrucțiunile tehnologice și tehnologiile moderne din domeniul produselor alimentației publice.</li> </ul> <p>Elaborarea și descrierea schemelor principale ale instalațiilor, schemelor tehnologice ale fluxurilor tehnologice, schemelor instalațiilor electrice, de automatizare, etc. cu utilizarea unor principii și metode din domeniul tehnologiei produselor alimentației publice.</p> <p><b>CP6.</b> Cunoașterea și aplicarea măsurilor de creștere a calității produselor de alimentație publică și a sistemelor tehnice implicate în realizarea acestora.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descrierea conceptelor, noțiunilor de bază privind calitatea și controlul produselor alimentației publice definite de standardele naționale și internaționale.</li> <li>✓ Identificarea metodelor de apreciere a calității produselor alimentației publice în proiectare, producere și desfacere, precum și a procedeeelor de bune practici de igienă bazate pe principiile siguranței alimentare.</li> <li>✓ Aplicarea de principii și metode de bază pentru realizarea controlului calității materiei prime, semifabricatelor și produselor finite: evaluarea caracteristicilor, performanțelor în domeniul managementului calității și siguranței alimentare</li> <li>✓ Stabilirea metodelor de analiză, încercări specifice produselor alimentației publice, caracterizarea produselor alimentației publice în conformitate cu prevederile legale actuale.</li> <li>✓ Elaborarea schemelor de control de calitate la fabricarea produselor alimentației publice, ghidurilor interne de bune practici în unitățile din domeniul alimentației publice sau după caz a planului HACCP, având în vedere tipul unității, capacitatea de producere și specificul unității.</li> </ul>
Competențe transversale	<p><b>CT1.</b> Aplicarea valorilor și eticii profesiei de inginer și executarea responsabilă a sarcinilor. profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată. Promovarea raționamentului logic, convergent și divergent, a aplicabilității practice, a evaluării și autoevaluării în luarea deciziilor.</p> <p><b>CT3.</b> Autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acesteia și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și a comunicării.</p>

## 6. Obiectivele disciplinei/modulului


Obiectivul general	Însușirea procedeeelor de preparare a produselor de patiserie.
Obiectivele specifice	<p>Să înțeleagă și să descrie caracteristica materiei prime.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Să selecteze procedee de prelucrare primară a materiei prime și tratare termică a produselor de patiserie.</li> <li>✓ Să formeze un algoritm optim de aplicare a procedeeelor de preparare a produselor de patiserie.</li> <li>✓ Să aplice corect procedeeele de de preparare a produselor de patiserie.</li> </ul>

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	<b>FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Ediția</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	

### 7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
<b>Tematica prelegerilor</b>		
T1. Noțiuni generale. Introducere în domeniul patiseriei.	2	1
T2. Caracteristica materiei prime. Materiile prime de bază și auxiliare utilizate în patiserie. Semipreparate de patiserie.	6	2
T3. Tehnologia de preparare a aluatului întins: Foile de plăcintă Românească și Grecească (fillo)	2	1
T4. Tehnologia de preparare a semipreparatului de aluat fraged.	2	1
T5. Tehnologia de preparare a aluatului fiert. Tehnologia de preparare a cremelor: Crema fiartă, crema de unt, cremă de frișcă.	2	1
T6. Tehnologia de preparare a semipreparatului pandișpan. Metoda caldă, rece și cu unt.	2	1
T7. Tehnologia de preparare a semipreparatului în foi. foietaj dospit și nedospit.	2	1
T8. Semipreparat cu maia. Metode de afinare. Modificări fizico-chimice la frământare și tratare termică. Semipreparat nedospit: vafel, clătite, cozonac	2	2
T9. Tehnologia de preparare a aluatului fluid.	2	
T10. Tehnologia de preparare a semipreparatului turte dulci și bezea.	2	
T11. Semipreparate de ornare. Metode de ornare	2	2
T12. Specialități de patiserie naționale.	2	
T13. Specialități de patiserie/cofetărie din gastronomia internațională.	2	
<b>Total prelegeri:</b>	<b>30</b>	<b>12</b>

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
<b>Tematica seminarelor</b>		
S1. Tehnologia de preparare a aluatului întins: Foile de plăcintă Românească și Grecească. Modificările Fizico – chimice, Defecte Cauze și posibile remedieri.	2	1
S2. Tehnologia de preparare a aluatului fraged. Modificările Fizico – chimice, Defecte Cauze și posibile remedieri.	2	
S3. Tehnologia de preparare a aluatului fiert. Modificările Fizico – chimice, Defecte Cauze și posibile remedieri.	2	1
S4. Tehnologia de preparare a aluatului pandișpan. Modificările Fizico – chimice, Defecte Cauze și posibile remedieri.	2	1
S5. Tehnologia de preparare a aluatului în foi. Modificările Fizico – chimice, Defecte Cauze și posibile remedieri.	2	1
S6. Tehnologia de preparare a aluatului dospit: cu și fără maia. Modificările Fizico – chimice, Defecte Cauze și posibile remedieri.	2	
S7. Analiza rețetelor naționale colectate, Elaborarea fișelor și schemelor tehnologice pentru preparatele tradiționale naționale și internaționale.	3	
<b>Total lucrări de laborator/seminare:</b>	<b>15</b>	<b>4</b>

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	<b>FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Ediția</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redușă
<b>Tematica lucrărilor de laborator</b>		
LL1. Prepararea semipreparatului de aluat întins: Foile de plăcintă Românească și Grecească (fillo).	4	2
LL2. Prepararea semipreparatului de aluat fraged.	4	2
LL3. Prepararea semipreparatului fiert : Eclere și Profiterole	4	2
LL4. Prepararea semipreparatului pandișpan, creme și sirop	4	
LL5. Prepararea semipreparatului în foi	4	2
LL6. Prepararea semipreparatului dospit	5	2
LL7. Prepararea articolelor de patiserie/cofetărie din gastronomia internațională: Macarons, Tiramisu, Pana cota, etc.	5	2
<b>Total lucrări de laborator/seminare:</b>	<b>30</b>	<b>12</b>

## 8. Referințe bibliografice

Obligatorii	<p>1. Cursul oferit la ore, care este elaborat (2019) în baza literaturii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Marshall, Katie. Baking. The Rosen Publishing Group, Inc, 2017.</li> <li>✓ S P Cauvain. Baking Problems Solved, 2nd Edition. ISBN: 9780081007655, 2017, p.572</li> <li>✓ Jordi Puigvert. Evolution Techniques and ingredients for modern pastry. Publisher: Grupo Vilbro (2012). P. 240</li> <li>✓ Christophe Felder. Patisserie: Mastering the Fundamentals of French Pastry. Publisher: Rizzoli; 13th edition (February 26, 2013). Language: English. ISBN-10: 9780847839629. ISBN-13: 978-0847839629, p. 800</li> <li>✓ Weibiao Zhou, Y. H. Hui, I. De Leyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman, N. Therdthai, Bakery Products Science and Technology, Second Edition, 2014 John Wiley &amp; Sons, Ltd., ISBN:9781118792001</li> <li>✓ Bent, A.J., Bennion, E.B., Bamford, G.S.T., The Technology of Cake Making, Springer Science+Business Media Dordrecht, 1997.</li> <li>✓ Gisslen, Wayne. <i>Professional baking</i>. John Wiley &amp; Sons, 2012.</li> </ul> <p>2. Morari, L. Coșciug. Rețetar produse de patiserie. Chișinău UTM 2000</p> <p>3. O. Deseatnicova, N.Mija, M.Bernic. Organizarea și dotarea tehnică a întreprinderilor de alimentație publică. Manual. Chișinău, UTM, 2005 – 82 p.</p> <p>4. Butechis. Tehnologia produselor de patiserie. Moscova 2000</p>
Suplimentare	<p>1. M. Coman, C. Grozavu, D. Dorin. Tehnologia produselor de patiserie. București 2006</p> <p>2. A. Manailăscu, D. Compian, M. Constantinescu. Tehnologia produselor de patiserie. Editura didactică și pedagogică. București 2006</p> <p>3. Păucean Adriana, 2011, Principii de baza în tehnica culinară, Ed. Risoprint Cluj-Napoca</p> <p>4. Modoran Constanța, 2003, Tehnologia produselor făinoase, Ed. ACADEMIC PRESS Cluj-Napoca</p> <p>5. Z. Pașciuc. Tehnologia produselor de patiserie. Moscova 2000</p> <p>6. Ratușni. Rețetar produse de patiserie. Moscova 2000</p>

 <small>UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI</small>	<b>FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Ediția</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	

### 9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen final
EP 1	EP 2				
15%	15%	15%	15%		40%
Standard minim de performanță					