



UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Digitally signed by
Technical Scientific
Library, TUM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity of
this document

TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE PATISERIE

**Indicații metodice
privind efectuarea lucrărilor de laborator**



**Chișinău
2022**

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI
FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL ALIMENTAȚIE ȘI NUTRIȚIE

TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE PATISERIE

Indicații metodice
privind efectuarea lucrărilor de laborator

Chișinău
Editura „Tehnica-UTM”
2022

CZU 664.6(076.5)

T 32

Lucrarea a fost discutată și aprobată pentru editare la ședința Consiliului Facultății Tehnologia Alimentelor, proces-verbal nr.4 din 10.02.22.

Indicațiile metodice de față sunt destinate studenților cu forma de învățământ la zi și cu frecvență redusă, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Alimentație și Nutriție, programele de studii *0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice, 1010.1 Servicii publice de nutriție, 072 Managementul restaurantelor și serviciilor de catering.*

Au elaborat: dr., l. univ. Eugenia Covaliov
dr., conf. univ. Aurica Chirsanova
dr., conf. univ. Rodica Siminiuc

Redactor responsabil: dr., conf.univ. Aurica Chirsanova

Recenzent: conf. univ., dr. Vladislav Reșitca

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII DIN RM

Tehnologia produselor de patiserie: Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator / Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Alimentație și Nutriție; au elaborat: Eugenia Covaliov [et al.]; redactor responsabil: Aurica Chirsanova.

– Chișinău: Tehnica-UTM, 2022. – 82 p.: tab.

Bibliogr.: p. 75-77. – 50 ex.

ISBN 978-9975-45-796-5.

664.6(076.5)

T 32

PREFAȚĂ

Unitățile de alimentație publică pot să-și mențină avantajul concurențial pe piață printr-un management competent, care să antreneze resursele umane într-un proces de flexibilizare și diversificare a producției realizate la parametri calitativi și să satisfacă exigențele actualilor consumatori.

Activitatea de producție în domeniul semipreparatelor și produselor de patiserie este un domeniu în continuă evoluție determinată de o concurență puternică pe piața acestor produse.

Orice întreprindere, pentru a putea face față cerințelor pieței, trebuie să ofere o garanție a calității și, indiferent de dimensiune sau specializare, își poate asigura un viitor sigur numai prin introducerea unui sistem de management al calității orientat spre satisfacerea propriilor nevoi bazat pe o bună organizare și monitorizare a procesului de producere.

Astăzi, produsele de patiserie se află la cele mai înalte standarde, observându-se o evoluție demnă de luat în seamă. În Republica Moldova, produsele de patiserie se prepară atât după rețete autentice, tradiționale, cât și după rețete adaptate sau îmbunătățite pentru a se conforma la cerințele clienților, chiar și pentru cele mai extravagante gusturi.

INTRODUCERE

Cursul *Tehnologia produselor de patiserie* este destinat studenților de la Facultatea Tehnologia Alimentelor, programele de studii *0721.1 Tehnologia și managementul alimentației publice*, *1010.1 Servicii publice de nutriție*, *072 Managementul restaurantelor și serviciilor de catering*, dar poate fi util și celor de la alte facultăți/specializări. În acest cadru sunt prezentate definiții și termeni, ustensile și utilaje. La sfârșitul lucrării este dată lista bibliografică de bază și suplimentară ce va contribui la aprofundarea cursului *Tehnologia produselor de patiserie*.

Scopul cursului:

inițierea studenților în domeniul preparării produselor de patiserie și modalității de executare la întreprinderea de alimentație publică; cunoașterea problemelor privind materiile prime și auxiliare utilizate la prepararea produselor de patiserie; cunoașterea proceselor tehnologice de preparare a diferitelor grupe de produse de patiserie, precum și prepararea semifabricatelor folosite în patiserie, a cremelor și a glazurilor; implicarea studenților în activitatea desfășurată și discuții pe marginea aspectelor prezentate.

Obiectivele principale ale cursului:

- însușirea tehnologiilor de preparare a semipreparatelor de patiserie: pandișpan, opărit (fiert), fraged, turte dulci, foietaj, cozonac și dospit;
- însușirea proceselor fizico-chimice, biochimice, microbiologice la prelucrarea primară, termică a produselor de patiserie;
- cunoașterea sortimentului, calității, defectelor, ambalarea, păstrarea, transportarea și termenii de valabilitate a produselor de patiserie.
- Efectuarea de aplicații numerice pentru însușirea unor calcule tehnologice

