 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 produselor alimentației publice

**1. Date despre disciplină/modul**

<b>Facultatea</b>	Tehnologia Alimentelor				
<b>Catedra/departamentul</b>	Alimentație și Nutriție				
<b>Ciclul de studii</b>	Ciclul I - Licență				
<b>Programul de studiu</b>	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>
III (învățământ cu frecvență)	V	Examen	S – disciplina de specialitate	O – disciplina obligatorie	6
IV (învățământ cu frecvență redusă)	VI	Examen	S – disciplina de specialitate	O – disciplina obligatorie	6

**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 180	42	36/12	30	60	-
FR 180	12	4/12	30	122	-

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

Conform planului de învățământ	Inițierea în specialitate, etica profesională și bazele comunicării, biochimia generală, știința despre alimente/tehnologia generală a produselor alimentare, bazele teoretice ale tehnologiei în alimentația publică.
Conform competențelor	Formarea la studenți viziunii științifice argumentate privind procedee tehnologice de preparare a bucatelor culinare.

**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 depuncea cu 1pct./săptămână de întârziere.

**5. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	<b>CP 5.</b> Planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare din domeniul alimentației publice <b>C 5.1.</b> Descrierea procedeeelor, tehnicilor și metodelor specifice pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare a produselor alimentației publice, în vederea comunicării profesionale.
-------------------------	---

 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><b>C 5.2.</b> Utilizarea cunoștințelor de bază privind modificările biochimice, fizico-chimice și microbiologice a produselor alimentației publice pentru explicarea și interpretarea procedeelelor, tehnicilor și metodelor necesare pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de fabricare din domeniul alimentației publice.</p> <p><b>C 5.3.</b> Aplicarea de principii și metode de bază pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de producere din domeniul alimentației publice.</p> <p><b>C 5.4.</b> 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.</p> <p><b>C 5.5.</b> 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>
Competențe transversale	<p><b>CT 1.</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>CT 2.</b> 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><b>CT 3.</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	Înșușirea procedeelelor tehnologice de preparare a bucatelor culinare.
Obiectivele specifice	<p>Să înțeleagă și să descrie procedee tehnologice de tratare culinară a materiei prime.</p> <p>Să selecteze posibilitățile de modificare controlată a compoziției, formei, culorii, consistenței, gustului și aromei produselor alimentare.</p> <p>Să formeze un algoritm de control, verificare, corectare a procedeelelor tehnologice și a calității produsului finit.</p> <p>Să aplice corect procedeele tehnologice de preparare a bucatelor culinare clasice, naționale, moderne ș.a.</p>

## 7. Conținutul disciplinei/modulului


Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
<b>Tematica cursului</b>		
T 1. Clasificarea și tehnologia preparării supelor	6	2
T 2. Sosurile. Importanța, clasificarea și tehnologia preparării sosurilor	6	1

 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>	

T 3. Preparate și garnituri din legume și ciuperci	4	1
T 4. Preparate și garnituri din crupe, boboase și paste făinoase	4	1
T 5. Tehnologia preparării bucatelor din pește și produse de mare	4	1
T 6. Tehnologia preparării bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină	6	1
T 7. Tehnologia preparării bucatelor din carne de pasăre. Bucate din carne de vânat	4	1
T 8. Tehnologia preparării bucatelor din brânză de vacă, ouă și făinoase	2	1
T 9. Clasificarea și tehnologia preparării gustărilor reci și aperitivelor	2	1
T 10. Clasificarea și tehnologia preparării bucatelor dulci	2	1
T 11. Clasificarea și tehnologia preparării băuturilor	2	1
<b>Total curs:</b>	<b>42</b>	<b>12</b>
<b>Tematica seminarilor</b>		
S1. Acte normativ tehnologice în alimentația publică	2	2
S2. Metodologia de calcul a masei de deșeuri, masei netă și masei brută a materiei prime la prelucrarea primară	2	2
S3. Metodologia de calcul a masei de pierderi, masei brută și gramajului preparatului gata după tratare termică	2	2
S4. Elaborarea fișelor tehnologice pentru preparate culinare	2	2
S5. Elaborarea schemelor tehnologice pentru preparate culinare	2	2
S6. Metodologia de calcul a materiei prime	2	2
<b>Total seminar:</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Tematica lucrărilor de laborator</b>		
LL1. Tehnologia de preparare supelor/preparatelor lichide	6	2
LL2. Tehnologia de preparare sosurilor	6	-
LL3. Tehnologia de preparare bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci. Tehnologia de preparare saladelor	6	-
LL4. Tehnologia de preparare bucatelor din pește	6	-
LL5. Tehnologia de preparare bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină	6	2
LL6. Tehnologia de preparare bucatelor din carne de găină și vânat	6	-
<b>Total lucrări de laborator:</b>	<b>36</b>	<b>4</b>

### 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. Deseatnicova O., Popovici C., Chirsanova A., Suhodol N., Morari L. Indicații metodice pentru elaborarea lucrărilor de an la disciplina tehnologia produselor alimentației publice. Chisinau, editura UTM, 2009, 28 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. CHUCK, W. Tehnici culinare și ustensii de bucătărie. (Trad. din germ.) București: Alfa, 2009, 351 p.

	<b>FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Editia</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	

	3. 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				
10	10	10	-	30	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					
Elaborarea și obținerea notei minime de „5” la susținerea proiectului de an					