Universitatea

Ștefan cel Mare

Suceava



**FIŞA DISCIPLINEI**

1. **Date despre program**

|  |  |
| --- | --- |
| Facultatea | Facultatea de Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | **Licenţă** |
| Programul de studii | **Ingineria Produselor Alimentare** |

1. **Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denumirea disciplinei | | | Gastrotehnie şi catering | | | | | |
| Anul de studiu | | IV | | Semestrul | 8 | Tipul de evaluare | E | |
| Regimul disciplinei | DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară | | | | | | | DS |
| DOB - obligatorie, DOP - opţională, DFA - facultativă | | | | | | | DOB |

1. **Timpul total estimat** (ore pe semestru al activităţilor didactice)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I a) Număr de ore pe săptămână | 2 | Curs | 1 | Seminar | - | Laborator | 1 | Proiect | - |
| I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învăţământ | 28 | Curs | 14 | Seminar | - | Laborator | 14 | Proiect | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
| II.a) Studiu individual | 20 |
| II.b) Tutoriat (pentru ID) | - |
| III. Examinări | 2 |
| IV. Alte activități (precizați): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Total ore studiu individual II (a+b+c+d) | 22 |
| Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV) | 50 |
| Numărul de credite | 2 |

1. **Competențespecifice acumulate**

|  |  |
| --- | --- |
| Competenţe profesionale | C.P. 4. Realizează operaţiuni detaliate de prelucrare a alimentelor |
| Competenţe transversale | C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti  C.T.5. Demonstrează spirit antreprenorial |

1. **Rezultatele învățării**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
| Studentul/absolventul demonstrează înțelegerea principiilor economiei circulare și propune măsuri concrete pentru utilizarea eficientă a factorilor de producție, precum și pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare. | Studentul/absolventul **evaluează** performanța sistemelor alimentare prin analiza parametrilor critici implicați în procesele de producție și **aplică** principii și metode specifice de control, execuție și operare în cadrul sistemelor alimentare integrate. | Studentul/absolventul ia decizii în contexte clare și își asumă responsabilitatea acestora. |

1. **Obiectivele disciplinei** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

|  |  |
| --- | --- |
| Obiectivul general al disciplinei | - Formarea capacităţii necesare pentru inovarea, obţinerea şi aprecierea calităţii preparatelor culinare şi a produselor de cofetărie-patiserie; |

1. **Conţinuturi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Curs** | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| **1. *Introducere în gastrotehnie şi catering:*** definire tipuri de unităţi de producţie catering; tipuri de unităţi de ofertare a produselor de catering; | **1** | * prelegerea; * descrierea; * explicaţia; * conversaţia; * problematizarea; * demonstraţia; * modelarea etc.; |  |
| **2. *Structura spaţiilor unităţilor de alimentaţie;***  **3*. Echipamente din spaţiile de producţie;***  **4. *Materii prime folosite la obţinerea preparatelor culinare şi a***  ***produselor de cofetărie - patiserie;*** | **1** |
| **5. *Sisteme de producţie în gastrotehnie şi catering:*** tehnologia culinară clasică (procesul tehnologic general de obţinere a preparatelor culinare; tipuri de prelucrări primare ale alimentelor; tipuri de prelucrări termice utilizate în gastrotehnie şi catering); sisteme centralizate de producţie catering: sistemul cook-chill; sistemul cook-freeze; sistemul sous-vide. | **2** |
| **6. *Obţinerea semipreparatelor şi preparatelor culinare:***   1. semipreparate culinare; 2. gustări; antreuri; salate; garnituri; 3. preparate servite la mic dejun; preparate lichide; preparate   servite ca prim fel; preparate din peşte;   1. preparate de bază; 2. fripturi; dulciuri de bucătărie; | **1**  **1**  **1**  **1**  **1** |
| **7. *Obţinerea semipreparatelor şi produselor de patiserie:*** aluaturi; umpluturi; produse de patiserie; | **1** |
| **8. *Obţinerea semipreparatelor şi produselor de cofetărie:*** semipreparate de cofetărie; prăjituri; torturi**;** fursecuri; îngheţate; | **2** |
| **9.** ***Activitatea din salonul de servire:*** organizarea unităţilor de alimentaţie (compartimente, resurse umane); pregătirea salonului de servire; servirea preparatelor; ordinea serviciilor în saloanele de servire; | **2** |
| *Bibliografie* | | | |
| 1. Gisslen,Wayne, *Professional cooking*, Sixth Edition, John Wiley & Sons,Inc.,Hoboken, New Jersey, 2007; 2. Mănăilescu, Angela ş.a., *Tehnologia produselor de cofetărie-patiserie*, EDP, Bucureşti, 2006; 3. Nicolescu, Radu, *Tehnologia restaurantelor*, Ed. Inter-Rebs, Bucureşti, 1998; 4. Pârjol, Gabriela ş.a., *Tehnologie culinară*, EDP, Bucureşti, 2006; 5. Rusu, Micşunica, *Gastrotehnie şi catering*, note de curs, 2024; 6. Vizireanu, Camelia, Istrati Dana, *Elemente de gastronomie şi gastrotehnie*, Editura Fundaţiei Universitare Dunărea de Jos – Galaţi, Galaţi, 2006; 7. Walker, John, *The restaurant, from concept to operation*, John Wiley & Sons,Inc, New Jersey, 2008; 8. Ministerul Comerţului, *Reţetar - tip pentru preparate culinare*, Bucureşti, 1982; 9. \*\*\*\* - *Prevenirea şi stingerea incendiilor, pentru persoane juridice*, Ed. Meteor Press, 2006; | | | |
| *Bibliografie minimală* | | | |
| 1. Nicolescu, Radu, *Tehnologia restaurantelor*, Ed. Inter-Rebs, Bucureşti, 1998; 2. Rusu, Micşunica, *Gastrotehnie şi catering*, note de curs, 2024; 3. Vizireanu, C., Istrati, D., *Elemente de gastronomie şi gastrotehnie*, Editura Fundaţiei Universitare Dunărea de Jos, Galaţi, 2006; 4. Ministerul Comerţului, *Reţetar - tip pentru preparate culinare*, Bucureşti, 1982. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Aplicaţii** (Laborator) | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| 1. Igiena şi protecţia muncii în unităţile de alimentaţie; 2. Compartimentarea şi dotarea secţiei de producţie; | 2 | * descrierea; * explicaţia; * conversaţia; * problematizarea; * demonstraţia; * modelarea; * dezbaterea; * studiul de caz; * lucrul în echipă; * lucrare practică; * algoritmizarea; |  |
| 1. Aprecierea senzorială şi stabilirea pierderilor la prelucrarea primară şi la tratamentul termic a unor alimente; 2. Realizarea unor sortimente de semipreparate şi stabilirea pierderilor tehnologice; | 2 |
| 1. Realizarea unor sortimente de gustări şi antreuri. Verificarea reţetelor şi stabilirea pierderilor tehnologice; | 2 |
| 1. Realizarea unor preparate lichide şi caracterizarea lor senzorială. Verificarea reţetelor şi stabilirea pierderilor tehnologice; | 2 |
| 1. Realizarea unor preparate de bază şi caracterizarea lor senzorială. Verificarea reţetelor şi stabilirea pierderilor tehnologice; | 2 |
| 1. Realizarea unor preparate de patiserie şi caracterizarea lor senzorială. Stabilirea pierderilor tehnologice; 2. Realizarea unor preparate de cofetărie şi caracterizarea lor senzorială; | 2 |
| 1. Colocviu de laborator. | 2 |
| *Bibliografie* | | | |
| 1. Gisslen,Wayne, *Professional cooking*, Sixth Edition, John Wiley & Sons,Inc.,Hoboken,New Jersey, 2007; 2. Mănăilescu, Angela ş.a., *Tehnologia produselor de cofetărie-patiserie*, EDP, Bucureşti, 2006; 3. Nicolescu, Radu, *Tehnologia restaurantelor*, Ed. Inter-Rebs, Bucureşti, 1998; 4. Pârjol, Gabriela ş.a., *Tehnologie culinară*, EDP, Bucureşti, 2006; 5. Rusu, Micşunica, *Gastrotehnie şi catering*, suport pentru activităţile de laborator, 2024; 6. Segal, R., Barbu, I., *Analiza senzorială a produselor alimentare*, Editura Tehnică, Bucureşti, 1982; 7. Vizireanu, Camelia, Istrati Dana, *Elemente de gastronomie şi gastrotehnie*, Editura Fundaţiei Universitare Dunărea de Jos – Galaţi, Galaţi, 2006; 8. Ministerul Comerţului, *Reţetar - tip pentru preparate culinare*, Bucureşti, 1982; 9. \*\*\*\* - *Prevenirea şi stingerea incendiilor, pentru persoane juridice*, Ed. Meteor Press, 2006. | | | |
| *Bibliografie minimală* | | | |
| 1. Nicolescu Radu, *Tehnologia restaurantelor*, Ed. Inter-Rebs, Bucureşti, 1998; 2. Rusu, Micşunica, *Gastrotehnie şi catering*, suport pentru activităţile de laborator, 2024; 3. Vizireanu, C., Istrati, D., *Elemente de gastronomie şi gastrotehnie*, Editura Fundaţiei Universitare Dunărea de Jos, Galaţi, 2006; 4. Ministerul Comerţului, *Reţetar - tip pentru preparate culinare*, Bucureşti, 1982. | | | |

1. **Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
| Curs | * Dobândirea noţiunilor de bază privind organizarea fluxului tehnologic în bucătării şi în laboratoare de patiserie – cofetărie; * Explicarea metodelor și proceedeelor de obţinere a produselor culinare; * Dobândirea noţiunilor de bază privind organizarea activităţii din saloanele de servire ale unităţilor de alimentaţie (CP4); | Probă scrisă sub formă de test grilă | 50% |
| Laborator | * Participarea la lucrările de laborator şi îndeplinirea sarcinilor de lucru (CT3); * Elaborarea portofoliului (caietului) de laborator pentru activităţile desfăşurate; * Elaborarea temei specifice. | Probă scrisă  Verificarea portofoliului  Oral | 50 % |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data completării | Semnătura titularului de curs | Semnătura titularului de aplicaţie |
| 12.09.2025 | Dr. ing. Ovidiu PROCOPEȚ | Dr. ing. Ovidiu PROCOPEȚ |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării | Semnătura responsabilului de program |
| 13.09.2025 | Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării în departament | Semnătura directorului de departament |
| 15.09.2025 | Şef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI |

|  |  |
| --- | --- |
| Data aprobării în consiliul facultăţii | Semnătura decanului |
| 16.09.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN  *Mircea Oroian semn* |