Universitatea Ştefan 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**

2. 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

3. 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

4. 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

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 (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;

7. 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;	

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**	- conversaţia; - problematizarea; - demonstraţia; - modelarea etc.;	
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:*** a) semipreparate culinare; b) gustări; antreuri; salate; garnituri; c) preparate servite la mic dejun; preparate lichide; preparate servite ca prim fel; preparate din peşte; d) preparate de bază; e) 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;	
3. Aprecierea senzorială şi stabilirea pierderilor la prelucrarea primară şi la tratamentul termic a unor alimente; 4. Realizarea unor sortimente de semipreparate şi stabilirea pierderilor tehnologice;	2		
5. Realizarea unor sortimente de gustări şi antreuri. Verificarea reţetelor şi stabilirea pierderilor tehnologice;	2		
6. Realizarea unor preparate lichide şi caracterizarea lor senzorială. Verificarea reţetelor şi stabilirea pierderilor tehnologice;	2		
7. Realizarea unor preparate de bază şi caracterizarea lor senzorială. Verificarea reţetelor şi stabilirea pierderilor tehnologice;	2		

8. Realizarea unor preparate de patiserie şi caracterizarea lor senzorială. Stabilirea pierderilor tehnologice; 9. Realizarea unor preparate de cofetărie şi caracterizarea lor senzorială;	2		
10. 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.

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	- 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%
Evaluare pe parcurs	- 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
15.09.2026	Dr. ing. Ovidiu PROCOPEȚ	Dr. ing. Ovidiu PROCOPEȚ

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament

17.09.2026	Şef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultăţii	Semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN 