

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Creștină Partium
1.2. Facultatea	Facultatea de Științe Economice și Sociale
1.3. Departamentul	Economie
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/Calificarea	ECTS

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Gastronomie (ECTS 2110)
2.2. Titularul activității de curs	Conf. Univ. Dr. Molnar Elisabeta Ilona
2.3. Titularul activității de seminar	Asist. Univ. Drd. Gulyas Greta
2.4. Anul de studiu	II
2.5. Semestrul	3
2.6. Tipul de evaluare	Col
2.7. Regimul disciplinei	DD

3. Timpul total estimat

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	3.2. curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual					44
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

4. Precondiții (unde este cazul)

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, Internet
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, internet, teren

6. Competențe specifice acumulate

6.1. Competențe profesionale	CP.1. Identificarea conceptelor și teoriilor specifice activității de restauratie si gastronomiei. CP.2. Explicarea și interpretarea rolului gastronomiei in industria ospitalității. CP.3. Prezentarea rolului resursei umane implicate în activitățile de restaurație, rolul decisiv in succesul restaurației avand gastronomia. CP.4. Evaluarea critic-constructivă a explicării și / sau rezolvării unei probleme vizând funcționarea sistemului in industria ospitalitatii
6.2. Competențe transversale	CT.1 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă. CT.2 Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei. CT.3 Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	•Cunoasterea și înțelegerea noțiunii si rolului gastronomiei. Abordarea pragmatică a activităților de prestare propriu-zisă de restaurație.Cunoașterea, înțelegerea și operarea cu metode specifice pentru succesul restaurantului
7.2. Obiectivele specifice	•Întelegerea realității dintre cultura si alimentație, specificul gastronomiei in funcție de zone geografice, națiuni, tradiții și etnii. •Cunoașterea și înțelegerea diferitelor concepte specifice gastronomiei, rolul calității produselor alimentare in succesele gastronomice. •Identificarea conceptelor legate de planificarea, organizarea, coordonarea și controlul activității de restaurație. *Respectarea normelor de deontologie profesională, fundamentate pe opțiuni valorice explicite, specifice specialistului în gastronomie și restaurație

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Gastronomia –realția dintre cultură și alimentație. Rolul gastronomiei în industria ospitalieră.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
2. Gastronomie - istorie, popoare si civilizații de-a lungul secolelor.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
3. Gastronomia specifică pe continentele lumii.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
4. Gastronomia în țările Europene (țările nordice , Europa de vest)	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
5. Gastronomia în țările Europene (Europa centrală, Europa de Sud, Federația Rusă)	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
6. Gastronomia în România. Produse culinare specifice românești, specifice unor regiuni sau zone.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
7. Gastronomia în Ungaria. Tradiții, diferențe și asemănări culinare.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
8. Rolul băuturilor în gastronomie. Vinuri din podgoriile României. Sortimentele de vinuri superioare.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
9. Băuturi specifice din diferite țări. Vinuri de renume mondial. Servirea vinului.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
10. Gastronomie – băuturi. Asocierea preparatelor culinare cu băuturile	Vizitare Metro Oradea	2 ore
11. Tehnica alcătuirii meniurilor.. Preparate de cofetărie și patiserie cu specific din diferite regiuni ale României.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
12. Preparate si rețete tradiționale din diferite regiuni ale Europei.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
13. Gastronomia internațională și europeană. Restaurante cu specific internațional și local, restaurante cu specific	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore

tradițional.		
14. Turismul gastronomic în Europa și pe plan mondial	Vizitare Metro bauturi -vinuri	2 ore
8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
1. Identificarea atractivității și motivației în turismul gastronomic.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
2. Identificarea alimentației specifice de- a lungul secolelor, caracteristicile gastronomice ale civilizațiilor.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
3. Gastronomia și alimentația pe continentele lumii.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
4. Caracteristicile gastronomiei din țările Europene (Europa de Nord, Europa Centrala)	Dezbateri, studii de caz	2 ore
5. Caracteristicile gastronomiei din țările Europene (Europa de Vest, Europa de Sud, Rusia)	Dezbateri, studii de caz	2 ore
6. Gastronomia în România și Ungaria. Compararea unor produse culinare specifice din diferite zone.	Dezbateri, studii de caz,	2 ore
7. Prezentări proiecte în echipă	Dezbateri, studii de caz	2 ore
8. Rolul băuturilor în gastronomie. Vinuri din podgoriile României. Sortimentele de vinuri superioare.	Dezbateri, studii de caz teren	2 ore
9. Băuturi specifice din diferite țări. Vinuri de renume mondial. Servirea vinului.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
10. Alcătuirea de meniuri în funcție de țara de proveniență a turiștilor. Asocierea preparatelor culinare cu băuturile.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
11. Mise-en -place.Activitate practică.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
12. Identificarea și compararea restaurantelor cu specific internațional și local.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
13. Prezentări proiecte în echipă	Dezbateri, Evaluare	2 ore
14. Prezentări proiecte în echipă	Dezbateri, Evaluare	2 ore
Bibliografie obligatorie		
Tema 1-14 Materialul prezentat la curs și seminar		
- Stroh Péter, Pincér szakmai ismeretek, Tankönyvmester Kiadó, Budapest, 2007. - Tusor András: GASZTRONÓMIA, http://mek.niif.hu/00100/00129/html/1fejezet.htm		
Bibliografie facultativă		
***Száloda és vendéglátóipar Európában, A szálloda és vendéglátóipari ágazatot érintő 250 Európai Unió Intézkedés, 2002 szeptember, Miniszterelnöki Hivatal, Turisztikai Államtitkárság.		

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se studiază în alte centre universitare din țară și din străinătate, precum și cu cerințele activităților profesionale derulate în cadrul organizațiilor angajatoare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare sumativă	Examen scris și oral	60 %
10.5. Seminar	Evaluare progresivă	Proiecte individuale și de grup, recenzie articol de specialitate, participare activă	40%
10.6. Standard minim de performanță: Obținerea a minim 50% din punctajul total acordat, (60 % la proba de verificare scrisă și orală și 40% pentru activitatea de seminar).			

Data completării
12.09.2024

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament:

Semnătura directorului de departament: