



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0702040215

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Licenta
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Gastrotehnie și catering							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Dr. Adriana Paucean							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef lucrări dr Maria Simona Chiș							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DS
							Obligativitate ³⁾	DO

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					4
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					3
3.4.4. Tutoriala					4
3.4.5. Examinări					2
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	19				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Materii prime vegetale, Materii prime animale, Biochimie, Nutritie, Igiena
4.2. de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare Conducerea proceselor generale de inginerie



5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Note de curs: Prezentare curs în format pptx: Chiș Maria Simona Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Manuale didactice: Note de laborator/seminar: Chiș Maria Simona Locul de desfășurare: statia pilot de gastronomie Aparatură de laborator: cuptoare, malaxor, aparat de maruntit carnea, robot de taiat legume, fripteuză, termomix, abatitor Software de specialitate: - Reactivi și consumabile de laborator specifice Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C 1.2 Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din domeniul științei alimentelor, utilizând cunoștințe de bază privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentare și interacțiunea acestora cu alte sisteme din întregul lanț agroalimentar C2.3 Aplicarea principiilor și metodelor ingineresti de bază pentru rezolvarea problemelor tehnologice din lanțul agroalimentar
Competențe transversale	CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Organizarea și conducerea și controlul procesului de producție în unități de alimentație publică
7.2. Obiectivele specifice	Identificarea și argumentarea principiilor de bază pentru amenajarea tehnologică a bucatariilor din unități de alimentație publică Identificarea, descrierea și argumentarea indicilor de calitate ai materiilor prime și auxiliare din gastronomie Caracterizarea fluxurilor tehnologice pentru grupele de preparate culinare Justificarea transformărilor și defectelor calitative cu indicarea posibilităților de remediere Calcularea valorii nutritive și energetice a preparatelor culinare

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore – 28	Metode de predare	Observații
Amenajarea tehnologică a bucatăriei unităților de alimentație publică și activitatea de catering	Prelegere, conversație euristică, problematizare, algoritmizare, studiu de caz, observația dirijată	1 prelegere
Tehnologia semipreparatelor culinare: fonduri, aspicuri, sosuri. Transformări și defecte calitative	Prelegere, conversație euristică, problematizare, algoritmizare, studiu de caz,	1 prelegere
Tehnologia antreurilor și a salatelor. Transformări și defecte calitative	Prelegere, conversație euristică, problematizare, algoritmizare, studiu de caz,	1 prelegere
Tehnologia preparatelor lichide Transformări și defecte calitative	Prelegere, conversație euristică, problematizare, algoritmizare, studiu de caz,	1 prelegere



Tehnologia garniturilor și a fripturilor. Transformări și defecte calitative	observația dirijată	1 prelegere
Tehnologia preparatelor de mic dejun.. Transformări și defecte calitative	Prelegere, conversație	1 prelegere
Tehnologia preparatelor culinare din subproduse comestibile de abator. Transformări și defecte calitative	euristica, problematizare, algoritmizare, studiu de caz	1 prelegere

<p>8.2.LUCRĂRI PRACTICE</p> <p>Număr de ore – 28</p> <p>Planul de amplasare și dotare a unității de alimentație publică.</p> <p>Echipamente, vase, ustensile. Principalele grupe de materii prime folosite în gastrotehnie.</p> <p>Tipuri de meniuri. Criterii pentru întocmirea meniurilor.</p> <p>Analiza calității nutritive și energetice a meniurilor</p> <p>Întocmirea fișelor tehnologice și tehnologia de obținere a diferitelor grupe de preparate culinare. Particularități tehnologice.</p> <p>Tehnologia de obținere a preparatelor mic dejun-aplicații practice/exemplificări</p> <p>Tehnologia de obținere a gustărilor - aplicații practice/exemplificări</p> <p>Tehnologia de obținere a salatelor - aplicații practice/exemplificări</p> <p>Tehnologia de obținere a antreurilor - aplicații practice/exemplificări</p> <p>Tehnologia de obținere a sosurilor - aplicații practice/exemplificări</p> <p>Tehnologia de obținere a preparatelor lichide - aplicații practice/exemplificări</p> <p>Tehnologia de obținere a preparatelor de bază - aplicații practice/exemplificări</p> <p>Tehnologia de obținere a garniturilor - aplicații practice/exemplificări</p> <p>Tehnologia de obținere a dulciurilor de bucătărie - aplicații practice/exemplificări</p> <p>Verificarea cunoștințelor</p>	<p>Problematizare, algoritmizare, studiu de caz, conversație euristica</p> <p>Studiul individual</p> <p>Conversație, argumentare, problematizare, observația dirijată</p> <p>Învățarea prin descoperire, problematizare, studiu de caz, conversație, argumentare</p>	<p>2 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator 2 lucrare laborator</p> <p>3 lucrari de laborator</p> <p>3 lucrare laborator</p> <p>2 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p>
--	--	--

Bibliografie Obligatorie:

1. Paucean Adriana, 2011, *Principii de baza in tehnica culinara*, Ed. Risoprint Cluj-Napoca
2. Chiș Maria Simona, 2023, *Principii de baza in tehnica culinara*, Ed mega, Cluj-napoca
3. Parjol, Gabriela și alții, *Tehnologie culinara, manual*, Ed. Didactica și Pedagogica, 1997, Bucuresti
4. Berechet, Gabriela, 2006, *Manualul practic al bucatarului*, ed. Centrul National de Invatamant Turistic, Bucuresti

Bibliografie Facultativă:

1. Florea, C, Belous, M, 2004, *Organizarea evenimentelor și banquetingului în structure de primire*, ed. Centrul National de Invatamant Turistic, Bucuresti
2. Segal, Rodica și alții, *Valoarea nutritiva a produselor agroalimentare*, Ed. Ceres, 1983, Bucuresti
3. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, Editura Fundației universitare "Dunăreade Jos", Galați.
4. *** Hotarare de Guvern privind aprobarea normelor de igiena a produselor alimentare, MO 866/2002

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.



10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Identificarea și argumentarea principiilor de baza în organizarea și funcționarea bucatariilor –unităților de alimentație publică Evaluarea calitatii și a aspectelor nutriționale și energetice pentru preparatele culinare și meniuri	Verificare pe parcurs (2 verificări)	70%
10.5. Seminar/Laborator	Intocmirea unui plan de amplasare și dotare tehnologică a unității Identificarea condițiilor de calitate ale preparatelor culinare	Sustinere portofoliu	30%
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit. Stăpânirea informației științifice transmisă prin prelegeri și lucrări practice la nivel acceptabil. Obținerea notei de trecere la verificările pe parcurs este condiție de promovabilitate. Pentru nota minimă de la lucrările practice este necesară întocmirea unui plan de amplasare și dotare tehnologică a unității, iar pentru nota de la VP-uri este necesar ca fiecare verificare să aibă nota minimă cinci.			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual)

	Titular curs	Titular lucrări laborator/seminarii
Data completării	Sef lucr. Dr. Maria Simona Chiș	Sef lucr. Dr. Maria Simona Chiș
15.09.2023		

Coordonator disciplină

Prof. Univ. dr.ing. Adriana Păucean

**Data avizării în
department: 19.09.2023**


Director de departament

Prof dr. Crina Mureșan

**Data avizării în Consiliul
Facultății: 20.09.2023**

Decan

Prof.dr. Elena Mudura





UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro
