

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Ingineria Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Gastrotehnice și 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 - opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților 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 învățământ	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

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P. 4. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor
Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti C.T.5. Demonstrează spirit antreprenorial

5. 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.

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

Obiectivul general al disciplinei	- Formarea capacității necesare pentru inovarea, obținerea și aprecierea calității preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie;
-----------------------------------	--

7. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere în gastrotehnice și catering: definire tipuri de unități de producție catering; tipuri de unități de ofertare a produselor de catering;	1	- prelegerea; - descrierea; - explicația;	



2. Structura spațiilor unităților de alimentație; 3. Echipamente din spațiile de producție; 4. Materii prime folosite la obținerea preparatelor culinare și a produselor de cofetărie - patiserie;	1	- conversația; - problematizarea; - demonstrația; - modelarea etc.;	
5. Sisteme de producție în gastrotehnie și catering: Tehnologia culinară clasică (procesul tehnologic general de obținere a preparatelor culinare; tipuri de prelucrări primare ale alimentelor; tipuri de prelucrări termice utilizate în gastrotehnie și catering); Sisteme centralizate de producție catering: sistemul cook-chill; sistemul cook-freeze; sistemul sous-vide.	2		
6. Obținerea semipreparatelor și preparatelor culinare: a) semipreparate culinare; b) gustări; antreuri; salate; garnituri; c) preparate servite la mic dejun; preparate lichide; preparate servite ca prim fel; preparate din pește; d) preparate de bază; e) fripturi; dulciuri de bucătărie;	1 1 1 1 1		
7. Obținerea semipreparatelor și produselor de patiserie: aluaturi; umpluturi; produse de patiserie;	1		
8. Obținerea semipreparatelor și produselor de cofetărie: semipreparate de cofetărie; prăjituri; torturi; fursecuri; înghețate;	2		
9. Activitatea din salonul de servire: organizarea unităților de alimentație (compartimente, resurse umane); pregătirea salonului de servire; servirea preparatelor; ordinea serviciilor în saloanele de servire;	2		
Bibliografie			
1. Gisslen, Wayne, <i>Professional cooking</i> , Sixth Edition, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2007; 2. Mănăilescu, Angela ș.a., <i>Tehnologia produselor de cofetărie-patiserie</i> , EDP, București, 2006; 3. Nicolescu, Radu, <i>Tehnologia restaurantelor</i> , Ed. Inter-Rebs, București, 1998; 4. Pârjol, Gabriela ș.a., <i>Tehnologie culinară</i> , EDP, București, 2006; 5. Rusu, Micșunica, <i>Gastrotehnie și catering</i> , note de curs, 2024; 6. Vizireanu, Camelia, Istrati Dana, <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i> , Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos – Galați, Galați, 2006; 7. Walker, John, <i>The restaurant, from concept to operation</i> , John Wiley & Sons, Inc, New Jersey, 2008; 8. Ministerul Comerțului, <i>Rețetar - tip pentru preparate culinare</i> , București, 1982; 9. **** - <i>Prevenirea și stingerea incendiilor, pentru persoane juridice</i> , Ed. Meteor Press, 2006;			
Bibliografie minimală			
1. Nicolescu, Radu, <i>Tehnologia restaurantelor</i> , Ed. Inter-Rebs, București, 1998; 2. Rusu, Micșunica, <i>Gastrotehnie și catering</i> , note de curs, 2024; 3. Vizireanu, C., Istrati, D., <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i> , Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2006; 4. Ministerul Comerțului, <i>Rețetar - tip pentru preparate culinare</i> , București, 1982.			

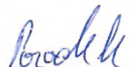
Aplicații (Laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Igiena și protecția muncii în unitățile de alimentație; 2. Compartimentarea și dotarea secției de producție;	2	- descrierea; - explicația;	
3. Aprecierea senzorială și stabilirea pierderilor la prelucrarea primară și la tratamentul termic a unor alimente; 4. Realizarea unor sortimente de semipreparate și stabilirea pierderilor tehnologice;	2	- conversația; - problematizarea; - demonstrația; - modelarea;	
5. Realizarea unor sortimente de gustări și antreuri. Verificarea rețetelor și stabilirea pierderilor tehnologice;	2	- dezbateră; - studiul de caz;	
6. Realizarea unor preparate lichide și caracterizarea lor senzorială. Verificarea rețetelor și stabilirea pierderilor tehnologice;	2	- lucrul în echipă; - lucrare practică; - algoritmizarea;	
7. Realizarea unor preparate de bază și caracterizarea lor senzorială. Verificarea rețetelor și stabilirea pierderilor tehnologice;	2		

8. Realizarea unor preparate de patiserie și caracterizarea lor senzorială. Stabilirea pierderilor tehnologice;	2		
9. Realizarea unor preparate de cofetărie și caracterizarea lor senzorială;			
10. Colocviu de laborator.	2		
Bibliografie			
1. Gisslen, Wayne, <i>Professional cooking</i> , Sixth Edition, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2007; 2. Mănăilescu, Angela ș.a., <i>Tehnologia produselor de cofetărie-patiserie</i> , EDP, București, 2006; 3. Nicolescu, Radu, <i>Tehnologia restaurantelor</i> , Ed. Inter-Rebs, București, 1998; 4. Pârjol, Gabriela ș.a., <i>Tehnologie culinară</i> , EDP, București, 2006; 5. Rusu, Micșunica, <i>Gastrotehnie și catering</i> , suport pentru activitățile de laborator, 2024; 6. Segal, R., Barbu, I., <i>Analiza senzorială a produselor alimentare</i> , Editura Tehnică, București, 1982; 7. Vizireanu, Camelia, Istrati Dana, <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i> , Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos – Galați, Galați, 2006; 8. Ministerul Comerțului, <i>Rețetar - tip pentru preparate culinare</i> , București, 1982; 9. **** - <i>Prevenirea și stingerea incendiilor, pentru persoane juridice</i> , Ed. Meteor Press, 2006.			
Bibliografie minimală			
1. Nicolescu Radu, <i>Tehnologia restaurantelor</i> , Ed. Inter-Rebs, București, 1998; 2. Rusu, Micșunica, <i>Gastrotehnie și catering</i> , suport pentru activitățile de laborator, 2024; 3. Vizireanu, C., Istrati, D., <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i> , Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2006; 4. Ministerul Comerțului, <i>Rețetar - tip pentru preparate culinare</i> , București, 1982.			


8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> - Dobândirea noțiunilor de bază privind organizarea fluxului tehnologic în bucătării și în laboratoare de patiserie – cofetărie; - Explicarea metodelor și procedeele de obținere a produselor culinare; - Dobândirea noțiunilor de bază privind organizarea activității din saloanele de servire ale unităților de alimentație (CP4); 	Probă scrisă sub formă de test grilă	50%
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> - Participarea la lucrările de laborator și îndeplinirea sarcinilor de lucru (CT3); - Elaborarea portofoliului (caietului) de laborator pentru activitățile desfășurate; - Elaborarea temei specifice. 	Probă scrisă Verificarea portofoliului Oral	50 %

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
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	Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 
------------	--

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN 