

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Dunărea de Jos” Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor și Biotehnologii Aplicate
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Nutriție

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	GASTRONOMIE ȘI PROCESAREA ARTIZANALĂ A ALIMENTELOR						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Daniela ISTRATI						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf.dr.ing. Daniela ISTRATI						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	2	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 seminar/laborator	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
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					7
Examinări					5
Alte activități.....					10
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"> Absolvent de învățământ superior de specialitate sau în domeniu apropiat. Biochimie, chimie organică
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Gastronomie și gastrotehnie, Principii de conservare, Analize senzoriale, Procesarea alimentelor 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)
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Laborator utilat cu aparatura specifică gastronomiei

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP2: Identificarea și aprofundarea nevoilor nutriționale specifice în diferite afecțiuni și pe diferite grupuri țintă.</p> <p>CP3: Optimizarea nutrițională a producției de bunuri destinate alimentației umane.</p> <p>CP5: Consiliere psihonutrițională aplicată prin aplicarea principiilor de comunicare pentru promovarea unei nutriții sănătoase.</p>
Competențe transversale	<p>CT3: Autocontrolul procesului de învățare, diagnoza nevoilor de formare, analiza reflexivă a propriei activități profesionale. marea unor abilități legate de comunicarea interpersonală, valorificarea competențelor dobândite</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> De a transmite studenților cunoștințe și noțiuni de bază despre gastronomia artizanală precum și cunoașterea tehnologiei tradiționale de obținere a produselor alimentare obținute din materii de origine animală, vegetală și cerealieră.
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 tradiționale în producția alimentară.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Introducere în gastronomie artizanală	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Obținerea artizanală a produselor obținute din materii prime de origine animală	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	4 ore
Obținerea artizanală a produselor obținute din materii prime de origine vegetală	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	4 ore
Obținerea artizanală a produselor obținute din materii prime de origine cerealieră	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	4 ore
<p>Bibliografie</p> <p>1. Banu , C., 2009. <i>Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare</i>. Editura ASAB, București.</p> <p>2. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006. <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i>, Editura Fundației universitare “Dunărea de Jos”, Galați.</p> <p>3. Banu, C., Iordan, M., Nour, V., Musteata, G., 2003. <i>Procesarea materiilor prime alimentare și pierderile de substanțe biologice active</i>, Editura Tehnica UTM, Chisinau</p>		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Realizarea unor sortimente de produse tradiționale obținute din carne și aprecierea lor senzorială	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
2. Realizarea unor sortimente de produse tradiționale obținute din lapte și ouă și aprecierea lor senzorială	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	4 ore
3. Realizarea unor sortimente de produse tradiționale obținute din legume și fructe și aprecierea lor senzorială	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	4 ore

4. Realizarea unor sortimente de produse tradiționale de panificație și aprecierea lor senzorială	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	4 ore
5. Realizarea unor sortimente de produse tradiționale de patiserie - cofetărie și aprecierea lor senzorială	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	4 ore
Bibliografie		
1. Stavrositu, S. – <i>Ghid profesional al lucrătorului din alimentația publică</i> , Ed. Tehnică, București, 1997		
2. Vizireanu, C., Istrati, D. – <i>Îndrumar de laborator Bazele gastronomiei și gastrotehniei</i> , manuscris și CD		

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 legate de cunoașterea tehnologiei tradiționale de obținere a produselor alimentare obținute din materii de origine animală, vegetală și cerealiară contribuind astfel la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilității și a securității pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluare periodică	Verificare orală	60%
	Examen final	Examinare finală scris/oral	
10.5 Seminar/laborator	Evaluare pe parcurs	Oral, participarea la activitatea de seminar, 50%	40%
	Evaluare finală (temele impuse)	Scris, 50%	
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Analiza comparativa si interpretarea diferitelor variante de planificari 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

19.09.2022

Semnătura titularului de curs

Conf.dr.ing. Daniela Ionela ISTRATI

Semnătura titularului de seminar

Conf.dr.ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data avizării în departament

22.09.2022

Data aprobării în Consiliul Facultății¹

HCF 24/7.10.2022

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

Semnătura decanului¹

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHRIM

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești