

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 licență ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnici culinare și produse de patiserie							
2.2 Titularul activităților de curs	Dr.ing. Nina BĂRĂSCU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Dr.ing. Nina BĂRĂSCU							
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DD
				examen scris			Obligativitate ⁴⁾	DI

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					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități.....					2
3.7 Total ore de activitate a studentului	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Managementul calității, Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Noțiuni privind proprietățile și calitatea produselor alimentare, precum și sisteme de procesare culinară.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Videoproiector.
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> Laborator de gastronomie, laborator de procesare a produselor de origine vegetală; standuri; PC.

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

Competențe profesionale	<p>Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.</p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul.</p> <p>Cp.5. Capacitatea de a gestiona proiecte de inginerie: Gestionează resursele, bugetul, termenele și resursele umane aferente proiectelor de inginerie și planifică programe și orice activități tehnice relevante pentru proiect.</p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societății în materie de costuri, calitate, servicii și inovare.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces.</p> <p>R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul.</p> <p>R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității.</p> <p>R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate.</p> <p>R.Î.5.7. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă.</p> <p>Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.</p> <p>R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție.</p> <p>R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului.</p> <p>R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat.</p> <p>R.Î.6.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților.</p> <p>R.Î.6.5. Absolventul IMIT poate elabora planuri pentru atingerea unor standarde de calitate, cum ar fi îmbunătățirea structurii organizatorice sau dezvoltarea de noi proceduri în caz de defecte de calitate.</p> <p>Cp.7. Capacitatea de a aplica managementul siguranței: Aplică și supraveghează măsuri și reglementări în materie de securitate și siguranță pentru a menține un mediu sigur la locul de muncă.</p> <p>R.Î.7.1. Absolventul IMIT poate pune în aplicare proceduri prin care să se evite sau să se reducă la minimum factorii care pot pune în pericol succesul unui proiect sau amenința funcționarea organizației.</p> <p>R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă.</p>
-------------------------	--

R.Î.7.3. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii ale standardelor de sănătate, siguranță și igienă pentru a supraveghea întregul personal și toate procesele necesare pentru a asigura respectarea standardelor în materie de sănătate, siguranță și igienă ale societății.

R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare.

R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP.

R.Î.7.6. Absolventul IMIT poate aplica reglementările privind fabricarea alimentelor și respectarea siguranței alimentare. Utilizează proceduri de siguranță alimentară bazate pe bunele practici de fabricație (BPF).

R.Î.7.7. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.

Cp.8. Capacitatea de a aduna informații tehnice: Aplică metode de cercetare sistematică și comunică cu părțile relevante pentru a găsi informații specifice și evaluează rezultatele cercetărilor pentru a estima relevanța informațiilor, precum și a sistemelor tehnice conexe și a evoluțiilor acestora.

R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse.

R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare.

R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților.

Cp.9. Capacitatea de a se adapta la situațiile în schimbare: Schimbă abordarea situațiilor în funcție de schimbările neprevăzute și subite apărute la nivelul nevoilor și dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.

R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai puțin afectați

R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu.

R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă.

R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză.

R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.

Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă soluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă.

R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).

R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților.

Cp.11. Capacitatea de a oferi consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență. Analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri ale eficienței care ar putea fi puse în aplicare și care ar însemna o valorificare a resurselor.

R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate elabora și pune în aplicare planuri pentru a crește eficiența și a reduce deșeurile în cadrul operațiunilor de logistică.

R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.

	R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.
Competențe transversale	<p>Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.</p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.</p> <p>R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii.</p> <p>R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.</p> <p>Ct.5. Adoptă modalități de reducere a poluării, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului</p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare.</p> <p>R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.</p> <p>R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.</p>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Disciplina " Tehnici culinare și produse de patiserie" cuprinde probleme legate de tehnicile de procesare în scop culinar a produselor agricole și alimentare, utilizate în cadrul unităților de alimentație publică și a unităților industriale de profil. Se abordează problemele atât din punct de vedere al producției din bucătăriile unităților de alimentație publică, precum și al tehnicilor de procesare utilizate în industria produselor culinare și a laboratoarelor de patiserie.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul tehnicilor de procesare culinară a produselor alimentare. Cunoașterea materiilor prime și auxiliare utilizate în producția culinară, precum și a parametrilor și criteriilor de calitate ale acestora. Cunoașterea tehnicilor de bază utilizate în procesarea culinară a produselor agricole și alimentare în bucătării sau în industrie. Explicarea și valorificarea cunoștințelor de bază pentru interpretarea unor variate situații și procese asociate domeniului. Aplicarea cunoștințelor, transferul de cunoștințe și rezolvarea de probleme. Prezentarea și interpretarea unor situații/fenomene/procese, ca modalitate de ilustrare a regulilor, metodelor, tehnicilor și procedeele de analiză și cercetare deja cunoscute și asimilate, precum și de a identifica probleme-cheie privind tehnicile de procesare culinară a produselor alimentare. Cunoașterea elementelor de bază privind impactul tehnicilor de procesare culinară asupra produsului finit

