

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Inginerie și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de licență ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Inginerie gastronomică							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr.ing. Romulus GRUIA - M.T. Academia OSR; M.As. ASAS							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Drd.ing. Roxana-Andreea MUNTEANU-ICHIM							
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	6	din care: 3.2 curs	2	3.3 laborator/ proiect	2-2
3.4 Total ore din planul de învățământ	84	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator/ proiect	28-28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					7
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități.....					-
3.7 Total ore de activitate a studentului	41				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Chimie; Materii prime alimentare; Instalatii si echipamente pentru hoteluri si restaurante; Tehnici culinare și produse de patiserie
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Noțiuni de operare pe calculator; Noțiuni de logistică; Cunoștințe teoretice și practice de alimentație publică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> aparatură de proiecție
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> laborator de gastronomie, echipamente, ustensile și materii prime alimentare

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	<p>Cp.5. Capacitatea de a gestiona proiecte de inginerie: Gestionează resursele, bugetul, termenele și resursele umane aferente proiectelor de inginerie și planifică programe și orice activități tehnice relevante pentru proiect.</p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societății în materie de costuri, calitate, servicii și inovare.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces.</p> <p>R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul.</p> <p>R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității.</p> <p>R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate.</p> <p>Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.</p> <p>R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție.</p> <p>R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului.</p> <p>R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat.</p> <p>Cp.7. Capacitatea de a aplica managementul siguranței: Aplică și supraveghează măsuri și reglementări în materie de securitate și siguranță pentru a menține un mediu sigur la locul de muncă.</p> <p>R.Î.7.1. Absolventul IMIT poate pune în aplicare proceduri prin care să se evite sau să se reducă la minimum factorii care pot pune în pericol succesul unui proiect sau amenință funcționarea organizației.</p> <p>R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă.</p> <p>R.Î.7.3. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii ale standardelor de sănătate, siguranță și igienă pentru a supraveghea întregul personal și toate procesele necesare pentru a asigura respectarea standardelor în materie de sănătate, siguranță și igienă ale societății.</p> <p>R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare.</p> <p>R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP.</p> <p>R.Î.7.6. Absolventul IMIT poate aplica reglementările privind fabricarea alimentelor și respectarea siguranței alimentare. Utilizează proceduri de siguranță alimentară bazate pe bunele practici de fabricație (BPF).</p> <p>R.Î.7.7. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.</p> <p>Cp.9. Capacitatea de a se adapta la situațiile în schimbare: Schimbă abordarea situațiilor în funcție de schimbările neprevăzute și subite apărute la nivelul nevoilor și dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.</p>
-------------------------	--

	<p>R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai puțin afectați</p> <p>R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu.</p> <p>R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă.</p> <p>Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă soluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă.</p> <p>R.Î. 10.1. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).</p> <p>R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii.</p> <p>R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților.</p> <p>R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.</p> <p>Cp.11. Capacitatea de a oferi consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență. Analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri ale eficienței care ar putea fi puse în aplicare și care ar însemna o valorificare a resurselor.</p> <p>R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.</p> <p>R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice.</p> <p>R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.</p>
Competențe transversale	<p>Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.</p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.</p> <p>R.Î.1.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii.</p> <p>R.Î.1.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.</p> <p>Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.</p> <p>R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.</p> <p>Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.</p> <p>R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată.</p>

	<p>R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi și provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții</p> <p>R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.</p> <p>R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.</p> <p>R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.</p> <p>Ct.5. Adoptă modalități de reducere a poluării, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului</p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice măsuri de reducere a poluării aerului, a zgomotului, a luminii, a apei sau a mediului, de exemplu prin utilizarea transportului public, prin evitarea generării de deșeuri în mediul natural și prin reducerea emisiilor inutile de lumină și zgomot, în special în timpul nopții.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.</p> <p>R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare.</p> <p>R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.</p> <p>R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.</p>
--	---

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Cursul de INGINERIE GASTRONOMICĂ abordează GASTRONOMIA la nivel superior din perspectivă inginerască (tehnic și managerial), respectiv ca expresie a sectorului de gastro industrie. Disciplina își propune să inițieze studenții programelor de studii de licență din ramura alimentației și industriei turismului și ospitalității, într-un domeniu multidisciplinar care sintetizează aspecte științifice și tehnice legate de nutriție, de capacitatea sanogenă a alimentelor, de optimizarea factorilor de procesare gastronomică și impactul hranei asupra organismului, de diminuarea factorilor cu impact patogen, toate acestea regăsindu-se în elementele tehnice, prezentate în curs, privind tehnologia producției culinare. Astfel se urmărește cumulara de cunoștințe care impun o gastronomie bazată pe o alimentație modernă, rațională și de protecție, privind stilurile alimentare, spațiile de producție culinară, fluxurile tehnologice din producția culinară, echipamentele specifice, procesarea operațională, managementul și marketingul în gastronomie etc. În tehnologia producției culinare, implicit cu conceptele, definițiile, regulile și principiile specifice gastronomiei de înaltă calificare, cursul de Inginerie Gastronomică are între obiectivele sale însușirea de către studenți a principiilor și metodologiei industriei ospitalității, precum și cunoașterea și aplicarea tehnologiei producției culinare în sensul sistemic și ingineresc al înlănțuirii de procese și realizare de produse, adică de alimente compozite (hrana, respectiv diverse mâncăruri). Se urmărește ca studenții, după parcurgerea cursului de inginerie gastronomică, să dobândească cunoștințe care pot face posibilă dezvoltarea creativității și inițiativei viitorilor specialiști în acest domeniu. Un alt obiectiv al cursului, în acest context general, este ca acești profesioniști să poată dezvolta în lanțurile de hoteluri și restaurante, în cantine sau în sistemul de catering, ori în propria lor afacere, managementul calității totale în privința gastrotehniei aplicate, sanogeneza alimentară, părotejarea mediului, precum și valorificarea în acest sens a tradiției gastronomice românești în conceptul profesional oferit de cunoașterea și diseminarea în rândul populației, inclusiv a turiștilor, elevilor, studenților etc. a
---------------------------------------	---

	aspectelor de bază legate de patrimoniul gastronomic și cultural românesc.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Disciplina INGINERIE GASTRONOMICĂ vizează GASTRONOMIA pe baza competențelor profesionale de <i>inginerie</i>, respectiv competențe transversale, specifice programului de studiu de licență Inginerie și Management în Industria Turismului (IMIT). Competențele profesionale presupun cunoștințe și abilități profesionale, respectiv concepte, valori și principii legate de <i>ingineria gastronomică</i>. Absolvenții vor putea explica și interpreta fenomenele și procesele culinare în context științific, atât sub aspect tehnologic, gastrotehnic, cât și biologic (impactul asupra sănătății consumatorilor), managerial sau economic.. Mai mult, ei pot aplica cunoștințele și operaționaliza conceptele din acest domeniu, diversificând și inovând profesionalismul. Studenții vor dobândi abilitatea de a demonstra capacitatea și de a aplica cunoștințele dobândite în situații cu un grad mediu și chiar ridicat de complexitate și de a formula concluzii, cunoașterea și aplicarea măsurilor de creștere a capacității organizatorice, de coordonare și control, precum și diversificare, capacitatea de analiză și interpretare a datelor empirice, de evaluare critică și constructivă a propriului demers de cercetare în industria turismului și ospitalității; susținerea unei opinii sau puncte de vedere; de a elabora un proiect de cercetare pe direcție tehnologică sau a controlului calității produselor alimentare complexe. Ca și competențe transversale cursanții vor dobândi responsabilități și asistență calificată la îndeplinirea obiectivelor, având capacitatea de a lucra independent, de a-și identifica propriile surse și resurse de învățare, precum și de a reflecta, de a folosi în mod corect limbajul și terminologia specifice domeniului <i>ingineriei gastronomice</i> și a culturii tradiționale a patrimoniului culinar și cultural aferent ingineriei gastronomice. Menționăm că vor dobândi și competențe legate de interacțiunea socială: de a prezenta argumente în fața unei audiențe alcătuită din persoane cu niveluri diferite de pregătire și educație, de a demonstra abilități de lucru în echipă, capacitatea de a opera distincții între date, informații și cunoaștere.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Partea I – Considerații generale privind locul și rolul ingineriei gastronomice în actul alimentar			
C.1. – DEFINIREA ȘI LOCUL INGINERIEI GASTRONOMICE ÎN ACTUL ALIMENTAR	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	- Despre actul alimentar și sectorul gastro industriei
C.2. – BAZELE CONCEPTUALE ALE MODULUI DE HRĂNIRE AL OMENIRII – SCURT ISTORIC CONCEPTUAL	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	- Bazele conceptuale ale hrănirii populației
C.3. – EVOLUȚIA ȘTIINȚIFICĂ ȘI TEHNICĂ A PREPARĂRII HRANEI, DE LA EMPIRISMUL ISTORIC LA INGINERIA GASTRONOMICĂ – SCURT ISTORIC TEHNOLOGIC AL MODULUI DE HRĂNIRE	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	
C.4. – DIRECȚII DE ABORDARE ÎN ACTUL ALIMENTAR (I) - <i>Hrana de calitate: PROCESARE MINIMA, SLOW-FOOD, ETNO-GASTRONOMIE</i>	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	
C.5. – DIRECȚII DE ABORDARE ÎN ACTUL ALIMENTAR (II) - <i>Hrană sănătoasă: ELEMENTE DE SANOGENEZĂ ALIMENTARĂ</i>	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	
C.6. – DOMENII NOI DE DEZVOLTARE ȘTIINȚIFICĂ	Video-proiector, prezentări	2	- Evoluția

PE PRINCIPII ALE BUCĂTĂRIEI CREATIVE - <i>BUCATARIA DE EXCELENȚĂ ȘI BUCĂTĂRIA SANOGENĂ</i>	PowerPoint; elemente interactive (dezbatari)		științifică în gastronomie
C.7. – DIRECȚII DE DEZVOLTARE A CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE ȘI EXPERIMENTALE PRIVIND PREPARAREA HRANEI – <i>GASTRONOMIA INOVATIVĂ ȘI EVOLUȚIA SA PE DIRECȚIE MACRO- ȘI MICROSCOPICĂ</i>	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbatari)	2	
Partea II – Bazele tehnologice și manageriale ale unităților din industria restaurantelor			
C.08. - CONCEPTE TEHNOLOGICE ȘI DE MANAGEMENT OPERATIONAL IN INGINERIA GASTRONOMICA	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbatari)	2	Conceptualizare
C.09. - CERINȚE PRIVIND SPAȚIUL DE PRODUCȚIE ÎN TEHNOLOGIA CULINARĂ - INFRASTRUCTURA, ARHITECTURA LOCAȚIEI	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbatari)	2	Infrastructura
C.10. - STRUCTURA ȘI COMPONENTELE SPAȚIULUI DE PRODUCȚIE (I - spații + II-fluxuri tehnol.)	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbatari)	2	Spațiul de producție + sisteme tehnice & fluxuri
C.11. - SISTEME DE PRODUCȚIE CULINARĂ ÎN RELAȚIE CU TIPOLOGIA UNITĂȚILOR DIN SISTEMUL DE RESTAURAȚIE	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbatari)	2	
C.12. - PROCESUL DE PRODUCȚIE CULINAR ÎN RELAȚIE CU GRUPELE DE MATERII PRIME ALIMENTARE DIN REȚETAR - legume, fructe; făinoase zaharoase; - carne și derivate; - lapte și derivate - ouă, icre, vânat, condimente, coloranți, băuturi	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbatari)	2	Sisteme producție – management de proces
C.13 – INGINERIA RAȚIILOR ALIMENTARE ȘI A REȚETELOR CULINARE	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbatari)	2	Biologia și tehnica REȚETOR culinare
C.14 - TEHNICA ȘI ORGANIZAREA MENIURILOR ÎN SISTEMUL DE RESTAURAȚIE - INGINERIE MENIULUI	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbatari)	2	Biologia și tehnica MENIULUI
Bibliografie Gomez, J., 2008: Digestia, editura All București, 11-34; Gruia, R., 2003: Bazele științei managementului în ingineria alimentară, Ed. Universității Transilvania Brașov; Gruia, R., 2017: Management și dezvoltare în industria turismului, Ed. Lux Libris Brașov; Gruia, R., 2018: Evoluția științifică agastronomiei în cadrul actului alimentar, Ed. Clarion Brasov, ISBN: 978-606-94470-3-1, p.5-163. Gruia, R., 2018: Gastronomia și principiile biologiei alimentației, Ed. Clarion Grasov, ISBN: 978-606-94470-4-8 p.5-187. Gruia, R., 2024: Inginerie gastronomică – tratat de teoria gastronomiei și practica gastro industriei, Ed. Clarion Brașov, ISBN: 978-606-95067-6-9, 710 pag. Ivanov, G., 1978: Bucătării mari, Editura Tehnică București; Măneacă, R.I., 1996: Nutriția omului act sacru, Editura Miracol București; Mencinicopschi, G. și col., 2008: Biotehnologii alimentare – vol.I, Ed. Mirton Timișoara, 4-75; Mencinicopschi, G. și col., 2008: Biotehnologii alimentare – vol.II, Ed. Mirton Timișoara, 524-544; Mencinicopschi, G., 2010: Noua ordine alimentară – vol.I, Editura Coreus Publishing, 6-83, 220-255.			

8.2 Laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
L.1 - Elemente de igienă, protecția muncii în producția culinară și prezentarea legislației aferente în vigoare și întocmirea Fișelor de protecție a muncii	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	2	Exerciții și observații individuale
L.2 – Prezentarea alimentelor de bază folosite ca materii prime în majoritatea rețetelor culinare verificarea organoleptică și fizico-chimică a probelor de produse	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exerciții și observații individuale
L.3 – Despre modul de depozitare și gestionare a stocurilor în spațiile special amenajate ale bucătărilor profesionale	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	2	Exerciții și observații individuale
L.4 – Prezentarea echipamentelor: a utilajelor, mașinilor și ustensilelor din bucătăriile profesionale	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exerciții și observații individuale
L.5 – Analiza rețetelor culinare și a alimentelor folosite ca ingrediente în realizarea preparatelor culinare și principii de calcul a unui meniu standard, toate bazate pe calitatea materiilor prime folosite	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exerciții și observații individuale
L.6 - Metode și aplicarea lor privind tăierea, tranșarea și eviscerarea diverselor alimente utilizate la gătit. / exemplificare prin salate și sosuri	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exemplificare pe un anumit preparat (la alegere în funcție de materiile prime achiziționate)
L.7 – Despre modurile de gătit, exemplificare de combinații pe baza rețetelor culinare și despre folosirea la gătit a diverselor ierburi și condimente	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exemplificare pe un anumit preparat (la alegere în funcție de materiile prime achiziționate)
L.8 – Planificarea unui eveniment gastronomic (inclusiv privind siguranța alimentară și reglementările locale	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	
Proiect			
# P.1 -. Planificarea evenimentului (I) -proiect de grup -aranjare masa mic dejun	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	4	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
# P.2 -. Planificarea evenimentului (II) - proiect de grup - bufet suedez	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	4	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
# P.3.- Planificarea evenimentului (III) -planificarea și derularea unui eveniment -importanța meniurilor dietetice și vegetariene în lista de meniu	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	4	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
# P.4 -. Planificarea evenimentului (IV)	Metoda de lucru specifică temei,	4	Prezentare

-proiect de grup -cină festivă	cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic		generală și apoi activitate pe echipe
# P.5 -. Planificarea evenimentului (V) -proiect de grup -masa de revelion	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	4	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
# P.6 -. CONCEPTUALIZAREA TEMEI unui eveniment / Logistica: Aspecte de aprovizionare, depozitare a ingredientelor și gestionarea inventarului în planificarea evenimentelor culinare. / Fixare: Publicul Țintă: Cine beneficiază sau este interesat de proiectul gastronomic (de exemplu, un restaurant, o anumită comunitate, un eveniment, etc.).	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	2	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
## P7 -- REDACTARE ȘI PREZENTARE: PROIECT DE GRUP : pregătirea și prezentarea unui MENIU pentru 6 persoane (creativitate) Repartizarea unui anumit tip de meniu + prezentarea etapelor de întocmire a meniurilor, specificând necesarul biologic și asigurarea prin meniu + calcularea prețului	Metoda de lucru specifică PROIECTELOR științifice aplicate, cu structura indicată pentru tematica gastronomică	6	Activitate pe echipe de câte 4-6 studenți cu tematica specifică planificării evenimentului
<p>Bibliografie</p> <p>Gruia,R, .: Management și dezvoltare în industria turismului, Ed. Lux Libris Brașov;</p> <p>Gruia,R., 2018: Gastronomia și principiile biologiei alimentației, Ed. Clarion Grasov, ISBN: 978-606-94470-4-8 p.5-187.</p> <p>Gruia,R., 2022. Agroturism – elemente de inginerie și management ale fermei și valorificării gastronomice în pensiunea turistică, Ed. Clarion Brașov, ISBN: 978-606-95067-1-4, 332 pag.</p> <p>Gruia,R, 2024: Inginerie gastronomică – tratat de teoria gastronomiei și practica gastro industriei, Ed. Clarion Brașov, ISBN: 978-606-95067-6-9, p.307-614.</p> <p>Niculescu, N.I. și col., 1989: Bucătăria creativă, Editura Ceres București, 15-272, 363-442;</p> <p>Roman, R.A., 2001: Buctate, vinuri și obiceiuri românești, Ed. Paideia XXX, 2008: Enciclopedia Alimentelor, Editura ALL București</p>			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Sunt abordate problemele coerent si aplicativ pe tipuri de unitati de alimentatie publică.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea metodelor și tehnicilor de lucru pe fluxul tehnologic al producției culinare	Evaluare scrisa tip grila (sau evaluare orala)	60 %
		Prezenta la curs	15 %
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice la problemele	Chestionar sintetic al seminarelor sau realizare de	15 %

	practice, specifice productiei culinare.	preparat culinar (după caz) Proiect	10 %
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea, interpretarea și aplicarea metodelor și tehnicilor ingineresti pentru orice tip de unitate din industria restaurantelor și în general din sistemul de restaurație specific gastro industriei. 			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2024.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, Decan	Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA, Director de departament
Prof.dr.ing. Romulus GRUIA, Titular de curs	Drd.ing. Roxana Andreea MUNTEANU-ICHIM Titular de laborator/ proiect

Notă:

- ¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;
- ⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- ⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).