

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai, Cluj-Napoca
1.2 Facultatea	Chimie și Inginerie Chimică
1.3 Departamentul	Chimie
1.4 Domeniul de studii	Inginerie chimica
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studiu / Calificarea	Chimie alimentara si tehnologii biochimice/ Inginer diplomat

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Produse zaharoase si de patiserie: CLR2285						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Luminița David						
2.3 Titularul activităților de laborator	Lect.dr. Bianca Moldovan						
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	8	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Opt/DS

DS=disciplina de specialitate

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:					44 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					9
Tutoriat					7
Examinări					3
Alte activități:					-
3.7 Total ore studiu individual	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Studentii se vor prezenta la curs cu telefoanele mobile închise Este necesara o sala cu videoproiector Studentii se vor prezenta cu suportul de curs
-------------------------------	--

5.2 De desfășurare a laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> • Prezența la laborator este obligatorie • Studenții se vor prezenta în laborator cu echipament de protecție (halat, manusi, ochelari). • Studenții vor cunoaște principiul lucrării de laborator pe care urmează să o efectueze. • Predarea referatului de laborator se va face cel târziu în cadrul următoarei sedințe de seminar/laborator. • Studenții se vor prezenta la laborator cu telefoanele mobile închise
------------------------------------	---

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea cunoștințelor de bază din domeniul chimiei, biochimiei și ingineriei chimice pentru explicarea fenomenelor și proceselor din industria alimentară și biotehnologii • Definirea principalelor metode de analiză pentru caracterizarea produselor alimentare • Utilizarea metodelor de analiză pentru identificarea și dozarea componentelor principale ale alimentelor, aditivilor și contaminanților
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • Executarea sarcinilor solicitate în intervalul de timp precizat, cu respectarea normelor de etică profesională • Stimularea comunicării interpersonale și a muncii în echipă. • Informarea și documentarea permanentă în domeniul de activitate

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Dobândirea cunoștințelor teoretice privind procesele de elaborare a diferitelor produse zaharoase
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea materiilor prime utilizate în industria produselor zaharoase • Dobândirea cunoștințelor necesare pentru înțelegerea proceselor fizico-chimice care au loc în timpul transformării materiilor prime • Cunoașterea principalelor tipuri de produse zaharoase și a caracteristicilor distinctive ale acestora

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1. Noțiuni introductive referitoare la industria produselor zaharoase. Istoric, situația națională și internațională	Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea	
8.1.2. Materii prime și aditivi utilizați în industria produselor zaharoase (zahăr, sirop de glucoză, lapte, grăsimi, monogliceride, miere).	Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea	
8.1.3. Materii prime și aditivi utilizați în industria produselor zaharoase (gelifianți, acidifianți, arome și	Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea	

coloranți alimentari, cacao).		
8.1.4. Clasificarea produselor zaharoase. Produse de caramelaj: flux tehnologic general, tipuri de umpluturi, bomboane, drajeuri.	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea	
8.1.5. Produse de laborator: clasificare, flux tehnologic general, produse de laborator pe baza de fondant	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea	
8.1.6. Produse de laborator: produse gelificate (rahat, jeleuri)	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea	
8.1.7. Produse zaharoase din samburi grasi: halva, nuga	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea	
8.1.8. Ciocolata : istoric, tipuri de cacao, compoziția medie a boabelor de cacao, procesarea boabelor de cacao	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea;	
8.1.9. Ciocolata : cacao pulbere – compoziție, clasificare, utilizări. Unt de cacao - compoziție, utilizări.	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.10. Ciocolata: flux tehnologic de producere a ciocolatei, defecte de procesare a masei de ciocolata	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea; Dezbateră	
8.1.11. Produse de cofetarie-patiserie: inghetata (istoric, materii prime utilizate la prepararea inghetatei)	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.12. Inghetata: flux tehnologic, tipuri de inghetata	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.13. Produse de patiserie: biscuiti (istoric, materii prime utilizate la prepararea biscuitilor)	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.14. Produse de patiserie: biscuiti (flux tehnologic, tipuri de biscuiti)	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
Bibliografie 1. W.P.Edwards, “The Science of Sugar Confectionery”, RSC, 2015 2. S. Beckett, M.S.Fowler, G.R.Ziegler, “Industrial chocolate manufacture and use”, 5 th ed., John Wiley&Sons Ltd., 2017 1. C. Clarke, “The Science of Ice Cream”, RSC, 2004 2. Suport de curs		
8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
8.2.1. Protecția muncii. Prezentarea lucrărilor de laborator, a ustensilelor de laborator specifice industriei produselor zaharoase.	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	Pentru eficientizare laboratorul este organizat în 7 sedințe a câte 4 ore
8.2.2. Determinarea cantitativă a zaharurilor direct reducătoare din produse de caramelaj	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
8.2.3. Determinarea conținutului de grăsime din produse zaharoase	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
8.2.4. Determinarea clorofilei din dropsuri și drajeuri	Experimentul; Explicația;	

	Conversația; Descrierea; Problematizarea	
8.2.5. Albirea grasă a ciocolatei	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
8.2.6. Reacția Maillard	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
8.2.7. Prepararea înghețatei. Colocviu de laborator	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
Bibliografie 1. Fise de lucru 2. Notite de curs		

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

Prin însușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina **Produse zaharoase și de patiserie** studenții dobândesc un bagaj de cunoștințe consistent, în concordanță cu competențele din Suplimentul la diploma și calificările din ANC.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Corectitudinea răspunsurilor – însușirea și înțelegerea corectă a problematicei tratate la curs	Examen scris – accesul la examen este condiționat de prezența la lucrările de laborator și promovarea testului de verificare a cunoștințelor de laborator. Intenția de fraudă la examen se pedepsește cu eliminarea din examen. Frauda la examen se pedepsește prin exmatriculare conform regulamentului ECST al UBB	80%
	Rezolvarea corectă a problemelor		
10.5 Laborator	Corectitudinea răspunsurilor – însușirea și înțelegerea corectă a problematicei tratate la laborator	Referate de laborator Test de verificare a cunoștințelor de laborator	20%
	Calitatea referatelor de laborator		
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">Nota 5 (cinci) atât la testul de verificare a cunoștințelor de laborator cât și la examen conform baremului.Cunoașterea principalelor clase de produse zaharoase și a caracteristicilor definitorii ale acestora.			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de laborator

12.04.2024....

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

16.04.2024

