

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologii moderne în industria produselor de cofetărie-patiserie						
2.2 Titularul activităților de curs	Ș.L.dr.ing. Eugenia Mihaela PRICOP						
2.3 Titularul activităților de seminar	Ș.L.dr.ing. Eugenia Mihaela PRICOP						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Op

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					27
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					5
Examinări					5
Alte activități .....					
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>				72	
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>				100	
<b>3.10 Numărul de credite</b>				4	

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produse de panificație, patiserie, produse făinoase și produse zaharoase</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea principalilor nutrienți din alimente, factorii ce influențează denaturarea și reducerea efectului nutritiv, modalitățile de prelucrare și conservare a alimentelor în vederea păstrării calității.</li> </ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator)</li> <li>• Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laborator utilat cu aparatura specifică laboratoarelor de patiserie-cofetărie</li> <li>• Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă</li> </ul>

6. Competențele specifice acumulate	
Competențe profesionale	Utilizarea creativă și inovativă a tehnicilor și tehnologiilor în unitățile de cofetărie și patiserie. (C1)
	Elaborarea și implementarea proiectelor tehnologice sau de investiții, pe baza utilizării cunoștințelor tehnice și manageriale asociate domeniului de fabricație a produselor de cofetărie și patiserie. (C2)
	Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de cofetărie și patiserie. (C4.)
	Evaluarea strategiilor de inovare tehnologică și de marketing în unitățile de cofetărie și patiserie. (C5)

### 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea tehnologiilor de fabricație a produselor de cofetărie și patiserie;</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprofundarea cunoștințelor privind calitatea și siguranța utilizării produselor de cofetărie și patiserie;</li> <li>Conceperea produselor de cofetărie și patiserie cu caracteristici performante realizabile la nivel industrial.</li> </ul>

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații*
1. Tehnologia produselor de cofetărie	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	7 ore
1.1 Tehnologia prajiturilor	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
1.1.1. Prajituri cu blat	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
1.1.2. Prajituri cu foi	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
1.1.3. Prajituri cu coji	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
1.1.4. Prajituri cu frisca	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
1.1.5. Prajituri cu ciocolata	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
1.2. Tehnologia torturilor	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	7 ore
2.Tehnologia produselor de patiserie	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
2.1. Produse pe baza de aluat dospit	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
2.2. Produse pe baza de aluat oparit	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
2.3. Produse pe baza de aluat fraged	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
2.4. Produse pe baza de aluat foietaj	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	
2.5. Produse pe baza de aluat fluid	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea.	

<b>Bibliografie</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Banu, C., 2002, Controlul și asigurarea calității produselor alimentare, Ed. AGIR, București;</li> <li>2. Burluc R.M. 2003, Tehnologia produselor făinoase, Ed. Didactică și Pedagogică București</li> <li>3. Burluc R.M., 2009, Tehnologia și controlul calității produselor zaharoase, Ed. Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați</li> <li>4. Burluc, R.M., 2006, Produse de panificație, patiserie, făinoase și produse zaharoase, Note de curs;</li> <li>5. Cauvain, S., Young, L., 2006, Baked Products Science, Technology and Practice, Blackwell publishing;</li> <li>6. Pricop E.M., 2022. Tehnologii moderne în industria produselor de cofetărie-patiserie -Note de curs</li> </ol>		
8. 2 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Analiza senzorială a produselor de cofetărie	Prelegerea, conversația euristică, metode de lucru în grup, ateliere de lucru	3 ore
2. Experimentări pentru obținerea produselor de cofetărie	Prelegerea, conversația euristică, metode de lucru în grup, ateliere de lucru	4 ore
3. Analiza senzorială a produselor de patiserie	Prelegerea, conversația euristică, metode de lucru în grup, ateliere de lucru	3 ore
4. Experimentări pentru obținerea produselor de patiserie	Prelegerea, conversația euristică, metode de lucru în grup, ateliere de lucru	4 ore
<b>Bibliografie:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mănăilescu, A., ș.a., 2006, Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Ed. Didactică și Pedagogică, București;</li> <li>2. Inst.Nat.”Virgil Madgearu”,1992, Rețetar general pentru produse de cofetărie, Ed. Didactică și Pedagogică, București;</li> <li>3. Zaharia T., Costin, I., 1978, <i>Cartea patiserului</i>, Ed. Tehnică, București.</li> </ol>		

\*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

### **9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice domeniului de alimentație publică, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilitatii și a securitatii pe piata muncii, prin armonizarea cu cerintele angajatorilor privind competitivitatea.

### **10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota
10.4 Curs	Cunoasterea tehnologiei de fabricatie a produselor	Examen	25%
10.5 Seminar/laborator	Modul de realizare practica și de prezentare a produselor	Colocviu	75%
10.6 Standard minim de performanță			
Să cunoască și să caracterizeze procesele principale care conduc la obținerea produselor finite.			

Data completării  
20.09.2022

Semnătura titularului de curs  
Ș.L.dr.ing. Eugenia Mihaela PRICOP

Semnătura titularului de laborator  
Ș.L.dr.ing. Eugenia Mihaela PRICOP

Data avizării în departament  
22.09.2022

Semnătura directorului departamentului  
Prof.dr.ing. *Camelia VIZIREANU*

Data aprobării în Consiliul Facultății  
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului  
Prof.dr.ing. *Gabriela BAHIM*