

FIȘA DISCIPLINEI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI ALIMENTAȚIE ÎN TURISM

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism (Buzău)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Alimentație publică și alimentație în turism						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU						
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucr. dr. ing. Eugenia Mihaela PRICOP						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studii după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					23
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					5
Examinări					5
Alte activități.....					-
3.7 Total ore studiu individual					83
3.8 Total ore pe semestru					125
3.9 Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Chimia alimentelor, Biochimie, Principii de conservare
4.2 de competențe	Cunoașterea principalilor nutrienți din alimente, factorii ce influențează denaturarea și reducerea efectului nutritiv, modalitățile de prelucrare și conservare a alimentelor în vederea păstrării calității.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator) - Platforma educațională Microsoft Team /Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	- Laborator utilat cu aparatura specifică gastronomiei - Platforma educațională Microsoft Team /Metoda alternativă



6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	C1.Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produselor alimentare/ preparatelor culinare. C2.Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare/ preparatelor culinare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din unitățile de alimentație publică. C4.Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare/ alimentației publice. CT1.Studentul/absolventul explică și interpretează documentația tehnică, economică și managerială, pentru dezvoltarea proiectelor și proceselor specifice domeniului. Studentul/absolventul identifică și descrie principii și metode de comunicare specifice domeniului.
Abilități	A1.Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare/ preparatelor culinare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare/ preparatelor culinare. A2.Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentelor de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din unitățile de alimentație publică. A4.Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea produselor alimentare/ preparatelor culinare, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară. AT1.Studentul/absolventul evaluează avantajele și limitele aplicațiilor software pentru rezolvarea de sarcini specifice domeniului. Studentul/absolventul modelează și simulează concepte și procese în rezolvarea de sarcini specifice, în regim asistat de calculator. Studentul/absolventul elaborează proiecte tehnico-economice și/sau manageriale prin utilizarea de aplicații software specifice domeniului. Studentul/absolventul operează cu metode și tehnici de comunicare din domeniu.
Responsabilitate și autonomie	RA1.Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație a produselor alimentare/ preparatelor culinare. RA2.Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor/ preparatelor culinare dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. RA4.Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. RAT1.Studentul/absolventul evaluează și valorifică oportunități de afaceri și de dezvoltare antreprenorială. Studentul/absolventul selectează și analizează surse bibliografice specifice domeniului. Studentul/absolventul folosește în comunicare limba engleză tehnică.

6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor; efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare. C2. Programează producția; utilizează instrumente informatice; reduce risipa de resurse; C4. Optimizează producția; aplică bune practici de fabricație (BPF).
Competențe transversale	CT1. Gândește analitic

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	În cadrul acestei discipline se are în vedere să se transmită studenților cunoștințe și noțiuni de bază despre materiile prime și auxiliare folosite în alimentația publică precum și cunoașterea sortimentelor de preparate culinare, acordându-se o atenție deosebită tehnologiei de obținere a acestora, transformărilor suferite de alimente în cursul prelucrării primare și termice, condițiile de calitate pe care trebuie să le îndeplinească, defectele, cauzele și remediile ce pot fi făcute în cazul obținerii unor preparate culinare necorespunzătoare.
7.2 Obiectivele specifice	De a obișnui studenții cu terminologia specifică activităților din domeniu, cu proiectarea activităților practice specifice, formarea deprinderilor practice și utilizarea tehnicilor și tehnologiilor moderne în producția culinară.



8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Turismul – activitate specifică de servicii. Introducere în alimentația publică.	Prelegerea, Conversația, Explicația, Problematizarea	2 ore
Tehnici culinare de procesare. Efectele procesării culinare asupra nutrienților din alimente.		2 ore
Materii prime folosite în alimentația publică.		2 ore
Preparate culinare pentru micul dejun.		2 ore
Preparate culinare servite la dejun.		2 ore
Preparate culinare servite la cină.		2 ore
Conceperea și actualizarea meniurilor.		2 ore
Bibliografie		
1. Banu, C., Vizireanu, C., Ianitchi, D., Sahleanu, E., 2011, Living food - Dead food (Alimente vii - Alimente nevii) Good food - Bad food (Alimente bune - Alimente rele), Editura ASAB, Bucuresti, ISBN 978-973-7725-89-9		
2. Banu, C., 2010, Alimente functionale, suplimente alimentare si plante medicinale, Editura ASAB, Bucuresti		
3. Banu, C., 2009, Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, Bucuresti		
4. Banu,C., ș.a., 2003 – Calitatea și asigurarea calității produselor alimentare, Ed. AGIR, București		
5. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006–Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Editura Fundației universitare “Dunărea de Jos”, Galați		
6. Vizireanu C., 2025. Alimentație publică și alimentație în turism – Note de curs		
8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
Realizarea unor meniuri de dejun tradiționale și aprecierea lor senzorială.	Experimentul, studiu de caz, conversația euristică	1 oră
Realizarea și aprecierea senzorială a unor gustări și antreuri cu valoare adăugată pentru un bufet suedez		3 ore
Realizarea unor meniuri destinate unităților economice și caracterizarea lor senzorială.		3 ore
Realizarea unor preparate de bază cu specific tradițional regional și caracterizarea lor senzorială.		3 ore
Realizarea și aprecierea senzorială a unui meniu pentru evenimente speciale		3 ore
Proiectarea activității de producție într-o unitate de alimentație publică.		1 oră
Bibliografie		
1. Stavrositu, S., 1997 – Ghid profesional al lucrătorului din alimentația publică, Ed. Tehnică, București.		
2. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006 – Îndrumar de laborator Bazele gastronomiei și gastrotehniei. manuscris si CD.		

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

- Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice alimentației umane, contribuind la obținerea cunoștințelor teoretice, care asigură securitatea pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele consumatorilor.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minima 5	Verificare pe parcurs	15%
	Nota minima 5	Examinare finală (oral)	45%
10.5 Seminar/laborator/proiect	Efectuarea integrală a lucrărilor de laborator și susținerea temei de casă	Examinare pe parcurs și finală	30%
		Participarea la cercuri științifice	10%
10.6 Standard minim de performanță			
Utilizarea cunoștințelor de bază în proiectarea unui meniu alimentar adecvat diferitelor situații care se pot ivi în cazul unor structuri turistice și de alimentație publică.			



Data completării
16.06.2026

Semnătura titularului de curs
Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU

Semnătura titularului de seminar
Șef lucr. dr. ing. Eugenia Mihaela PRICOP

Data avizării în departament
25.06.2026

Semnătura directorului de departament
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
3.09.2026

Semnătura decanului¹
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA



¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești