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Generalități privind tehnologiile culinare; operațiile ce compun fluxurile	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	2h	

tehnologice culinare			
Tehnici de procesare a semipreparatelor culinare	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	4h	
Tehnici de procesare a preparatelor culinare lichide	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	4h	
Tehnica pregătirii fripturilor	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	3h	
Tehnica pregătirii garniturilor	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	1h	
Tehnica pregătirii salatelor	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	2h	
Tehnica preparatelor de bază din componența meniurilor	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	3h	
Tehnici culinare pentru produse din pește	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv	2h	
Tehnici culinare pentru produse din carne de vânat	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	2h	
Tehnologia produselor de patiserie	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	5h	

Bibliografie

1. Banu C. și col., Procesarea materiilor prime alimentare și pierderile de substanțe biologic active, Editura Macarie, Târgoviște, 2002;
2. Bîrcă A., Merceologia produselor alimentare, Editura didactică și pedagogică, București, 2002;
3. Tudor, L., Controlul calității produselor agroalimentare animale, Editura PRINTECH, 2009.
4. Țane, N., Mașini, instalații și utilaje pentru prelucrarea legumelor și fructelor, Editura Universității TRANSILVANIA Brașov, 2002;
5. Țane, N., Tehnici culinare și produse de patiserie, Editura Universității TRANSILVANIA Brașov, 2018;
6. Williams, C., Tehnici culinare și ustensile de bucătărie, Editura ALL, București, 2010.

8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Norme de tehnica securității muncii	Expunere, prezentare standuri	1h	
Materii prime și auxiliare folosite în tehnologia culinară	Fascicul de laborator	2h	
Sectoare de producție și activități în tehnologia culinară	Fascicul de laborator Expunere filme	3h	
Tehnici de procesare culinară	Expunere, fascicul de laborator	2h	
Operații de curățare, răzuire și tăiere	Fascicul de laborator, Activitati practice, lucru in grup	2h	
Operații de prelucrare termică: fierberea și prăjirea	Fascicul de laborator, Activitati practice, lucru in grup	4h	
Tranșarea, dezosarea și alesul cărnii	Fascicul de laborator, expunere filme	2h	
Tehnici de prelucrare primară a peștelui	Fascicul de laborator, expunere filme	2h	
Tehnologia prelucrării ouălor. Determinarea prospețimii ouălor	Fascicul de laborator, lucrare practică	2h	
Tehnici de prelucrare culinară a subproduselor din carne	Fascicul de laborator	1h	
Bucătării tradiționale, identificare	Expunere	1h	

particularități			
Tehnologia produselor de patiserie: materii prime, tipuri de aluat	Fascicul de laborator, stand expunere filme, activitate practică	4h	
Colocviu de laborator	Evaluare individuală	2h	
Bibliografie 1. Banu C. și col., Procesarea materiilor prime alimentare și pierderile de substanțe biologice active, Editura Macarie, Târgoviște, 2002. 2. Bărbăscu Nina, Donescu V., Hermeziu Manuela, Cioloca Mihaela, Nițu Sorina, Ștefan Floriana Maria, 2019, Evaluation of yield quality and culinary characteristics of different potato varieties, Journal of Horticulture, Forestry and Biotechnology, vol. 23 (1): 14-22, Ed. Agroprint Timișoara 3. Bărbăscu Nina, Ștefan Floriana Maria, Hermeziu Radu, Bădărău Carmen Liliana, 2016, Study on the culinary and technological quality appreciation of new varieties of potato obtained at NIRDPSB Brasov, Annals of the University of Craiova–Agriculture, Montanology, Cadastre Series, Vol. XLVI, Nr.1 2016, pag. 22-3 4. Bărbăscu Nina, V. Donescu, 2012, Testarea unor soiuri noi românești cultivate în zona Brașov în anul 2011-2012, privind calitatea culinară. Revista Cartoful în România, vol 21, nr.1 5. Bîrcă A., Merceologia produselor alimentare, Editura didactică și pedagogică, București, 2002; 6. Țane, N., Mașini, instalații și utilaje pentru prelucrarea legumelor și fructelor, Editura Universității TRANSILVANIA Brașov, 2002; 7. Williams, C., Tehnici culinare și ustensile de bucătărie, Editura ALL, București, 2010.			

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

Programa este în deplin acord cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor din domeniul aferent programului.
--

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici tehnologiei culinare și de patiserie și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Examen oral	70%
	Tehnica și tehnologia operațiilor culinare		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Însușirea metodelor aplicative de tehnologie culinară și de determinare a parametrilor de procesare în scop culinar a produselor agricole și alimentare	Colocviu	30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea problemelor legate de materiile prime și bazele tehnicilor de procesare a produselor agricole și alimentare în vederea obținerii produselor culinare și de patiserie. 			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, Decan	Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA, Director de departament
Dr.ing. Nina BĂRĂSCU Titular de curs	Dr.ing. Nina BĂRĂSCU Titular de laborator

Notă:

- ¹⁾ 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);
- ²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁾ 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;
- ⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- ⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).