



Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Formular USAMV 0702040216

### 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 <sup>1)</sup>	Ciclul 1. Studii universitare de licență
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	Principii de bază în tehnica culinară							
2.2. Titularul activităților de curs	Sef lucr Dr. Maria Simona Chiș							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Sef Lucr. 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 <sup>2)</sup>	FS
							Obligativitate <sup>3)</sup>	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
<b>Distribuția fondului de timp</b>					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					3
3.4.5. Examinări					4
3.4.6. Alte activități					2
3.7. Total ore studiu individual	19				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite <sup>4)</sup>	3				

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Materii prime vegetale, Materii prime animale, Biochimie, Operații în industria alimentară, 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	<p>Manuale didactice: Chiș Maria Simona (2023). Principii de bază în tehnica culinară, Ed. Mega, Cluj-Napoca.</p> <p>Note de curs: prezentare ppt</p> <p>Prezentare curs în format pptx: Chiș Maria Simona</p> <p>Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint.</p> <p>Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.</p>
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<p>Manuale didactice:</p> <p>Note de laborator/seminar: prezentare ppt Chiș Maria Simona</p> <p>Locul de desfășurare: stația pilot de gastronomie</p> <p>Aparatură de laborator: cuptoare, fripteuze, termomix, robot de tăiat legume, aparat de sterilizat cutite, mașină de mărunțit carnea, chiuvetă pentru sterilizat ouă.</p> <p>Software de specialitate:</p> <p>Materii prime și consumabile de laborator specifice</p> <p>Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen</p>

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1.2 . Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind cunoștințele de bază privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentare și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <p>C3.2. Explicarea și interpretarea principiilor și metodelor utilizate în procesele tehnologice pe lanțul alimentar</p> <p>C3.3 . Monitorizarea și controlul proceselor tehnologice din industria alimentară, identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții</p>
Competențe transversale	<p>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</p>

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

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

## 8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore – 28	Metode de predare	Observații
<p>1.Noțiuni generale despre tehnica culinară</p> <p>2.Structura unităților de alimentație publică</p> <p>3.Planificarea și organizarea activității de producție în unitățile de alimentație publică</p> <p>4.Echipamente profesionale în tehnica culinară</p>	<p>Prelegere, conversație</p> <p>euristica, problematizare,</p> <p>algoritmizare, studiu de caz,</p> <p>observația dirijată</p>	<p>1prelegere</p> <p>1prelegere</p> <p>1prelegere</p> <p>1 prelegere</p>



<p>5.Vase, ustensile , accesorii specifice in tehnica culinara          6.Managementul retetelor si consumul specific          7.Prelucrarea preliminara in tehnica culinara          8.Asezonarea. Constructia savorii si aromei preparatelor culinare          9.Componentii chimici ai alimentelor si transformari suferite in urma tratamentelor culinare          10.Tratamentul termic in tehnica culinara-metode de tratament cu caldura umeda          11.Tratamentul termic in tehnica culinara-metode de tratament cu caldura uscata          12.Igiena alimentatiei si siguranta alimentara in sectorul alimentatiei publice          13.Tehnici de pastrarea si depozitarea in tehnica culinara          14.Noțiuni de estetica preparatelor culinare</p>	<p>Prelegere, conversatie euristica, problematizare, algoritmizare, studiu de caz, observatia dirijata</p> <p>Prelegere, conversatie euristica, problematizare, algoritmizare, studiu de caz</p>	<p>1 prelegere          1prelegere          1prelegere          1prelegere</p> <p>1prelegere          1prelegere          1prelegere          1prelegere</p> <p>1prelegere</p>
---	--	--

<p><b>8.2.LUCRĂRI PRACTICE</b>  <b>Număr de ore – 28</b>          1.Utilaj tehnologic, vase și ustensile folosite în tehnica culinară.          2.Cereale și produse din cereale. Operații preliminare și termice. Transformări fizico-chimice.          3.Carnea și produsele din carne. Operații preliminare și termice. Transformări fizico-chimice.          4.Ouale. Operații preliminare și termice. Transformări fizico-chimice.          5.Laptele și produsele lactate. Operații preliminare și termice. Transformări fizico-chimice.          6.Peștele și viața acvatică. Operații preliminare și termice. Transformări fizico-chimice.          7.Realizarea unor operații preliminare asupra legumelor și fructelor. Transformări suferite în timpul operațiilor.          8.Fierberea. Transformări suferite în timpul operației.          9.Înăbușirea. Transformări suferite în timpul operației.          10.Sotarea. Transformări suferite în timpul operației.          11.Frigerea. Transformări suferite în timpul operației.          12.Prajirea. Transformări suferite în timpul operației.          13.Coacerea. Transformări suferite în timpul operației.          14.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>1 lucrare laborator          1 lucrare laborator          1 lucrare laborator          1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator          1 lucrare laborator          1 lucrare laborator          1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>1 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 si altii, *Tehnologie culinara, manual*, Ed. Didactica si Pedagogica, 1997, Bucuresti
4. Berechet Gabriela, 2006, *Manualul practic al bucatarului*, ed. Centrul National de Invatamant Turistic, Bucuresti
5. 4. Berechet Gabriela, 2017, *Cartea bucatarului profesionist*, Ed, Imprima, Bucuresti

**Bibliografie Facultativă:**

1. Florea, C, Belous, M, 2004, *Organizarea evenimentelor si banquetingului in structure de primire*, ed. Centrul National de Invatamant Turistic, Bucuresti
2. Segal, Rodica si altii, *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
<b>10.4. Curs</b>	Aplicarea logică, corectă și coerentă a noțiunilor însușite	Verificare pe parcurs (2 verificari)	50%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Realizarea corectă a unor operații specifice din tehnica culinară	Colocviu	50%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b>			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.  Rezolvarea unei probleme concrete de știința alimentelor pe baza unui algoritm dat Obținerea notei de trecere (minim 5) la verificarea cunostintelor de la finalul lucrarilor de laborator este conditie de promovabilitate.			

<sup>1</sup> Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

<sup>2</sup> Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** ( disciplina fundamentala), **DD** ( disciplina din domeniu), **DS** ( disciplina de specialitate ), **DC** ( disciplina complementara).

<sup>3</sup> Regimul disciplinei ( obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** ( disciplina obligatorie) **DO** ( disciplina optionala) **DFac** ( disciplina facultativa).


<sup>4</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu ( activitati didactice si studiu individual)

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

**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**

