

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de ..... <sup>1)</sup>	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Preparate principale și deserturi montate la farfurie și cu semnătură							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Maria Cristina CANJA							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr. ing. Maria Cristina CANJA							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DSI
							Obligativitate <sup>4)</sup>	DO

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					7
3.7 Total ore de activitate a studentului	69				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	5				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoștințe relevante pentru tehnici de gătit, estetica preparatelor și gestionarea resurselor, precum „Inginerie de precizie pentru producția artizanală de panificație și patiserie” și „Lanțuri de aprovizionare de la fermă la masă și minimizarea deșeurilor alimentare”.</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacitatea de a utiliza echipamente moderne și tehnici culinare avansate.</li> <li>Abilități de organizare și planificare a resurselor pentru preparate complexe.</li> <li>Cunoștințe despre sustenabilitate și reducerea risipei alimentare.</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală echipată cu proiector, ecran și alte echipamente multimedia pentru suport vizual.</li> <li>Acces la bibliografia cursului și la materialele suplimentare puse la dispoziție de titularul cursului.</li> </ul>
-------------------------------	---

5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborator culinar dotat cu echipamente moderne (ex. torțe culinare, sifon de spumă, pacojet).</li> <li>Spațiu de lucru pentru studenți, acces la ingrediente variate și de calitate.</li> <li>Respectarea normelor de siguranță alimentară și a regulilor de protecție a muncii.</li> </ul>
--	--

## 6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	<p><b>Cp3. Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.</b></p> <p>R.Î.3.1 Absolvenții vor putea crea compoziții vizuale atractive, folosind reguli de proporție, simetrie și focus, pentru a transmite o poveste prin plating și design.</p> <p>R.Î.3.2 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a combina texturi precum crocant, moale, spumos sau gelatinos, cu variații de temperaturi, pentru a crea preparate memorabile din punct de vedere senzorial.</p> <p>R.Î.3.3 Absolvenții vor înțelege și aplica impactul culorilor și al compoziției asupra emoțiilor și percepției gustative a consumatorilor, îmbunătățind astfel valoarea estetică și experiența generală a preparatelor.</p> <p><b>Cp4. Dezvolta procese și tehnici pentru producția alimentară sau pentru conservarea alimentelor. Se implică în proiectarea, dezvoltarea, construcția și funcționarea unor procese și tehnici industriale pentru producția alimentară.</b></p> <p>R.Î.4.1 Absolvenții vor putea dezvolta și prezenta farfurii care reflectă creativitatea și identitatea culinară, utilizând principii de design vizual (plating), inclusiv cromatică, textură și echilibru estetic.</p> <p>R.Î.4.2 Absolvenții vor dobândi capacitatea de a gestiona resursele disponibile, utilizând ingrediente sustenabile și reducând risipa alimentară, pentru a optimiza costurile și impactul preparatelor.</p> <p>R.Î.4.3 Absolvenții vor aplica metode moderne, precum sous-vide, sferificare și utilizarea echipamentelor inovatoare (de exemplu, pacojet, torțe culinare), pentru a crea deserturi și preparate complexe de înaltă calitate.</p>
Competențe transversale	<p><b>CT1. Organizează o echipă</b></p> <p>R.Î.1.1 Crearea unor meniuri adaptate tendințelor contemporane și preferințelor consumatorilor.</p> <p><b>CT2. Gestionează evoluția personală.</b></p> <p>R.Î.1.1 Adaptarea la situații neprevăzute, menținând calitatea preparatelor.</p> <p>R.Î.1.2 Îmbunătățirea constantă a abilităților pentru a rămâne competitiv pe piața gastronomică.</p>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dezvoltarea competențelor practice în prepararea și decorarea preparatelor culinare de tip „signature” și a deserturilor.</li> <li>Înțelegerea principiilor estetice ale plating-ului și impactul vizual asupra consumatorului.</li> <li>Exersarea creativității culinare prin proiectarea unor preparate originale și memorabile</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<p>La finalizarea cursului, studentul va putea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Să utilizeze tehnici avansate de gătit și plating pentru preparate complexe.</li> <li>Să creeze rețete și concepte originale pentru „signature dishes” și deserturi.</li> <li>Să aplice noțiuni de cromatică, textură și contrast în aranjarea farfuriilor.</li> <li>Să gestioneze ingredientele și resursele pentru prepararea deserturilor premium.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în plating și design	Prelegeri interactive, expunere	4	

<p>culinar:</p> <p>1.1. Definiția și importanța plating-ului în gastronomia modernă.</p> <p>1.2. Evoluția plating-ului de la tradițional la avangardist.</p> <p>1.3. Rolul primei impresii vizuale în experiența consumatorului</p>	<p>narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming</p>		
<p>2. Elemente de bază în realizarea „signature dishes”;</p> <p>2.1. Ce sunt „signature dishes” și cum reflectă identitatea unui bucătar?</p> <p>2.2. Selecția ingredientelor și rolul lor în crearea unui preparat memorabil.</p> <p>2.3. Echilibrul dintre gust, textură și estetică.</p>	<p>Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming</p>	4	
<p>3. Istoria și tendințele contemporane în deserturile fine dining:</p> <p>3.1. Deserturile iconice și influența lor în gastronomia actuală.</p> <p>3.2. Tendințe actuale: deserturi minimaliste, sustenabile, molecular cooking.</p> <p>3.3. Studiu de caz: analiza deserturilor semnate de chefi renumiți.</p>	<p>Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming</p>	4	
<p>4. Tehnici avansate de gătit și prezentare:</p> <p>4.1. Sous-vide, sferificare și alte metode de gătire inovatoare.</p> <p>4.2. Folosirea echipamentelor moderne: torțe culinare, pacojet, sifon de spumă.</p> <p>4.3. Combinarea tehnicilor tradiționale cu inovațiile moderne.</p>	<p>Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming</p>	4	
<p>5. Compoziție vizuală și storytelling prin plating:</p> <p>5.1. Regulile de bază ale compoziției vizuale (simetrie, proporții, focus).</p> <p>5.2. Culoarele în gastronomie: impactul emoțional și psihologic.</p> <p>5.3. „Povestea în farfurie” – cum să spui o poveste prin design-ul unui preparat.</p>	<p>Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming</p>	4	
<p>6. Rolul texturii și al temperaturii în preparate:</p> <p>6.1. Contrastul dintre texturi – crocant, moale, spumos, gelatinos.</p> <p>6.2. Importanța temperaturii în crearea experienței gustative optime.</p>	<p>Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming</p>	4	



6.3. Integrarea elementelor surpriză (componente reci în deserturi calde etc.).			
7. Utilizarea ingredientelor sezoniere și sustenabile în preparatele de semnătură: 7.1. Selecția ingredientelor locale și de sezon pentru preparate autentice. 7.2. Reducerea deșeurilor și utilizarea completă a ingredientelor. 7.3. Incorporarea ingredientelor rare și de lux în preparatele „signature.”	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
Bibliografie			
1. Keller, T. The French Laundry Cookbook. Artisan Books. 2022			
2. Adria, F. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià. Phaidon Press. 2020			
3. Will Goldfarb. Room for Dessert. Phaidon. 2022			
4. Articole și materiale suplimentare furnizate de cadrul didactic.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Crearea unor rețete personalizate pentru „signature dishes”.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
2. Exerciții de plating creativ.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
3. Prepararea deserturilor clasice reinterpretate	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
4. Tehnici de decorare folosind ciocolată, zahăr și fructe.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
5. Realizarea unui proiect final: design-ul și execuția unui meniu complet cu plating.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	12	
Bibliografie			
1. Keller, T. The French Laundry Cookbook. Artisan Books. 2022			
2. Adria, F. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià. Phaidon Press. 2020			
3. Will Goldfarb. Room for Dessert. Phaidon. 2022			
4. Articole și materiale suplimentare furnizate de cadrul didactic.			

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului**

Disciplina *Preparate principale și deserturi montate la farfurie și cu semnătură* își corelează conținuturile cu așteptările comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul gastronomiei de excelență, oferind studenților competențe avansate în inovarea tehnologică și conceptuală a preparatelor culinare, aliniate standardelor internaționale de fine dining și sustenabilitate

## 10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Test scris	Examinare scrisă	20%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Susținere proiect	Examinare orală	50%
	Participare și activitate în timpul orelor practice		30%
10.6 Standard minim de performanță			
<p>Studentii să demonstreze competențe fundamentale în pregătirea și prezentarea preparatelor culinare, conform standardelor industriei gastronomice. Aceasta include capacitatea de a selecta și utiliza corect ingredientele, aplicarea tehnicilor culinare de bază, respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară, precum și prezentarea estetică a preparatelor. De asemenea, studenții trebuie să fie capabili să reproducă rețete standardizate și să înțeleagă importanța consistenței și calității în prepararea mâncărurilor. Aceste competențe corespund unui nivel de performanță de bază, necesar pentru a asigura o fundație solidă în arta culinară.</p>			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2024

- <sup>1)</sup> Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- <sup>2)</sup> Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- <sup>3)</sup> Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;
- <sup>4)</sup> Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- <sup>5)</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).