

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> 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	Tehnologii moderne în gastronomie						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr.ing. <i>Camelia VIZIREANU</i>						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf.dr.ing. <i>Daniela ISTRATI</i>						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Op

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					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					22
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, Principii de conservare, Operații în alimentație publică și agroturism, Utilaj în alimentație publică
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea principalilor nutrienți din alimente, factorii ce influențează denaturarea și reducerea efectului nutritiv, tehnici și tehnologii de prelucrare și conservare a alimentelor în vederea păstrării calității, utilaje folosite în alimentația publică

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 (videoprojector, calculator) Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Laborator utilat cu aparatura specifică gastronomiei și dotat cu echipamente, utilaje și ustensile Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă

6. Competențele specifice acumulate	
Competențe profesionale	<p>Utilizarea creativă și inovativă a tehnicilor și tehnologiilor în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C1)</p> <p>Elaborarea și implementarea proiectelor tehnologice sau de investiții, pe baza utilizării cunoștințelor tehnice și manageriale asociate domeniului alimentației publice și agroturismului. (C2.)</p> <p>Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C4)</p> <p>Evaluarea strategiilor de inovare tehnologică și de marketing în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C5.)</p>
Competențe transversale	

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> să transmită studenților noțiuni de management al proceselor derulate în unitățile de alimentație publică;
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor necesare pentru desfășurarea unei activități de proiectare și implementare a managementului în unitățile de alimentație publică; explicarea și interpretarea unor procese precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații*
Elemente introductive în tehnologia culinară	prelegerea, conversația euristică, explicația	1 oră
Managementul aprovizionării cu materii prime utilizate în alimentația publică (carne și produse din carne, pește și produse marine, ouă, lapte, produse cerealiere, legume și fructe).	prelegerea, conversația euristică, explicația	1 oră
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea semipreparatelor culinare	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea preparatelor pentru micul dejun	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea preparatelor servite ca prim fel	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea preparatelor culinare lichide	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea preparatelor de bază din componența meniurilor	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea dulciurilor de bucatărie	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore

Bibliografie Banu, C.(coordonator), 2005, <i>Alimente, alimentație, sănătate</i> , Ed. AGIR, București Vizireanu, C., Istrati, D., 2006– <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i> , cap. 2-14, Editura Fundației Universitare “Dunărea de Jos”, Galați Vizireanu, C, 2001, <i>Stiluri alimentare</i> , Ed. Fundației Universitare “Dunărea de Jos” Galați Vizireanu C., 2022. <i>Tehnologii moderne în gastronomie – Note de curs</i>		
8. 2 Laborator,	Metode de predare	Observații
Utilizarea tehnicilor convenționale la realizarea produselor culinare	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	3 ore
Utilizarea tehnicilor neconvenționale la realizarea produselor culinare		3 ore
Analiză comparativă a calității produselor culinare realizate prin tehnici convenționale și neconvenționale		3 ore
Evaluare finala pe baza temelor de casa	prezentare	5 ore
Bibliografie 1.Stavrositu, S., 1997– Ghid profesional al lucrătorului din alimentația publică, Ed. Tehnică, București 2.Vizireanu, C., Istrati, D. – <i>Îndrumar de laborator Bazele gastronomiei și gastrotehniei</i> , 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

- Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice domeniului de alimentație publică, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilitatii si a securitatii pe piata muncii, prin armonizarea cu cerintele angajatorilor privind competitivitatea.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota
10.4 Curs	Nota minima 5	Verificare pe parcurs (oral)	15%
		Examinare finală scris/oral	40%
10.5 Seminar/laborator	Efectuarea integrala 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			
<ul style="list-style-type: none"> • Analiza comparativa si interpretarea diferitelor variante tehnologice a unor procese/fluxuri pe baza cunostintelor fundamentale acumulate in prealabil si a datelor specifice domeniului • Utilizarea cunostintelor de baza in anticiparea si/sau explicarea diferitelor situatii care se pot ivi in proiectarea proceselor tehnologice, precum si in asigurarea si auditul calitatii in alimentatie publica si agroturism 			

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*