



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 <sup>1)</sup>	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	Gastrotehnologie și catering							
2.2. Titularul activităților de curs	Sef lucrări dr Maria Simona Chiș							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Sef lucrări dr Maria Simona Chiș							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	VII	2.6. Tipul de evaluare	Continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2)</sup>	DS
							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					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 <sup>4)</sup>	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: stația 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	<b>C3</b> Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor <b>C6</b> Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor
Competențe transversale	-

## 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 bucătăriilor 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 bucătăriei unităților de alimentație publică (industria serviciilor în alimentație)	Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritimizare, studiu de caz, observația dirijată	1 prelegere
Activitatea de catering – noțiuni specifice	Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritimizare, studiu de caz, observația dirijată	1 prelegere
Planificarea și organizarea activității de producție.	Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritimizare, studiu de caz, observația dirijată	1 prelegere
Indici de calitate ai materiilor prime și auxiliare utilizate în gastronomie.	Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritimizare, studiu de caz, observația dirijată	1 prelegere
Tehnologia semipreparatelor culinare: fonduri, aspicuri, sosuri. Transformări și defecte calitative	Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritimizare, studiu de caz, observația dirijată	1 prelegere
Tehnologia antreurilor și a saladelor. Transformări și defecte calitative	Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritimizare, studiu de caz, observația dirijată	1 prelegere
Tehnologia preparatelor lichide Transformări și defecte	Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritimizare, studiu de caz, observația dirijată	1 prelegere

calitative		
Tehnologia garniturilor si a fripturilor. Transformari si defecte calitative	Prelegere, conversatie euristica, problematizare, algoritmizare, studiu de caz, observația dirijată	1prelegere
Tehnologia preparatelor de mic dejun.. Transformari si defecte calitative		1prelegere
Tehnologia preparatelor culinare servite ca prim fel. Transformari si defecte calitative	Prelegere, conversatie euristica, problematizare, algoritmizare, studiu de caz, observația dirijată	1 prelegere
Tehnologia preparatelor culinare de baza din componenta meniurilor. Transformari si defecte calitative.		1 prelegere
Tehnologia preparatelor culinare din subproduse comestibile de abator. Transformari si defecte calitative		1prelegere
Tehnologia preparatelor speciale din peste, crustacee, moluste si batracieni. Transformari si defecte calitative		1 prelegere
Tehnologia dulciurilor de bucatarie. Transformari si defecte calitative.		1prelegere

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

**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

**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>	Identificarea și argumentarea principiilor de baza în organizarea și funcționarea bucatariilor –unitatilor de alimentare publica Evaluarea calitatii și a aspectelor nutritionale și energetice pentru preparatele culinare și meniuri	Verificare pe parcurs (2 verificari)	70%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Intocmirea unui plan de amplasare și dotare tehnologica a unitatii Identificarea condițiilor de calitate ale preparatelor culinare	Sustinere portofoliu	30%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b>			
<p>Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs            Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar            Prezentă 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie            Prezentă 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 tehnologica a unitatii, iar pentru nota de la VP-uri este necesar ca fiecare verificare să aibă nota minimă cinci.</p>			

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

<sup>2</sup> 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).

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

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

	Titular curs	Titular lucrări laborator/seminarii
<b>Data completării</b>	<b>Sef lucr. Dr. Maria Simona Chiș</b>	<b>Sef lucr. Dr. Maria Simona Chiș</b>
<b>06.09.2024</b>		

**Coordonator disciplină**

**Prof. Univ. dr.ing. Adriana Păucean**

**Data avizării în  
department: 12.09.2024**

  
**Director de departament (IPA)**

**Conf dr. Simona Man**

**Data avizării în Consiliul  
Facultății: 27.09.2024**

  
**Decan**

**Prof.dr. Elena Mudura**