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


FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

 MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, www.utm.md

Bazele teoretice ale tehnologiei în alimentația publică

1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	Ciclul I - Licență				
Programul de studiu	Tehnologia și managementul alimentației publice				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
II (învățământ cu frecvență)	IV	Examen	S – disciplina de specialitate	O – disciplina obligatorie	4
III (învățământ cu frecvență redusă)	V	Examen	S – disciplina de specialitate	O – disciplina obligatorie	4

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
F 120	30	30	-	60	-
FR 120	14	14	-	92	-

3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Inițierea în specialitate, etica profesională și bazele comunicării, biochimia generală
Conform competențelor	Analiza competitivă a compoziției și calităților culinare a produselor alimentare în scopul selectării procedeele optime de tratare termică și atermică a produselor

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 perfecta rapoarte 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 depunțtează cu 1pct./săptămână de întârziere.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP 2. Utilizarea cunoștințelor de specialitate pentru explicarea și interpretarea unor situații legate de compoziția, valoarea nutritivă și biologică, tratament tehnologic, condiții și regimuri de păstrare produselor alimentației publice C 2.1. Cunoașterea amănunțită a compoziției și rolului fiziologic al diverselor clase de nutrimente prezenți în produsele alimentare, a proceselor și procedeelelor
-------------------------	--

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

	<p>ce au loc la tratare tehnologică a produselor alimentației publice, în concordanță cu cunoștințele anterioare de chimie, biochimie, bazele teoretice ale tehnologiei produselor alimentare, etc.</p> <p>C 2.2. Utilizarea cunoștințelor de bază privind compoziția chimică a materiei prime și a alimentelor de origine animală sau vegetală, modificările survenite pe durata prelucrării și reflectarea acestor modificări în calitatea produsului finit.</p> <p>C 2.3. Aplicarea cunoștințelor de specialitate pentru stabilirea condițiilor optime de prelucrare produselor alimentației publice, în condiții de asistență calificată.</p> <p>C 2.4. Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a compoziției și a calității alimentelor pentru stabilirea condițiilor optime de tratament tehnologic a produselor alimentației publice.</p> <p>C 2.5. Elaborarea de proiecte profesionale specifice, legate de compoziția, valoarea nutritivă și biologică, tratamente tehnologice, păstrarea și controlul produselor alimentației publice.</p>
Competențe transversale	<p>CT 1. 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>CT 2. Realizarea activităților și exercitarea rolurilor specifice muncii în echipă pe diferite paliere ierarhice. Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive și respectului față de ceilalți, diversității și multiculturalității și îmbunătățirea continuă a propriei activități.</p> <p>CT 3. 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	Înșușirea structurii compoziționale și morfologice a produselor alimentare, modificărilor de compoziție și structură la prelucrare culinară, procedeele de tratare culinară optimale.
Obiectivele specifice	Să cunoască tehnologiile culinare clasice, naționale, dietetice, moderne. Să selecteze procedee adecvate pentru tratarea primară sau termică a produselor alimentare. Să cunoască compoziția și structurile morfologice a materiilor prime, influența acestor parametri asupra indicilor de calitate la etapele de păstrare, prelucrare, comercializare a producției culinare. Să elaboreze rețete și tehnologii inovatoare în corespundere cu principiile culinare.

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
Tematica cursului		
T1. Caracteristica termenilor culinari. Istoria artei și practicii culinare. Rețetare și fișe tehnologice.	1	0,5

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

T2. Caracteristica procesului tehnologic de fabricare realizat la întreprinderile de alimentație publică, etapele succesive ale procesului tehnologic	1	0,5
T3. Procedee de prelucrare culinară primară și termică	2	1
T4. Sortimentul și calitatea producției culinare	1	0,5
T5. Caracteristica proteinelor alimentare, modificări de structură și componența la tratament culinar	4	1
T6. Caracteristica grăsimilor alimentare, modificări de structură și componența la tratament culinar	2	1
T7. Caracteristica glucidelor alimentare, modificări de structură și componența la tratament culinar	2	1
T8. Caracteristica vitaminelor, substanțelor minerale, aromatice, coloranților, stabilitatea acestora la tratamente culinare	1	0,5
T9. Clasificarea legumelor, structura morfologică a țesutului vegetal, valoare nutritivă a legumelor și fructelor	1	0,5
T10. Procedee de tratare primară și termică a legumelor și fructelor, modificări de structură și componență.	1	0,5
T11. Valoarea nutritivă a ciupercilor, structura morfologică, modificări de structură și componență la tratament culinar	1	0,5
T12. Valoarea nutritivă a crupelor, pastelor făinoase, modificări de structură și componență la tratament culinar	1	0,5
T13. Procesarea culinară a cărnii în unitățile de alimentație publică. Clasificarea merceologică a cărnii, valoarea nutritivă, structuri morfologice. Tranșarea carcaselor, semipreparate rezultate	4	1
T14. Clasificarea păsărilor, subproduselor de carne, cărnii de vânat. Prelucrarea primară și termică a acestora	2	1
T15. Modificări de structură și componență a cărnii la tratament culinar	2	0,5
T16. Procesarea culinară a peștelui în unitățile de alimentație publică. Clasificarea merceologică a peștelui, valoarea nutritivă, structuri morfologice.	2	1
T17. Modificări de structură și componență a peștelui și produselor de mare la tratament culinar.	1	0,5
T18. Prelucrarea tehnologică a ouălor. Modificări de structură și componență a ouălor la tratament culinar	1	0,5
T19. Prelucrarea tehnologică a brânzei praspete de vacă. Modificări de structură și componență a brânzei de vacă la tratament culinar	1	0,5
Total curs:	30	14
Tematica lucrărilor de laborator		
LL1. Impactul temperaturii asupra solubilității proteinelor de carne	4	2
LL2. Impactul temperaturii asupra solubilității proteinelor de pește	4	2
LL3. Impactul factorilor tehnologici asupra procesului de hidroliză a zaharozei	4	2
LL4. Gelatinizarea amidonului	4	2
LL5. Încălzirea uscată a amidonului	4	2
LL6. Impactul pH asupra modificării indicilor reologici ai sfeclei la tratament termic	5	2

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

LL7. Impactul duratei de tratare termică asupra modificării indicilor reologici ai morcovului	5	2
Total lucrări de laborator:	30	14

8. Referințe bibliografice

Principale	1. COVALIOV, N. Tehnologia preparării bucatelor. Manual (traducere din l. rusă de E. Grozav). Ch. Ed. Tehnică, 1990, 260 p. 2. MIJA, N., RÂBACENCO, A. Tehnologia produselor alimentației publice: Îndrumar de laborator. Specializarea 541.1 Tehnologiaproduselor alimentației publice. – Chișinău: UTM, 2006.- 56 p. 3. MIJA, N., DESEATNICOV, O., COGĂLNICEANU, E. Rețetar al bucătăriei moldovenești. Chiș., UTM, 2016, 200p. 4. БАРАНОВ, В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М.: Экономика, 1986, 400 с.
Suplimentare	1. BANU, C., OPREA, A. Îndrumător în tehnologia produselor din carne. Buc., Ed. AGIR, 2005, 358 p. 2. BANU C. Biochimia, microbiologia și parazitologia cărnii. Buc., Ed. AGIR, 2006, 372 p. 3. CHUCK, W. Tehnici culinare și ustensii de bucătărie. (Trad. din germ.) București: Alfa, 2009, 351 p. 4. ЕРШОВ, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания. СПб: ГИОРД, 2010. – 232 с.

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen final
EP 1	EP 2				
15	15	15	15	-	40
Standard minim de performanță					
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări practice					
Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluări și lucrări de laborator					