

U.S.V „REGELE MIHAI I ” DIN TIMIȘOARA
Facultatea de Management si Turism Rural

Aprobat,
Decan
Prof.dr.Brad Ioan

Data.....

FIȘA DISCIPLINEI

anul universitar 2022-2023

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Vietii <i>Regele Mihai I</i> din Timișoara
1.2 Facultatea	Facultatea de Management si Turism Rural
1.3 Departamentul	DIDIFREP/CIDIFREP
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Specializarea	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	GASTRONOMIE						
2.2 Coordonator disciplinei	Prof.dr. Pîrvulescu Luminița						
2.3 Anul de studiu	III	2.4 Semestrul	6	2.5 Tipul de evaluare	E	2.6 Regimul disciplinei	DI
2.7 Codul disciplinei	IMAPA.08.S.06				2.8 Numărul de credite	5,0	

*Conform planului de învățământ

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

Numărul orelor pe semestru				
Total	AI	S	L	P
56	28		28	

Categoria formativă a disciplinei DF -fundamentală, DD - de domeniu, DS -de specialitate, DC -complementară	DS
Categoria de opționalitate a disciplinei: DI -impusă, DO -opțională, DL -liber aleasă (facultativă)	DI

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Competențe specifice

Competențe profesionale	C1. Utilizarea adecvata a conceptelor de bază privind arta culinară cu aplicabilitate la nivelul analizei și aprecierii preparatelor culinare tradiționale. C2. Utilizarea adecvata a criteriilor si metodelor privind tehnica alcătuirii meniurilor și asocierea vinurilor cu diferite preparate culinare.
Competențe transversale	CT1. Formarea unei atitudini pozitive și responsabile față de specificul culinar național și implicarea în educarea consumatorilor cu privire la calitatea preparatelor culinare și asocierea corectă a acestora in structura unui meniu.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Obiectivul general al disciplinei <i>Gastronomie</i> îl reprezintă însușirea de către studenți, într-o manieră inginerască, a principiilor ce stau la baza artei culinare, respectiv rolul multiculturalității în gastronomia tradițională.
7.2 Obiectivele specifice	- Însușirea principiilor, conceptelor, teoriilor de bază ale gastronomiei; - Cunoașterea principalelor concepte ce stau la baza unei alimentații echilibrate; - Identificarea specificului culinar național și internațional.

7. Conținuturi

7. 1 Activități de autoinstruire	Număr ore	Observații
1. Elemente de gastronomie. Istoric și influențe.	2	Suport pentru activitate studiu individual Studenti IFR-IMAPA, An 3 FMTR
2. Noțiuni privind conceptul alimentației științifice echilibrate. Aspecte nutriționale.	4	
3. Structura și dotarea unităților de producție și servire în activitatea culinară.	4	
4. Bucătăria românească tradițională. Bucate din Ardeal, Banat, Bucovina, Dobrogea, Maramureș, Moldova, Muntenia, Oltenia. Bucate de post.	10	
5. Bucătăria internațională.	8	
Bibliografie		
1. Florea, C., și colab. - <i>Bucătărie internațională</i> , Editura Ceres, București, 1995.		
2. Vizireanu, Camelia, Istrati, Daniela - <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i> , Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2006.		
3. Suport de curs (platforma Intranet)		
7.2 Activități de laborator	Număr ore	Observații
Tema		
Norme NTS si PSI in laborator. Valoarea nutritivă. Calculul indicelui de valoare nutritivă pentru diferite produse alimentare.	4	Activitate pe grupe
Proporția substanțelor nutritive din rația calorică globală. Calculul rației calorice pentru diferite tipuri de alimentație.	4	Activitate pe grupe
Realizarea unor preparate culinare tradiționale (Ardeal, Banat, Moldova, Oltenia).	14	Activitate pe grupe
Preparate culinare din bucătăria internațională	4	Activitate frontală
Verificarea cunoștințelor.	2	Activitate individuală
Bibliografie		
1. Banu, C. și colab. - <i>Manualul inginerului de industrie alimentară</i> , Editura tehnică, București, 1999		
2. Pirjol, Gabriela, Paraschiv, Elisabeta, Onete, Olga, Brumar, Constanța - <i>Tehnologie culinară</i> , Editura Didactică și Pedagogică, București, 1997.		
3. Vizireanu, Camelia, Istrati, Daniela - <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i> , Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2006.		
Metode de predare: expunere, explicatia, prelegere interactivă, demonstratia, exercitiul, studiu de caz.		

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

Curriculumul acoperă teme fundamentale ale disciplinei *Gastronomie* ce asigură familiarizarea studenților cu gastronomia tradițională, conținutul fiind abordat în manieră multidisciplinară, astfel încât să stimuleze inițiativa și independența în gândire a studenților;

Conținutul cursului este permanent actualizat, astfel încât să faciliteze formarea competențelor profesionale și a competențelor transversale necesare absolvenților.

9. Modul de evaluare

Forma de evaluare (E-examen, C-colocviu/test final, LP-lucrări de control)	E
Stabilirea notei finale (procentaje)	
- răspunsuri la examen	60%
- Colocviu/laborator/lucrări practice/proiect/seminar etc.	40%

10. Standard minim de performanță

Interpretarea și utilizarea corectă a principiilor, conceptelor, teoriilor de bază ale gastronomiei.

Data completării

.....

Semnătura coordonator disciplină

Prof.dr. Pîrvulescu Luminița

Data avizării

.....

Semnătura director departament

Prof.dr. Niță Simona