



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

**Formular USAMV–CN-0708020209****FIȘA DISCIPLINEI****1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	<b>Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca</b>
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii <sup>1)</sup>	MASTER
1.6. Specializarea/ Programul de studii	GNDA
1.7. Forma de învățământ	IF

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	Proiectare preparate gastronomice inovative							
2.2. Titularul activităților de curs	Sef Lucrari Andrei Borșa							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Sef Lucrari Cuibus Lucian							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	III	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	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ/	28	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	14
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					16
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
3.4.3. Pregătire seminar/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
3.4.4. Tutoriala					14
3.4.5. Examinări					10
3.4.6. Alte activități					17
3.7. Total ore studiu individual	97				
3.8. Total ore pe semestru	12				
3.9. Numărul de credite <sup>4</sup>	5				

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

4.1. de curriculum	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la biochimie alimentară, nutriție, tehnologie alimentară, marketing, management alimentar, aditivi și ingrediente alimentare, gastronomie și catering
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la problemele legate de siguranța alimentelor

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale de predare: Carti de specialitate Prezentare curs în format pptx: Titular curs Suport logistic: videoprojector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este o condiție pentru participarea la examen
--------------------------------	--



5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<p>Manuale de predare: Carti de specialitate          Locul laboratorului: sala de laborator/stația de gastronomie/ partener privat          Software specializat utilizat: MIRO, CANVA          Participarea la 100% lucrări de laborator/seminar este o condiție pentru participarea la examen          Termenul de predare a lucrării de seminar este stabilit de titular de comun acord cu studentii. Solicitățile de amânare a acestuia nu vor fi acceptate din alte motive decât întemeiată obiectiv. De asemenea, pentru depunerea cu întârziere a lucrărilor prin seminar/laborator, lucrările vor fi deduse 1 punct/zi de întârziere.</p>
---	--

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplică principii ale tehnologiei alimentare C2. Depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutritional
Competențe transversale	CT2. Gândește în mod inovator

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să se familiarizeze cu principalele curente și abordări în domeniul designului gastronomic inovator.
7.2. Obiectivele specifice	<p>Dobândirea de cunoștințe asupra conceptelor de design alimentar          Dobândirea de cunoștințe privind dezvoltarea produselor alimentare          Încurajarea gândirii creative la elevi</p>

## 8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore -14	Metode de predare	Observații
Importanța și necesitatea apariției de noi produse în industria alimentară.	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
Preparate gastronomice inovatoare. Tipuri de preparate gastronomice inovatoare	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
Importanța designului alimentar. Metodologie de proiectare și proiectare pentru ambalaje alimentare, nutriție, catering, restaurante.	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
Ciclul de viață al produselor. Lansarea de noi produse pe piață. Prospectarea pieței. Profilul consumatorului	Prelegere, explicație și dezbateri	4 ore
Etapă de realizare a unui produs nou. Rolul cercetării în determinarea produselor solicitate de piață	Prelegere, explicație și dezbateri	4 ore

8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14		
Etapă de realizare a proiectului	Seminar, studii de caz, vizite pe teren, discuții	14 ore

### Bibliografie Obligatorie:

1. Philip Kotler, Gary Armstrong- Principles Of Marketing, Ed. Pearson, 2017.
2. Helmut Traitler, Birgit Coleman, Karen Hofmann, Food Industry Design, Technology and Innovation, Wiley-Blackwell,

### Bibliografie Facultativă:

1. Banu, C., Vizireanu, C., Dorin, S., Sahleanu, E., Gavrilă, G., 2005, Alimente, alimentație, sănătate, Ed. AGIR, București
2. Mincu I., Mogoș VT., 1997, Bazele practice ale nutriției omului bolnav, Ed. RAI, București
3. Negrișan G., 2005, Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara
4. Vizireanu C., 2001, Stiluri alimentare, Ed. Fundației universitare Dunărea de Jos, Galați



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

Pentru conturarea conținuturilor, alegerea metodelor de predare/învățare, titularii disciplinei au organizat o întâlnire cu: membrii Horeca Cluj, Clubul Gastronomic al Transilvaniei, Slow Food Cluj Transilvania, precum și cu alte cadre didactice din domeniu, titularizate în alte instituții de învățământ superior. Întâlnirea a avut ca scop identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din alte instituții de învățământ superior. Disciplina oferă capacitatea de a susține un standard permanent de creație într-un compartiment de cercetare - dezvoltare.

### 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>	Standard minim: nota 5	Evaluare continuă și finală	50%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Standard minim: nota 5	Pregătirea și prezentarea unui proiect de cercetare	50%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b> Cunoașterea a 50% din informațiile conținute în curs. Cunoașterea a 50% din informațiile oferite la lucrări practice/seminar. Prezența 100% la lucrări practice/seminare este obligatorie. Prezența la cursuri de 50% este o condiție pentru intrarea la examen. Utilizarea cunoștințelor de bază în proiectarea unui produs gastronomic adecvat diferitelor situații care pot apărea în cazul grupurilor sau pentru consumul individual.			

<sup>1</sup> Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licență/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 ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

**Data completării**

06.09.2024

**Titular curs**

Sef Lucrari Borșa Andrei, , Lecturer

Coordonator disciplină

Sef Lucrari Borșa Andrei

**Titular lucrari laborator/seminarii**

Sef Lucrari Cuiub Lucian

**Data avizării în**

**departament**

12.09.2024

**Director de departament**  
Prof. dr. Suharoschi Ramona

**Data avizării în Consiliul**

**Facultății**

27.09.2024

**Decan**  
Prof. dr. Elena Mudura