

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2 Facultatea	Economie și Administrarea Afacerilor
1.3 Departamentul	Economie
1.4 Domeniul de studii	Administrarea afacerilor
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Administrarea afacerilor în alimentația publică

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>GASTRONOMIE</b>				
2.2 Titularul activităților de curs					
2.3 Titularul activităților de seminar					
2.4 Anul de studiu	<b>II</b>	2.5 Semestrul	<b>I</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>E</b>
2.7 Regimul disciplinei	<b>OP</b>				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	<b>4</b>	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	<b>56</b>	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					22
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					24
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					19
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.					-
3.7 Total ore studiu individual	<b>69</b>				
3.8 Total ore pe semestru	<b>125</b>				
3.9 Numărul de credite	<b>5</b>				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Microbiologia produselor alimentare, Nutriție</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea principalilor nutrienți din produsele alimentare, cunoașterea factorilor ce influențează modalitățile de procesare și conservare a produselor alimentare</li> </ul>

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

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de curs dotată cu sistem de proiecție (videoproiector) și conexiune Internet. Studenții se vor prezenta la prelegeri cu telefoanele mobile închise</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborator utilat cu aparatură specifică gastronomiei (echipamente și ustensile)</li> </ul>



## 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	Demararea, organizarea, conducerea și coordonarea proceselor specifice din alimentația publică; Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale în unitățile de alimentație publică; controlul și evaluarea acestor activități; Gestionarea relațiilor cu clienții și furnizorii; Competențe privind planificarea strategică, managementul resurselor umane, tehnici de conducere, metode de producție, gestiunea unor portofolii financiare; Capacitatea de a exercita valorile gândirii critice și creative în procesul de adoptare a deciziilor în situații complexe, de a gestiona optim arhitectura partenerială și de a practica managementul proceselor; Elaborarea și implementarea proiectelor tehnologice sau de investiții, pe baza utilizării cunoștințelor tehnice și manageriale asociate domeniului de fabricație a produselor de cofetărie și patiserie ; Fabricarea produselor naturale și ecologice.
<b>Competențe transversale</b>	Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente; Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portali Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională; Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficiente în cadrul echipei;

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transmiterea de cunoștințe și noțiuni de bază despre gastronomie</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice ale disciplinei	Familiarizarea studenților cu terminologia specifică activităților în domeniu și cu organizarea activităților practice specifice; formarea deprinderilor practice și utilizarea echipamentelor specifice procesării culinare

## 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Gastronomie – artă și știință.	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 seminarii
2. Tradițiile culinare ale Europei. Gastronomie europeană	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 seminarii
3. Gastronomie italienească. Tradiții și obiceiuri culinare	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 seminarii
4. Gastronomie românească. Tradiții și obiceiuri culinare	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	4 seminarii
5. Gastronomie asiatică (indiană, chineză, coreeană, japoneză etc.)	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 seminarii



6. Gastronomie Halal	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 seminarii
<p>Bibliografie selectivă</p> <p>Parjol G. și al., 1997, Tehnologie culinară, Ed. Didactică și Pedagogică, București</p> <p>Banu C. și al., 2000, Manualul inginerului de industrie alimentară, Ed. Tehnică, București, vol. I</p> <p>Banu C. și al., 2002, Manualul inginerului de industrie alimentară, Ed. Tehnică, București, vol. II</p> <p>Berechet G. 2006, Manualul practic al bucătarului, Ed. Centrul National de Invățământ Turistic, București</p> <p>Vizireanu C., Istrati D. 2006, Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Ed. Fundației universitare “Dunărea de Jos”, Galați</p> <p>Gisslen W. 2011, Professional Cooking, Ed. John Wiley &amp; Sons, USA.</p> <p>Paucean A. 2011, Principii de bază în tehnica culinară, Ed. Risoprint Cluj-Napoca</p> <p>Curs Tehnologie culinară, 2014, Școala de Excelență în industria ospitalității “Bella Italia”</p> <p>Laudan R. 2013, Cuisine and Empire <i>Cooking in world history</i>, University of California Press</p> <p>Wilkins J., Nadeau R. 2015, A Companion to Food in the Ancient World, Ed. Willey-Blackwell</p>		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Realizarea unor specialități europene și aprecierea senzorială a acestora	Experimentul, studiul de caz, conversația euristică	2 ore
Realizarea unor specialități italiene și aprecierea senzorială a acestora	Experimentul, studiul de caz, conversația euristică	6 ore
Realizarea unor specialități românești specifice pentru masa de Paște – apreciere senzorială	Experimentul, studiul de caz, conversația euristică	6 ore
Realizarea unor specialități asiatice și aprecierea senzorială a acestora	Experimentul, studiul de caz, conversația euristică	12 ore
Realizarea unor specialități Halal și aprecierea senzorială a acestora	Experimentul, studiul de caz, conversația euristică	2 ore
Prezentarea temei de casă	Conversația	
<p>Bibliografie</p> <p>Parjol G. și al., 1997, Tehnologie culinară, Ed. Didactică și Pedagogică, București</p> <p>Banu C. și al., 2000, Manualul inginerului de industrie alimentară, Ed. Tehnică, București, vol. I</p> <p>Banu C. și al., 2002, Manualul inginerului de industrie alimentară, Ed. Tehnică, București, vol. II</p> <p>Berechet G. 2006, Manualul practic al bucătarului, Ed. Centrul National de Invățământ Turistic, București</p> <p>Vizireanu C., Istrati D. 2006, Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Ed. Fundației universitare “Dunărea de Jos”, Galați</p> <p>Gisslen W. 2011, Professional Cooking, Ed. John Wiley &amp; Sons, USA.</p> <p>Paucean A. 2011, Principii de bază în tehnica culinară, Ed. Risoprint Cluj-Napoca</p> <p>Curs Tehnologie culinară, 2014, Școala de Excelență în industria ospitalității “Bella Italia”</p> <p>Laudan R. 2013, Cuisine and Empire <i>Cooking in world history</i>, University of California Press</p> <p>Wilkins J., Nadeau R. 2015, A Companion to Food in the Ancient World, Ed. Willey-Blackwell</p> <p>Stoica M. 2016, Note de seminar – Proiectarea și promovarea produselor alimentare</p> <p>Stoica M. 2016, Note de seminar – Cercetare de marketing</p>		



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

Cursul este dezvoltat pe baza necesităților actuale privind cunoștințele teoretice și aplicative necesare managerilor unităților de alimentație publică în domeniul tehnologiilor generale. Se vor evalua periodic necesitățile de formare în funcție de nevoile mediului de afaceri. Disciplina este înnoită permanent cu ultimele noutăți din domeniu, standarde și practici privind procesarea alimentelor. Lucrările de laborator sunt adaptate nevoilor unităților de alimentație publică. Pentru o mai bună adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri periodice cu asociațiile profesionale și cu angajatori reprezentativi din mediul de afaceri.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor teoretice aferente cursului	Sumativă (scris)	70
10.5 Seminar/laborator	Participare la lucrări practice	Continuă	10
	Evaluarea cunoștințelor aplicative aferente lucrărilor practice	Sumativă (scris/oral)	20
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea principiilor și a principalelor aspecte tehnologice specifice fabricării produselor de patiserie-cofetărie în unitățile de alimentație publică.			