BIBLIOGRAFIE

Cărți/manuale

1. V. Claudiu. Patiserie, cofetărie. ISBN- 973-8910-01-32008.
2. M. Coman, C. Grozavu, D. Dorin. Tehnologia produselor de patiserie. București, 2006.
3. J. Ciumac, A. Chirsanova, V. Reșitca. Tehnologie culinaire. ISBN 978-9975-87-563-9. 2020. CZU 641.5(075.8). - 201 p.
http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/16592/Technologie_culinaire.pdf?sequence=1
4. J. Ciumac, V. Reșitca, A. Chirsanova, T. Capcanari, E. Voaghi. Общая технология пищевых производств. Chișinău: Editura „Tehnica-UTM”, 2019. - 435 p. ISBN 978-9975-45-582-4. CZU 663/664(075.8), O-280.
http://library.utm.md/carti_scanate/loadFile.php?Tipografia/2019/Tehnologia_generala_producerii_alimentare_Ru_DS.pdf
5. A. Manăilescu, D. Compian, M. Constantinescu. Tehnologia produselor de patiserie. București: Editura didactică și pedagogică, 2006.
6. Gisslen Wayne. Professional Baking. ISBN-10: 1119148448. 2017. - 813 p.
7. Enciclopedia dulciurilor și produselor de patiserie (peste 400 de rețete). Editura Athanor. ISBN: 978-973-99960-1-3 2008. - 840 p.
8. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Академия, 2009 г.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2008 г.

Note de curs / Indicații metodice / Instrucțiuni

1. Managementul calității aplicat în alimentația publică: Note de curs. Elaborat: Aurica Chirsanova [et al.]. Chișinău: Editura „Tehnica-UTM”, 2021. – 136 p. ISBN 978-9975-45-736
[.http://library.utm.md/carti_scanate/loadFile.php?Tipografia/2021/Management-calitate-alimentatia-publica-Note-curs-DS.pdf](http://library.utm.md/carti_scanate/loadFile.php?Tipografia/2021/Management-calitate-alimentatia-publica-Note-curs-DS.pdf)

2. Менеджмент качества в области общественного питания: Методические указания по выполнению практических заданий. Разработали: Аурика Кирсанова [и др.]. Chişinău: Editura „Tehnica-UTM”, 2021. – 88 p. ISBN 978-9975-45-740-8.

http://library.utm.md/carti_scanate/loadFile.php?Tipografia/2021/M/anagm-calitatii-alimentatia-publica-Ind-metod-Ru-DS.pdf

3. Ciumac J., Reşița V., Chirsanova A., Capcanari T., Boaghi E. Tehnologia generală a produselor alimentare. Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator. Chişinău: Editura „Tehnica-UTM”, 2019. - 14 p. ISBN 978-9975-45-586-2.

http://www.repository.utm.md/bitstream/handle/5014/15218/Tehnologia_generala_produselor_alim_Ind_metod_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

4. Siminiuc R., Gutium O., Reşița V., Chirsanova A. Analiza senzorială și controlul fizico-chimic al produselor alimentației publice. Savoarea. Suport de curs. Chişinău: „Tehnica-UTM”, 2016. - 76 p.

http://www.repository.utm.md/bitstream/handle/5014/15390/Analiza_senzoriala_a_prod_alim_Suport_curs_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

5. Chirsanova A., Capcanari T. Instrucțiuni: prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică. Chişinău: Editura „Tehnica-UTM”, 2018. - 33 p. ISBN 978-9975-45-559-6.

Documente normative:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Политехника, 1996. Сборник технологических нормативов.

Articole științifice:

1. Siminiuc R., TURCANU D., Pojar D., Cujba R., Cazac V., Gutium O., & Grosu C. (2020). Cultural and Technological Retrospectives of the Coliva in the Republic of Moldova. Global Journal of HUMAN-SOCIAL SCIENCE: C

Sociology & Culture.

2. Covaliov E., Gutium O., Cazac V., & Babenco C. (2021). Traditional Preparation of Baba Neagra, a Moldovan Culinary Treasure. Global Journal of HUMAN-SOCIAL SCIENCE: C Sociology & Culture.

3. Siminiuc R., Țurcanu D. IMPACT OF ARTISANAL TECHNOLOGIES ON THE QUALITY INDICES OF THE COZONAC. Food systems. 2020;3(3)25-31. <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2020-3-3-25-31>

webografie:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. <https://pofta-buna.com/churros-reteta-gogosi-spaniole/>

3. www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/

CUPRINS

PREFAȚĂ	3
INTRODUCERE	4
Lista lucrărilor de laborator	8
Ustensile și utilaje.....	9
Lucrare de Laborator Nr. 1	16
Lucrare de Laborator Nr. 2	23
Lucrare de Laborator Nr. 3.....	32
Lucrare de Laborator Nr. 4.....	40
Lucrare de Laborator Nr. 5.....	52
Lucrare de Laborator Nr. 6.....	60
Lucrare de Laborator Nr. 7.....	68
Bibliografie.....	75
Anexe.....	78