

FIȘA DISCIPLINEI TEHNOLOGII MODERNE ÎN GASTRONOMIE

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	Tehnologii moderne în gastronomie						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Op

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp	ore				
Studii după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20				
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20				
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	22				
Tutoriat	5				
Examinări	5				
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	72				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Chimia alimentelor, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Operații în alimentație publică și agroturism, Utilaj în alimentație publică
4.2 de competențe	Cunoașterea principalilor nutrienți din alimente, factorii ce influențează denaturarea și reducerea efectului nutritiv, tehnici și tehnologii de prelucrare și conservare a alimentelor în vederea păstrării calității, utilaje folosite în alimentația publică

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 și dotat cu echipamente, utilaje și ustensile - 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 C5.Studentul/absolventul definește concepte, principii și teorii economice, precum și concepte privind procesele decizionale, de planificare, de organizare și de control a activităților. Totodată, va identifica și selecta metode și tehnici specifice activității de marketing și management.
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. A5.Studentul/absolventul demonstrează abilități în utilizarea indicatorilor economici pentru analiza evoluției fenomenelor economice, interpretând tendințele și impactul acestora asupra mediului de afaceri. De asemenea, va aplica în mod adecvat metodologia planificării și coordonării procesului decizional, utilizând instrumente specifice de control, evaluare și monitorizare pentru optimizarea activităților economice și manageriale. Studentul/absolventul experimentează tehnici de marketing și management în analiza mediului intern și extern al unei entități economice și analiza pieței produselor și serviciilor.
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. RA5.Studentul/absolventul elaborează soluții în vederea eficientizării activităților economice, rapoarte economico-financiare, studii de piață, proiectează politici și strategii de marketing și management pentru dezvoltarea afacerilor, asumând în mod responsabil adoptarea de decizii și implementarea rezultatelor activităților de monitorizare și control la nivel organizațional.

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). C5. Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor; oferă consiliere pentru probleme de producție; găsește soluții pentru probleme.
Competențe transversale	-

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	să transmită studenților noțiuni de management al proceselor derulate în unitățile de alimentație publică;
7.2 Obiectivele specifice	cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor necesare pentru desfășurarea unei activități de proiectare și implementare a managementului în unitățile de alimentație publică;



- explicarea și interpretarea unor procese precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Elemente introductive în tehnologia culinară	prelegerea, conversația euristică, explicația	1 oră
Managementul aprovizionării cu materii prime utilizate în alimentația publică (carne și produse din carne, pește și produse marine, ouă, lapte, produse cerealiere, legume și fructe).		1 oră
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea semipreparatelor culinare		2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea preparatelor pentru micul dejun		2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea preparatelor servite ca prim fel		2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea preparatelor culinare lichide		2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea preparatelor de bază din componența meniurilor		2 ore
Tehnici și tehnologii moderne utilizate la realizarea dulciurilor de bucătărie		2 ore
Bibliografie Banu, C.(coordonator), 2005. <i>Alimente, alimentație, sănătate</i> , Ed. AGIR, București Vizireanu, C., Istrati, D., 2006. <i>Elemente de gastronomie și gastrotehnie</i> , cap. 2-14, Editura Fundației Universitare “Dunărea de Jos” Galați Vizireanu, C., 2001. <i>Stiluri alimentare</i> , Ed. Fundației Universitare “Dunărea de Jos” Galați Vizireanu C., 2025. <i>Tehnologii moderne în gastronomie – Note de curs în format electronic</i>		
8.2 Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații*
Utilizarea tehnicilor convenționale la realizarea produselor culinare	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	3 ore
Utilizarea tehnicilor neconvenționale la realizarea produselor culinare		3 ore
Analiză comparativă a calității produselor culinare realizate prin tehnici convenționale și neconvenționale		3 ore
Evaluare finala pe baza temelor de casă	prezentare	5 ore
Bibliografie Stavrositu, S., 1997. Ghid profesional al lucrătorului din alimentația publică, Ed. Tehnică, București Vizireanu, C., Istrati, D., 2006. Îndrumar de laborator Bazele gastronomiei și gastrotehniei. manuscris și CD		

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

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 domeniului de alimentație publică, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilității și a securității pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minimă 5	Verificare pe parcurs (oral)	15%
		Examinare finală scris/oral	40%
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	15%
10.6 Standard minim de performanță			
• Analiza comparativă și interpretarea diferitelor variante tehnologice a unor procese/fluxuri pe baza cunoștințelor fundamentale acumulate în prealabil și a datelor specifice domeniului • Utilizarea cunoștințelor de bază în anticiparea și/sau explicarea diferitelor situații care se pot ivi în proiectarea proceselor			



tehnologice, precum și în asigurarea și auditul calității în alimentație publică și agroturism

Data completării
16.06.2026

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

Semnătura titularului de seminar/laborator/proiect
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data avizării în departament
25.06.2026

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

Data aprobării în Consiliul Facultății
3.09.2026

Semnătura decanului
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA

