

FIȘA DISCIPLINEI
ANUL UNIVERSITAR
2025 - 2026

1. DATE DESPRE PROGRAM

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE DIN CRAIOVA
1.2 Facultatea	ASISTENȚĂ MEDICALĂ
1.3 Departamentul	2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclu de studii ¹	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii/Calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ/Nutriționist și dietetician

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

2.1 Denumirea disciplinei	TEHNOLOGIE ALIMENTARĂ-GASTROTEHNIE						
2.2. Codul disciplinei	RO_ND-2-S12-01						
2.3 Titularul activităților de curs	Tuțulescu Felicia						
2.4. Grad didactic - activități de curs	Profesor univ. dr.						
2.5. Încadrarea (normă de bază/asociat)	Asociat						
2.6. Titularul activităților de seminar/lucrări practice	Rednic Ioana						
2.7. Grad didactic - activități de seminar	Asistent univ. drd.						
2.8.Încadrarea (normă de bază/asociat)	Normă de bază						
2.9. Anul de studiu	II	2.10. Semestrul	II	2.11. Tipul disciplinei (conținut)	DS	2.12. Regimul frecvențării de către studenți	DOB

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

3.1. Număr de credite							5
3.2. Număr de ore pe săptămână	curs	2	seminar/laborator	3	total		5
3.3. Total ore din planul de învățământ	curs	28	seminar/laborator	42	total		70
3.4. Examinări							3
3.5. Total ore studiu individual							80
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe							28
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren							28
3.5.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri							20
3.5.4. Tutorat							-
3.5.5. Alte activități (consultații)							4
3.6. Total ore pe semestru (1 credit=30 ore)							150

4. PRECONDIȚII (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Studenții trebuie să aibă cunoștințe solide de chimia alimentelor, microbiologie, biochimie
4.2 de competențe	Studenții trebuie să aibă capacitatea de a utiliza corect terminologia științifică Studenții trebuie să dețină aptitudini de analiză și sinteză; Studenții trebuie să dețină competențe de învățare autonomă și colaborativă; Studenții trebuie să dețină aptitudini de comunicare și lucru în echipă; Studenții trebuie să dețină abilități de utilizare a tehnologiei informației.

5. CONDIȚII (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs cu mijloace audio/video Pregătirea temei în conformitate cu cerințele cadrului didactic
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sala de lucrări practice / mediu online. Parcursul de către studenți a noțiunilor teoretice și a metodelor de lucru din manualul de lucrări practice înainte desfășurării lucrării.

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
	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

7.1 OBIECTIVELE DISCIPLINEI

OBIECTIVUL GENERAL AL DISCIPLINEI

Însușirea de cunoștințe avansate privind efectul tehnicilor de gătit asupra componentelor biochimice din materia primă vegetală și animală

OBIECTIVELE SPECIFICE

- cunoașterea problemelor fundamentale de gastrotehnie bazate pe înțelegerea raporturilor cauză-structură-efect
- înțelegerea și interpretarea proceselor chimice care au loc în urma consumului de alimente crude sau procesate
- explicarea rolului materiilor prime și a produselor finite utilizate în domeniul alimentației publice, în vederea îmbunătățirii balanței nutritive
- dobândirea capacității de transfer a cunoștințelor, de investigare experimentală în domeniul gastrotehniei
- cultivarea unei atitudini științifice, riguroase și responsabile

7.2 REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

CUNOȘTINȚE

- Studentul acumulează cunoștințe în ceea ce privește recunoașterea, identificarea, descrierea, sumarizarea și explicarea unor noțiuni și concepte fundamentale de igienă și siguranță alimentară, ale tehnologiei și toxicologiei alimentului, precum și cele legate de impactul aditivilor alimentari asupra sănătății umane

APTITUDINI

- Studentul demonstrează capacitatea de a analiza riscurile asociate contaminării alimentelor, precum și siguranța și eficiența utilizării aditivilor alimentari în diverse produse și aplică corespunzător măsurile de prevenire și control în procesarea alimentelor

RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE

- Studentul poate evalua și optimiza rețetele și procesele tehnologice pentru a răspunde unor cerințe dietetice specifice și poate consilia, în limita competențelor, în domeniul siguranței alimentare și a managementului riscurilor toxice asociate alimentului

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
Total	28

BIBLIOGRAFIE

1. Fellows, P. J. 2022. Food processing technology: principles and practice. Woodhead publishing.
2. Gisslen, Wayne. Professional cooking. John Wiley & Sons, Inc.2011
3. Lavelle, C., This, H., Kelly, A. L., & Burke, R. (Eds.). 2021. Handbook of molecular gastronomy: Scientific foundations, educational practices, and culinary applications. Crc Press.
4. Vizireanu Camelia, Tehnologii de prelucrare a produselor vegetale, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”, Galați, 2003.

8.2 Lucrări practice (subiecte/teme)

1. Norme de protecția muncii în laboratorul de tehnologie culinară.	3
2. Organizarea și dotarea laboratorului de gastrotehnie.	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
Total	42

BIBLIOGRAFIE

1. Fellows, P. J. 2022. Food processing technology: principles and practice. Woodhead publishing.
2. Gisslen, Wayne. Professional cooking. John Wiley & Sons, Inc.2011
3. Lavelle, C., This, H., Kelly, A. L., & Burke, R. (Eds.). 2021. Handbook of molecular gastronomy: Scientific foundations, educational practices, and culinary applications. Crc Press.
4. Vizireanu Camelia, Tehnologii de prelucrare a produselor vegetale, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”, Galați, 2003.

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

Disciplina Tehnologii alimentare-Gastrotehnie 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.

Cunoștințele, deprinderile practice și atitudinile dobândite susțin capacitatea studentului de a înțelege și interpretarea proceselor chimice care au loc în urma consumului de alimente crude sau procesate

10. REPERE METODOLOGICE

Forme de activitate	Tehnici de predare / învățare, materiale, resurse: expunere, curs interactiv, lucru în grup, învățare prin probleme/proiecte etc ; Activitățile de învățare, predare, cercetare și aplicații practice din cadrul disciplinei se desfășoară în format mixt.
---------------------	---

Curs	Se folosesc următoarele metode combinate: prelegerea, dezbaterea, problematizarea
Lucrări practice	Se folosesc următoarele metode combinate: aplicații practice, studiu de caz, proiecte
Studiu individual	Înainte de fiecare curs și a fiecărei lucrări practice

11. PROGRAM DE RECUPERARE ȘI CONSULTAȚII

	Nr. absențe care se pot recupera	Locul desfășurării	Perioada	Responsabil	Programarea temelor
Recuperări absențe	3 ca să poată participa la examen în sesiunea respectivă	Sediul disciplinei	Săptămânal sau ultima săptămână din semestru	Tuțulescu Felicia Rednic Ioana	Conform orarului de la disciplină
	Număr ore	Locul desfășurării	Perioada	Responsabil	Programarea temelor
Program de consultații/	2 ore/săpt	Sediul disciplinei	Săptămânal	Tuțulescu Felicia Rednic Ioana	Tema din săptămâna respectivă

12. EVALUARE

Tip de activitate	Forme de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Evaluare formativă prin teste în timpul semestrului Sumativă în timpul examenului	Sistem grilă	60%
Lucrări practice	Evaluare formativă prin teste în timpul semestrului Sumativă în ultima săptămână a semestrului	Examen oral	25%
Evaluarea cunoștințelor de etapă	Teste, în timpul semestrului	Test (scris) Notarea se face cu note de la 1-10. Nota minimă de promovare este 5	10 %
Evaluarea activității individuale	Evaluare formativă prin eseuri, proiecte, fișe de lucru, discuție aplicată	Fișe de lucru, discuție aplicată	5 %
Standard minim de performanță	Minim 50% la fiecare componentă a evaluării		
Conestații	Conform Metodologiei de examinare a studentului		

13. PROGRAME DE ORIENTARE SI CONSILIERE PROFESIONALĂ

Programare	Locul desfășurării	Responsabil
Ultima zi de vineri din fiecare lună	Laborator gastrotehnie	Prof.univ. dr.Tuțulescu Felicia felicia.tutulescu@edu.ucv.ro Rednic Ioana ioanarednic93@gmail.com

Data avizării: 12 Septembrie 2025

Director Departament,
Prof. univ dr. Cătălina Gabriela
Pisoschi

Coordonator program de studii,
Prof. univ dr. Dana Maria
Albulescu

Responsabil disciplină,
Prof. univ. dr.
Prof.univ. dr.Tuțulescu Felicia



