

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Alimentație publică și alimentație în turism						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf.dr.ing. Daniela ISTRATI						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 laborator	14
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					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					27
Tutoriat					5
Examinări					5
Alte activități.....					-
3.7 Total ore studiu individual	72				
3.9 Total ore pe semestru	100				
3.10 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Chimia alimentelor, Biochimie, Principii de conservare
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea principalilor nutrienți din alimente, factorii ce influențează denaturarea și reducerea efectului nutritiv, modalitățile de prelucrare și conservare a alimentelor în vederea păstrării calității.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator) Platforma educațională Microsoft Team /Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Laborator utilat cu aparatura specifică gastronomiei Platforma educațională Microsoft Team /Metoda alternativă

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea creativă și inovativă a tehnicilor și tehnologiilor în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C1) • Elaborarea și implementarea proiectelor tehnologice sau de investiții, pe baza utilizării cunoștințelor tehnice și manageriale asociate domeniului alimentației publice și agroturismului. (C2) • Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C4)
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • Executarea unor sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională. (CT1)

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • În cadrul acestei discipline se are în vedere să se transmită studenților cunoștințe și noțiuni de bază despre materiile prime și auxiliare folosite în alimentația publică precum și cunoașterea sortimentelor de preparate culinare, acordându-se o atenție deosebită tehnologiei de obținere a acestora, transformărilor suferite de alimente în cursul prelucrării primare și termice, condițiile de calitate pe care trebuie să le îndeplinească, defectele, cauzele și remediile ce pot fi făcute în cazul obținerii unor preparate culinare necorespunzătoare.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • De a obișnui studenții cu terminologia specifică activităților din domeniu, cu proiectarea activităților practice specifice, formarea deprinderilor practice și utilizarea tehnicilor și tehnologiilor moderne în producția culinară.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Turismul – activitate specifică de servicii. Introducere în alimentația publică.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Tehnici culinare de procesare. Efectele procesării culinare asupra nutrienților din alimente.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Materii prime folosite în alimentația publică.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Preparate culinare pentru micul dejun.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Preparate culinare servite la dejun.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Preparate culinare servite la cină.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Conceperea și actualizarea meniurilor.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Bibliografie <ol style="list-style-type: none"> 1. Banu, C., Vizireanu, C., Ianitchi, D., Sahleanu, E., 2011, Living food - Dead food (Alimente vii - Alimente nevii) Good food - Bad food (Alimente bune - Alimente rele), Editura ASAB, Bucuresti, ISBN 978-973-7725-89-9 2. Banu, C., 2010, Alimente functionale, suplimente alimentare si plante medicinale, Editura ASAB, Bucuresti 3. Banu, C., 2009, Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, Bucuresti 4. Banu, C., ș.a., 2003 – Calitatea și asigurarea calității produselor alimentare, Ed. AGIR, București 5. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006–Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Editura Fundației universitare “Dunărea de Jos”, Galați 6. Vizireanu C., 2022. Alimentație publică și alimentație în turism – Note de curs 		
8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
Realizarea unor meniuri de dejun tradiționale și aprecierea lor senzorială.	Experimentul, studiu de caz, conversația euristică	1 oră
Realizarea și aprecierea senzorială a unor gustări și antreuri cu valoare adăugată pentru un bufet suedez	Experimentul, studiu de caz, conversația euristică	3 ore
Realizarea unor meniuri destinate unităților economice și caracterizarea lor senzorială.	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	3 ore

Realizarea unor preparate de bază cu specific tradițional regional și caracterizarea lor senzorială.	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	3 ore
Realizarea și aprecierea senzorială a unui meniu pentru evenimente speciale	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	3 ore
Proiectarea activității de producție într-o unitate de alimentație publică.	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	1 oră
Bibliografie		
1.Stavrositu, S., 1997– Ghid profesional al lucrătorului din alimentația publică, Ed. Tehnică, București, 2.Vizireanu, C., Istrati, D., – Îndrumar de laborator Bazele gastronomiei și gastrotehniei, manuscris și CD.		

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

<ul style="list-style-type: none"> • Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice alimentației umane, contribuind la obținerea cunoștințelor teoretice, care asigură securitatea pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele consumatorilor.
--

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minima 5	Verificare pe parcurs	15%
	Nota minima 5	Examinare finală (oral)	40%
10.5 laborator	Efectuarea integrală a lucrărilor de laborator și susținerea temei de casă	Examinare pe parcurs și finală	30%
		Participarea la cercuri științifice	15%
10.6 Standard minim de performanță			
Utilizarea cunoștințelor de bază în proiectarea unui meniu alimentar adecvat diferitelor situații care se pot ivi în cazul unor structuri turistice și de alimentație publică.			

Data completării
20.09.2022

Semnătura titularului de curs
Prof.dr.ing. *Camelia VIZIREANU*

Semnătura titularului de seminar
Conf.dr.ing. *Daniela ISTRATI*

Data avizării în departament
22.09.2022

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. *Camelia VIZIREANU*

Data aprobării în Consiliul Facultății
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului
Prof.dr.ing. *Gabriela BHRIM*