

FIȘA DISCIPLINEI
ANUL UNIVERSITAR
2024 - 2025

1. DATE DESPRE PROGRAM

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE DIN CRAIOVA
1.2 Facultatea	ASISTENȚĂ MEDICALĂ
1.3 Departamentul	2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii/Calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

2.1 Denumirea disciplinei	TEHNOLOGIE ALIMENTARĂ-GASTROTEHNIE						
2.2. Codul disciplinei	ND2201						
2.3 Titularul activităților de curs	Tuțulescu Felicia						
2.4 Titularul activităților de seminar	Rednic Ioana						
2.5. Gradul didactic	Profesor universitar Asistent universitar						
2.6. Încadrarea (norma de bază/asociat)	Asociat						
2.7. Anul de studiu	II	2.8. Semestrul	II	2.9. Tipul disciplinei (conținut)	DS	2.10. Regimul disciplinei (obligativitate)	DO

3. TIMPUL TOTAL ESTIMAT (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	5	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	3
3.4 Total ore din planul de învățământ	70	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	42
Distribuția fondului de timp ore					
Studiul 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					10
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități...consultații, cercuri studentesti					1
3.7 Total ore studiu individual	55				
3.9 Total ore pe semestru	125				
3.10 Numărul de credite	5				

4. PRECONDIȚII (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Studentii trebuie să aibă cunoștințe de chimia alimentelor, microbiologie, biochimie
4.2 de competențe	-

5. CONDIȚII (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs cu mijloace de proiectare / mediu online.
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Pregătirea în prealabil, prin studiu individual a laboratorului, purtarea obligatorie a halatului, bonetei și eventual a mănușilor de unică folosință

6. COMPETENȚELE SPECIFICE ACUMULATE

COMPETENȚE PROFESIONALE	CP1 - Aplică principii ale tehnologiei alimentare CP2– Depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional CP3 - Efectuează cercetare științifică
--------------------------------	--

COMPETENȚE TRANSVERSALE	CT1. Autonomie și responsabilitate - dobândirea de repere morale, formarea unor atitudini profesionale și civice, care să permită studenților să fie corecți, onești, neconflictuali, cooperanți, înțelegători în fața suferinței, disponibili să ajute oamenii, interesați de dezvoltarea comunității - să cunoască, să respecte și să contribuie la dezvoltarea valorilor morale și a eticii profesionale - să învețe să recunoască o problemă atunci când se ivește și să ofere soluții responsabile pentru rezolvarea ei
	CT2. Interacțiune socială - să recunoască și să aibă respect pentru diversitate și multiculturalitate - să aibă sau să învețe să-și dezvolte abilitățile de lucru în echipă - să comunice oral și în scris cerințele, modalitatea de lucru, rezultatele obținute, să se consulte cu echipa - să se implice în acțiuni de voluntariat, să cunoască problemele esențiale ale comunității
	CT3. Dezvoltare personală și profesională - să aibă deschiderea către învățarea pe tot parcursul vieții - să conștientizeze necesitatea studiului individual ca bază a autonomiei personale și a dezvoltării profesionale - să valorifice optim și creativ propriul potențial în activitățile colective - să știe să utilizeze tehnologia informației și comunicării
	.

7. OBIECTIVELE DISCIPLINEI (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Obiective generale; la finalizarea disciplinei studentul(a) va fi capabil(ă): - să poată calcula corect necesarul de materii prime pentru întocmirea unui meniu - să cunoască efectul tehnicilor de gătit asupra componentelor biochimice din materia primă vegetală și animală
7.2 Obiectivele specifice	Obiective specifice; la finalizarea disciplinei studentul(a) va fi capabil(ă): - să dezvolte capacități cognitive, de gândire creativă, capacitatea de transfer a cunoștințelor, de investigare experimentală în domeniul gastrotehniei - să cunoască problemele fundamentale de gastrotehnie bazate pe înțelegerea raporturilor cauză-structură-efect (proprietăți) - să capete interes pentru disciplina gastrotehnie prin evidențierea materiilor prime și a produselor finite utilizate în domeniul alimentației publice, în vederea îmbunătățirii balanței nutritive - să aibă capacitate de analiză și sinteză în interpretarea proceselor chimice care au loc în organismul viu în urma consumului de alimente crude sau procesate

8. CONȚINUTURI

8.1 Curs (unități de conținut)	Nr. ore
1. Introducere în gastrotehnie. Gastrotehnia de la obiceiuri casnice la știință. Evoluția obiceiurilor alimentare.	2
2. Utilizarea unei bucătării profesionale.	2
3. Materii prime animale utilizate în gastrotehnie.	2
4. Materii prime vegetale utilizate în gastrotehnie.	2
5. Procese și tehnici culinare care utilizează căldura uscată (coacerea, frigerea). Efectele căldurii uscate asupra componentelor biochimice ale alimentelor.	2
6. Procese și tehnici culinare care utilizează căldura umedă în mediu apos (fierberea, poșarea, blânșarea). Efectele căldurii umede asupra componentelor biochimice ale alimentelor.	2
7. Procese și tehnici culinare care utilizează căldura umedă în mediu gras (prăjirea). Efectele mediului gras asupra alimentelor.	2
8. Procese și tehnici culinare mixte: sotarea, înăbușirea.	2
9. Procese și tehnici culinare speciale: prepararea alimentelor în vid.	2
10. Tehnologia gustărilor. Gustări reci și calde. Tehnologia preparării salatelor. Salate crude, fierte.	2
11. Tehnologia preparatelor lichide: supe, ciorbe, supe-crème, borșuri.	2
12. Tehnologia preparatelor de bază: fripturi, garnituri.	2
13. Tehnologia pâinii și a produselor de panificație.	2
14. Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie.	2

8.2 Lucrări practice (subiecte/teme)	Nr. ore
1. Norme de protecția muncii în laboratorul de tehnologie culinară.	3
2. Organizarea și dotarea laboratorului de gastrrotehnie.	3
3. Măsurarea alimentelor. Sisteme de măsurare și echivalența între acestea. Instrumente de măsurare.	3
4. Evaluarea materiei prime vegetale. Stabilirea neconformităților la fructe și legume.	3
5. Calculul pierderilor de alimente prin prelucrare.	3
6. Efectul unor factori fizici și chimici asupra materiei prime alimentare.	3
7. Fișe și scheme tehnologice de obținere a emulsiilor alimentare. Defecte, cauze, remedieri la obținerea emulsiilor alimentare.	3
8. Semipreparate culinare - sosuri. Prepararea sosurilor reci, calde, emulsionate.	3
9. Gustări și antreuri – preparare.	3
10. Fișe și scheme tehnologice de obținere a supelor, borșurilor. Defecte, cauze, remedieri la obținerea supelor.	3
11. Prepararea supei cremă din legume.	3
12. Preparate de bază – fripturi, garnituri.	3
13. Fișe și scheme tehnologice de obținere a pâinii și produselor de panificație. Defecte, cauze, remedieri la obținerea produselor de panificație. Prepararea pâinii și a produselor de panificație	3
14. Fișe și scheme tehnologice de obținere a produselor de patiserie. Tipuri de aluaturi. Prepararea aluatului dospit, fraged, opărit, franțuzesc.	3
BIBLIOGRAFIE 1. Banu C. (coordonator). Tratat de industrie alimentară. Probleme generale, Editura ASAB, București, 2008 2. Bekhit A. - Advances in Meat Processing Technology, Ed. CRC Press, 2017 3. Gisslen, Wayne Professional cooking. John Wiley & Sons, Inc. 2011 4. Vizireanu Camelia, Tehnologii de prelucrare a produselor vegetale, Editura Fundației Universita re „Dunărea de Jos”, Galați, 2003. 5. W.T. Hubbert, Food safety and quality assurance- Foods of animal origin, Blackwell Publishing Professional, Iowa University Press, 2001	

9. COROBORAREA CONȚINUTURILOR DISCIPLINEI CU AȘTEPTĂRILE REPREZENTANȚILOR COMUNITĂȚII EPISTEMICE, ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE ȘI ANGAJATORI REPREZENTATIVI DIN DOMENIUL AFERENT PROGRAMULUI

Disciplina Tehnologii alimentare-Gastrrotehnie este o disciplină de specialitate care pregătește studenții pentru înțelegerea fenomenelor care se petrec asupra materiei prime vegetale și animale sub influența tehnicilor de preparare astfel încât viitoarii absolvenți să poată răspunde cerințelor pieței muncii în domeniul în care se pregătesc.

10. REPERE METODOLOGICE

Forme de activitate	Tehnici de predare / învățare, materiale, resurse: expunere, curs interactiv, lucru în grup, învățare prin probleme/proiecte etc. În cazul apariției unor situații speciale (stări de alertă, stări de urgență, alte tipuri de situații care limitează prezența fizică a persoanelor), activitatea teoretică și practică se poate desfășura și online, folosind platforme informatice agreate de către facultate/ universitate. Procesul educațional online va fi adaptat corespunzător pentru a asigura îndeplinirea tuturor obiectivelor și însușirea competențelor și abilităților prevăzute în fișa disciplinei
Curs	Se folosesc următoarele metode combinate: prelegerea, dezbateră, prezentare power-point, filme
Lucrări practice	Se folosesc următoarele metode combinate: aplicații practice, studiu de caz, proiecte, filme
Studiu individual	Înainte de fiecare curs și a fiecărei lucrări practice

11. PROGRAM DE RECUPERARE

Recuperări absențe	Nr. absențe care se pot recupera	Locul desfășurării	Perioada	Responsabil	Programarea temelor
	2	Laboratorul de gastrrotehnie	Ultima săptămână a semestrului	Toate cadrele didactice	Cronologic, 2 teme/zi
Program de consultații/ cerc științific studentesc	2 ore/ săptămână	Laboratorul de gastrrotehnie	Săptămânal	Titular curs	Tema din săptămâna respectivă
Program pentru studenții slab pregătiți	2 ore/ săptămână	Laboratorul de gastrrotehnie	Săptămânal	Titular curs	Tema din săptămâna respectivă

12. EVALUARE			
Tip de activitate	Forme de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Evaluare formativă prin sondaj în timpul semestrului Sumativă în timpul examenului	Examen scris/ sistem grilă cu ajutorul platformei informatice în varianta online	60%
Lucrări practice	Formativă prin sondaj în timpul semestrului Periodică în timpul semestrului, Sumativă în în ultima săptămână a semestrului	Examen oral /cu ajutorul platformei video în varianta online	25%
Verificările periodice	O evaluare a cunoștințelor de etapă de tip sumativ în timpul semestrului	Test grilă cu verificarea cunoștințelor din materia de curs	10%
Evaluare activității individuale			5%
Standard minim de performanță			minim 50% la fiecare componentă a evaluării

13. PROGRAME DE ORIENTARE SI CONSILIERE PROFESIONALĂ		
Programe de orientare și consiliere profesională (2 ore/lună)		
Programare ore	Locul desfășurării	Responsabil
Ultima zi de vineri a fiecărei luni	Laboratorul gastrotehnice	Prof.univ. dr.Tuțulescu Felicia

Data avizării în departament: 07.11.2024

**Director de departament,
Prof. univ. Dr. Cătălina Gabriela
PISOSCHI**

**Coordonator program de studii,
Prof. univ. Dr. Dana-Maria
ALBULESCU**

**Responsabil disciplină,
Prof. univ. dr. Felicia
TUȚULESCU**