

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	TEHNOLOGII GENERALE ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ						
2.2 Titularul activităților de curs							
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	OP

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	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
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	69				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Elemente de chimia alimentelor, Psihologia opțiunilor alimentare, Controlul calitatii alimentelor
4.2 de competențe	Înțelegerea noțiunilor de bază privind tehnologii alimentare, tehnicile culinare și obținerea produselor de pastiserie în unitățile de alimentație publică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs dotată cu sistem de proiecție (videoproiector) și conexiune Internet. Studenții se vor prezenta la prelegeri cu telefoanele mobile închise
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sala de laborator dotată cu echipamente necesare lucrărilor aplicative

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	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.
Competențe transversale	<p>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;</p> <p>Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională;</p> <p>Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficiente în cadrul echipei;</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea noțiunilor privind procesele tehnologice din unitățile de alimentație publică
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. Noțiuni introductive. Definirea procesului tehnologic. Realizarea schemelor bloc și a schemelor tehnologice.	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 ore
2. Operații specifice în alimentația publică. Bilanțul de materiale. Bilanțul energetic.	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 ore
3. Dotări specifice pentru prelucrarea materiilor prime în unitățile de alimentație publică. Spații frigorifice și utilaje specifice. Ustensile, aparatură și alte instrumente necesare unităților de alimentație publică	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 ore
4. Proiectarea spațiilor de producție în domeniul alimentației publice. Organizarea unui flux tehnologic specific. Asigurarea calității proceselor. Proiectarea fluxurilor tehnologice.	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 ore
5. Tehnologia obținerii principalelor grupe de produse specifice alimentației publice. Ambalarea, marcarea, etichetarea produselor, Păstrarea și depozitarea produselor în unitățile de alimentație publică. Aprecierea calității produselor de patiserie- cofetărie	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	16 ore
6. Tehnologii moderne de procesare a alimentelor. Procesarea minimă. Procesarea atermică. Steam Cooking. Microwave Cooking. Slow Cooking. Cooking Sous-vide. Chilling / Freezing Cooked Food. Cryogenic Cooking.	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	4 ore
7. Tehnici de prezentare și comercializare specifice produselor obținute în unitățile de alimentație publică	Prelegerea, Conversația euristică, Explicația	2 ore



Bibliografie selectivă

Banu, C., (coord.), 1998, Manualul inginerului de industria alimentară, Editura Tehnică, București
 Banu, C., 2002, Controlul și asigurarea calității produselor alimentare, Ed. AGIR, București
 Berechet G. 2006, Manualul practic al bucătarului, Ed. Centrul National de Invățământ Turistic, București
 Gisslen W. 2011, Professional Cooking, Ed. John Wiley & Sons, USA.
 Gîtin L., Alexandru R. 2009, Operații unitare în alimentație publică și agroturism. Principii teoretice și lucrări applicative, Ed. Galați University Press.
 Gîtin L. 2010, Tehnici speciale de procesare a produselor alimentare, Ed. Galati University Press
 Parjol G. și al., 1997, Tehnologie culinară, Ed. Didactică și Pedagogică, București
 Păucean, A. 2011, Principii de bază în tehnica culinară, Ed. Risoprint Cluj-Napoca
 Stanciu, S, 2007, Procesarea și calitatea produselor agroalimentare, Editura Academica, Galați
 Vizireanu, C., Istrati D. 2006, Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Ed. Fundației universitare “Dunărea de Jos”, Galați
 ***Tehnologie culinară, 2014, Școala de Excelență în industria ospitalității “Bella Italia”

8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Protecția muncii, prezentarea lucrărilor, prezentarea laboratorului și a echipamentelor specifice lucrărilor aplicative	Conversație euristică; Exercițiul, Experimentul	2 ore
Lucrări aplicative privind schema tehnologică, bilanțul de materiale și bilanțul termic. Materii prime utilizate în industria restaurantelor	Conversație euristică; Exercițiul, Experimentul	6 ore
Lucrări aplicative privind operațiile specifice în alimentația publică. Calculul unor indicatori tehnologici.	Conversație euristică; Exercițiul, Experimentul	6 ore
Lucrări aplicative privind realizarea unor produse alimentare specifice restaurantelor și aprecierea calității acestora. Proiectarea unor meniuri hipercalorice / hipocalorice. Calcularea valorii nutritive și energetice a unei porții de preparat culinar.	Conversație euristică; Exercițiul, Experimentul	12 ore
Prezentarea temei de casă	Conversație euristică; Exercițiul, Experimentul	2 ore

Bibliografie selectivă

Banu, C., 2002, Controlul și asigurarea calității produselor alimentare, Ed. AGIR, București
 Burluc, R.M., 2003, Tehnologia produselor făinoase, Ed. Didactică și Pedagogică, București
 HG. 925/2005 - Reguli pentru controalele oficiale efectuate pentru a se asigura verificarea conformității cu legislația privind alimentele și cu regulile de sănătate și de protecție a animalelor;
 Inst.Nat.”Virgil Madgearu”, 1992, Rețetar general pentru produse de cofetărie, Ed. Didactică și Pedagogică, București;
 Mănăilescu, A., ș.a., 2006, Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Ed. Didactică și Pedagogică, București;
 Segal, R., Barbu, V, 1989, Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, București
 Stanciu, S., Rotaru, G., 2007, Analiza calității produselor alimentare. Îndrumar de laborator, Editura Academica, Galați
 Zaharia T., Costin, I., 1978, Cartea patiserului, Ed. Tehnică, București.

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.			

