



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0708020104

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Studii universitare de master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Gastronomie, Nutriție și Dietetică Alimentară
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Produse dulci de laborator							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. Dr. Andruța Mureșan							
2.3. Titularul activităților de laborator	Conf. Dr. Andruța Mureșan							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	III	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DS
							Obligativitate ³	DO

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	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
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					33
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					44
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
3.4.4. Tutoriala					5
3.4.5. Examinări					5
3.4.6. Alte activități					0
3.7. Total ore studiu individual	97				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite⁴	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de: chimia alimentelor, principii și metode de conservare a produselor agro-alimentare, microbiologie.
4.2. de competențe	Diploma de licență sau echivalenta

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Mureșan Vlad, Tehnologia amidonului – produse zaharoase, Editura Mega 2018; 1. Berechet Gabriela, (2018). Cartea cofetarului patiser. Editura Imprima, București. Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este o condiție pentru participarea la examen
--------------------------------	--



	<p>Camera cu proiector și conexiune la internet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Cursul este interactiv; elevii pot pune întrebări cu privire la conținutul enunțului. Disciplina academică necesită respectarea orei de începere și a sfârșitului cursului. Nu sunt permise alte activități în timpul prelegerii, telefoanele mobile să fie închise.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<p><i>Spații și dotări:</i> Pe parcursul lucrărilor practice se impune disciplina academică. Laborator special amenajat (dotat cu sticlărie specifică, cuptor, balanță, refractometru, polarimetru, textrometru, reometru). (mixer vertical, blender, echipament pentru prepararea fondantului, diverse forme de ciocolată, forme de jeleuri etc). Manuale didactice: Mureșan Vlad, Tehnologia amidonului – produse zaharoase, Editura Mega 2018; 3. Berechet Gabriela, (2018). Cartea cofetarului patiser. Editura Imprima, București. Note de laborator/seminar: - Locul laboratorului: sala de laborator 20, stație pilot de cofetărie/locul sectorului privat partener Echipamente de laborator: sticlărie specifică, chiuvetă, cuptor de uscare, balanță, refractometru, presă de ulei); Software specializat utilizat: N.A. Reactivi/suporturi specifici de laborator: Participarea la 100% lucrări de laborator/seminar este o condiție pentru participarea la examen</p>

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Aplică principii ale tehnologiei alimentare C2. Depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional C4. Efectuează cercetare științifică</p>
Competențe transversale	

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>Disciplina de specialitate a cunoștințelor avansate care permite dezvoltarea cunoștințelor privind informațiile necesare privind evoluțiile și tendințele tehnologice legate de produsele de cofetărie pe echipamentele și instalațiile implicate în realizarea acestor procese. Împreună cu celelalte discipline din curriculum, asigură implementarea și formarea unor concepte complexe legate de produsele de cofetărie pe echipamentele și instalațiile implicate în realizarea acestor procese.</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>Obținerea rezultatelor învățării care vizează formarea deprinderilor și abilităților pe baza corelării informațiilor primite cu cele dobândite în alte discipline precum Managementul calității aplicat în gastronomie, nutraceuțice și suplimente alimentare, Cunoașterea parametrilor de calitate ai amidonului și a materiilor prime vegetale utilizate pentru produse de cofetărie; Cunoașterea parametrilor de calitate ai materiilor prime și auxiliare utilizate în cofetărie; Cunoașterea operațiunilor și principiilor de funcționare ale echipamentelor</p>



	<p>utilizate în tehnologia cofetăriei;</p> <p>Interpretarea rezultatelor obținute prin analiza materiilor prime, produselor intermediare și finite din industria tehnologiei de cofetărie.</p> <p>disciplina de cunoștințe avansate care permite dezvoltarea cunoștințelor referitoare la informațiile necesare privind evoluțiile și tendințele tehnologice legate de produsele de cofetărie pe echipamentele și instalațiile implicate în realizarea acestor procese.</p> <p>Împreună cu celelalte discipline din curriculum, asigură implementarea și formarea unor concepte complexe legate de produsele de cofetărie pe echipamentele și instalațiile implicate în realizarea acestor procese.</p>
--	---

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore –14	Metode de predare	Observații
<p>1.Materiile prime și auxiliare</p> <p>1.1 Zahăr, miere, glucoză, fructoză și alte siropuri</p> <p>1.2. Polioli. Izomalt, maltitol, manitol, xilitol, sorbitol.</p> <p>1.3. Îndulcitori sintetici. Aspartam, ciclamat, zaharină</p> <p>1.4. Grăsimi vegetale și animale</p> <p>1.5. Făină de grâu, amidon, pectine</p> <p>1.6. Lapte, smantana, lapte praf</p> <p>1.7. Fructe confiate</p> <p>1.8. Materiale auxiliare</p> <p>1.8.1. Arome sintetice</p> <p>1.8.2. Arome naturale</p> <p>1.8.3. Coloranți sintetici</p> <p>1.8.4. Coloranți naturali</p> <p>1.8.5. Antioxidanți</p> <p>1.8.6. Emulgatori</p> <p>2. Aparatură și ustensile folosite în laboratorul de cofetărie</p> <p>3. Semipreparate utilizate în cofetărie</p> <p>3.1. Semipreparate pe bază de zahăr (glazură, glazură de ciocolată, fondant, siropuri, caramel)</p> <p>3.2. Semipreparate din fructe și zahăr</p> <p>3.3. Preparate pe bază de făină și ouă</p> <p>3.4. Fructe oleaginoase semipreparate</p> <p>3.5. Semipreparate auxiliare</p> <p>3.6. Creme folosite în cofetărie</p> <p>4. Asamblarea, finisarea, prezentarea și depozitarea preparatelor de cofetarie-patiserie</p>	<p>Prelegere, Conversație euristică, Explicația</p> <p>Prelegere, Conversație euristică, Explicația</p> <p>Prelegere, Conversație euristică, Explicația</p> <p>Prelegere, Conversație euristică, Explicația</p>	<p>2 prelegeri</p> <p>1 prelegere</p> <p>3 prelegeri</p> <p>1 prelegere</p>
<p>8.2. LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14</p> <p>Prelucrarea masei de ciocolată și a compandului de</p>	<p>Experiment, explicație, grup de lucru</p>	<p>1 Lucrare practică</p>



ciocolată și obținerea tabletelor de ciocolată		
Dezvoltarea și descrierea tehnologiei de fabricație a unor noi rețete de prajituri, tarte și alte produse de cofetarie	Experiment, explicație, grup de lucru	5 Lucrari practice
Prezentarea tehnologiei de fabricare a produsului de cofetarie nou obtinut. Corelarea cunoștințelor teoretice și practice legate de produsele de cofetărie.	Experiment, explicație, grup de lucru Studiu de caz	1 Lucrare practică
1.		
<p><i>Bibliografie Facultativă:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compulsory Bibliography: 2. Berechet Gabriela, (2018). Cartea cofetarului patiser. Editura Imprima, București. 3. Racolța Emil, Tehnologia amidonului și a produselor zaharoase, Ed. Risoprint 2008; 4. Racolța Emil, Marta Hodrea, Teodora Șchiop, "Îndrumător de lucrări practice pentru produse zaharoase", Ed. Risoprint, 2008; 		

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

Conținutul cursului este în concordanță cu cerințele asociațiilor profesionale naționale specifice; profesorii participă în mod regulat la târguri internaționale și efectuează vizite pe teren la fabricile din industria alimentară (fabricarea de amidon, glucoză, jeleuri, bomboane, halva, ciocolată, cereale expandate)
Cursul are un conținut similar în comparație cu cursurile altor universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților.
Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea abilităților de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Cunoștințe dobândite; nivelul de înțelegere; Rezolvarea problemelor specifice tehnologiilor de cofetărie	Verificare pe parcurs	60%
10.5. Seminar/Laborator	Cunoașterea caracteristicilor și particularităților de recunoaștere a ingredientelor specifice (asiatice, egiptene, mexicane, europene, etc.) în diferite alimente.	Suport portofoliu	40%

10.6. Standard minim de performanță

Cunoașterea indicilor de calitate ai materiilor prime și a produselor finite ale produselor de cofetărie.
Cunoașterea schemei tehnologice generale de obținere a produselor de cofetărie majore
Cunoașterea a 50% din informațiile conținute în curs.
Cunoașterea a 50% din informațiile oferite la lucrări practice/seminar.
Prezența 100% la lucrări practice/seminare este obligatorie.
Prezența la cursuri de 50% este o condiție pentru intrarea la examen.
Nota finală= 0,6 A+0,4P.

¹ Nivel de studiu- se alege unul dintre următoarele - Licență/Post absolvent/Doctorat

² Regimul de curs (conținut) – pentru nivelul de licență se va alege unul dintre următoarele - **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina în domeniu), **DS** (disciplina specifică), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul cursului (nivel obligatoriu) - se alege una dintre următoarele - **DI** (disciplina obligatorie), **DO** (disciplina opțională), **DFac** (disciplina facultativă)

⁴ Un **ECTS** este echivalent cu 25 de ore de studiu (studiu didactic și individual).






UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

Data completării 06.09.2024	Titular curs Conf. Dr. Andruța Mureșan 	Titular lucrari laborator Conf. Dr. Andruța Mureșan 
	Coordonator disciplină Conf. Dr. Andruța Mureșan 	
Data avizării în department 12.09.2024	Director de departament Conf. Dr. Simona Man 	
Data avizării în Consiliul Facultății 27.09.2024	Decan Prof dr. Mudura Elena 