

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	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Nutriție

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	PROCESAREA ALIMENTELOR ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU						
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator	Conf. dr.ing. Daniela ISTRATI, Ș.I.dr.ing. Eugenia Mihaela PRICOP						
2.4 Anul de studiu	I	2.5.Semestrul	I	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					10
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					10
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	- Absolvent de învățământ superior de specialitate sau în domeniu apropiat. - Biochimie, chimie organică
4.2 de competențe	- Gastronomie și gastrotehnie, Principii de conservare, Analize senzoriale

5. Condiții de desfășurare (acolo unde este cazul)

5.1. Curs	- Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoprojector, calculator)
5.2. Laborator	- Laborator utilat cu aparatura specifică gastronomiei

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP1: Proiectarea, cercetarea și aprofundarea noțiunilor privind nutriția umană.</p> <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>CP4: Implementarea și monitorizarea politicilor și strategiilor europene privind siguranța și securitatea alimentară.</p>
Competențe transversale	-

7. OBIECTIVELE DISCIPLINEI (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectiv general	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 remedierile ce pot fi făcute în cazul obținerii unor preparate culinare necorespunzătoare.
7.2 Obiective specifice	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. CONȚINUT

8.1. Curs	Metode de predare	Obs.
Introducere în tehnologia culinară.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Tehnici culinare de procesare.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Materii prime folosite în alimentația publică.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Preparate pentru micul dejun.	Prelegerea; Conversația; Explicația;	2 ore
Preparate servite la dejun.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Preparate servite la cină.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
Efectele procesării culinare asupra nutrienților din alimente.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	2 ore
<p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> Banu, C. și colectiv, <i>Tratat de industrie alimentară</i>, vol.II, 2007, Editura ASAB, București Banu, C. și colectiv, <i>Dicționar explicativ pentru știință și tehnologie – Industrie alimentară</i>, Ed. AGIR, București, 2006 Banu, C., Dorin, S., Vizireanu, C., Sahleanu, E., Gavrilă, G., <i>Alimente, alimentație, sănătate</i>, 2005, Editura AGIR, București 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 Vizireanu, C., Istrati, D., <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i>, 2006, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” – Galați 		
8.2 Laborator	Metode de predare	Obs.

1.Prelucrarea culinară a cărnii și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale	experiment, studiu de caz, conversația euristică	3 ore
2.Prelucrarea culinară a laptelui și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale	experiment, studiu de caz, conversația euristică	3 ore
3.Prelucrarea culinară a legumelor și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale	experiment, studiu de caz, conversația euristică	3 ore
4.Prelucrarea culinară a fructelor și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale	experiment, studiu de caz, conversația euristică	3 ore
5.Prelucrarea culinară a crupelor și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale	experiment, studiu de caz, conversația euristică	2 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 procesarea alimentelor în alimentația publică și efectele prelucrării asupra nutrienților din alimente, contribuind 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	Insusirea cunostintelor teoretice, predate la curs	Examen (scris sau oral)	60 %
	Activitatea din timpul semestrului	Verificare pe parcurs (oral)	40 %
10.5. Laborator	Activitatea din timpul semestrului	Verificare pe parcurs (oral)	40 %
10.6. Standard minim de performanță			
- Analiza comparativă și interpretarea nutrițională a diferitelor variante de meniu în funcție de tipul de proces/flux și categoria de consumatori, pe baza cunoștințelor fundamentale acumulate în prealabil și a datelor specifice domeniului.			
- Utilizarea cunoștințelor de bază în anticiparea și/sau explicarea diferitelor situații care se pot ivi în proiectarea meniului, precum și în asigurarea calității nutriționale în alimentația publică.			

Data completării

20.09.2022

Semnătura titularului de curs

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

Semnătura titularului de seminar

Conf.dr.ing. Daniela ISTRATI
Ș.l.dr.ing. Eugenia PRICOP

Data avizării în departament

22.09.2022

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății¹

HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului¹

Prof. dr. ing. Gabriela BAHRIM

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești