**fișa disciplinei**

1. **Date despre program**

| * 1. Instituția de învățământ superior | Universitatea Creștină Partium |
| --- | --- |
| * 1. Facultatea | Facultatea de Științe Economice și Sociale |
| * 1. Departamentul | Economie |
| * 1. Domeniul de studii | Administrarea Afacerilor |
| * 1. Ciclul de studii | Licenţă |
| * 1. Programul de studii/Calificarea | ECTS |

1. **Date despre disciplină**

| * 1. Denumirea disciplinei | **Gastronomie** (ECTS 2110) |
| --- | --- |
| * 1. Titularul activității de curs | Conf. Univ. Dr. Molnar Elisabeta Ilona |
| * 1. Titularul activității de seminar | Asist. Univ. Dr. Czuczor Krisztina |
| * 1. Anul de studiu | II |
| * 1. Semestrul | 3 |
| * 1. Tipul de evaluare | Col |
| * 1. Regimul disciplinei | DD |

1. **Timpul total estimat**

| * 1. Număr de ore pe săptămână | 4 | * 1. curs | 2 | * 1. seminar/laborator | 2 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Total ore din planul de învățământ | 56 | * 1. curs | 28 | * 1. 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 | | | | | - |
| * 1. Total ore studiu individual | | | | | 44 |
| * 1. Total ore pe semestru | | | | | 100 |
| * 1. Numărul de credite | | | | | 4 |

1. **Precondiții (unde este cazul)**

| * 1. de curriculum | - |
| --- | --- |
| * 1. de competențe | - |

1. **Condiții (acolo unde este cazul)**

| * 1. de desfășurare a cursului | Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, Internet |
| --- | --- |
| * 1. de desfășurare a seminarului/laboratorului | Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, internet,teren |

1. **Competențe specifice acumulate**

| * 1. Competențe profesionale | **C1.1** Definirea adecvată a conceptelor și principiilor specifice teoriei economice, precum și a celor din domeniul comerțului, turismului și serviciilor.  **C1.3** Rezolvarea problemelor în contexte bine definite asociate: conceperii, planificării și executării de activități în cadrul firmelor de comerț, turism și servicii.  **C3.2** Explicarea și interpretarea fenomenelor și proceselor economice specifice comerțului, turismului și serviciilor pe baza conceptelor privind cererea și oferta de servicii și a comportamentului consumatorilor.  **C6.2** Explicarea și interpretarea de situații/procese concrete din domeniul administrării afacerilor pentru interpretarea corectă a evoluțiilor pieței muncii și a evoluțiilor din interiorul firmelor în ceea ce privește angajații. |
| --- | --- |
| * 1. Competențe transversale | **CT.1** Aplicarea principiilor, normelor şi valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă şi responsabilă.  **CT.2** Identificarea rolurilor şi responsabilităţilor într-o echipă plurispecializată şi aplicarea de tehnici de relaţionare şi muncă eficientă în cadrul echipei.  **CT.3** Identificarea oportunităţilor de formare continuă şi valorificarea eficientă a resurselor şi tehnicilor de învăţare pentru propria dezvoltare |

1. **Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)**

| * 1. Obiectivul general al   disciplinei | •Cunoașterea şi înțelegerea noțiunii si rolului gastronomiei.  Abordarea pragmatică a activităţilor de prestare propriu-zisă de restauraţie.Cunoaşterea, înţelegerea şi operarea cu metode specifice pentru succesul restaurantului |
| --- | --- |
| * 1. Obiectivele specifice | •Înțelegerea relației dintre cultura și alimentaţie, specificul gastronomiei în funcţie de zone geografice, naţiuni, tradiţii și etnii.  •Cunoașterea și înțelegerea diferitelor concepte specifice gastronomiei, rolul calităţii produselor alimentare în succesele gastronomice.  •Identificarea conceptelor legate de planificarea, organizarea, coordonarea şi controlul activităţii de restauraţie.  Respectarea normelor de deontologie profesională, fundamentate pe opţiuni valorice explicite, specifice specialistului în gastronomie şi restauraţie |

1. **Conținuturi**

| * 1. **Curs** | **Metode de predare** | **Observații** |
| --- | --- | --- |
| 1. Gatronomia –realţia dintre cultură şi alimentaţie. Rolul gastronomiei în industria ospitalieră. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Gastronomie - istorie, popoare si civilizaţii de-a lungul secoleleor. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Gastronomia specifică pe continentele lumii. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Gastronomia în tările Europene ( ţările nordice , Europa de vest) | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Gastronomia în tările Europene ( Europa centrală, Europa de Sud, Federaţia Rusă) | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Gastronomia în România. Produse culinare specifice româneşti, specifice unor regiuni sau zone. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Gastronomia în Ungaria. Tradiţii, diferenţe şi asemănări culinare. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Rolul băuturilor în gastronomie. Vinuri din podgoriile României. Sortimente de vinuri superioare. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Băuturi specifice din diferite ţări. Vinuri de renume mondial. Servirea vinului. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Gastronomie – băuturi | Vizitare Metro Oradea | 2 ore |
| 1. Tehnica alcătuirii meniurilor. Asocierea preparatelor culinare cu băuturile. Preparate de cofetărie şi patiserie cu specific din diferite regiuni ale României. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Preparate si reţete tradiţionale din diferite regiuni ale Europei. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Gastronomia internaţională şi europeană. Restaurante cu specific internaţional şi local, restaurante cu specific tradiţional. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Turismul gastronomic în Europa si pe plan mondial | Vizitare Metro bauturi -vinuri | 2 ore |
| * 1. **Seminar** | **Metode de predare** | **Observații** |
| 1. Identificarea actractivitătii şi motivaţiei în turismul gastronomic. | Dezbateri | 2 ore |
| 1. Identificarea alimentatiei specifice de- a lungul secoleleor, caracteristicile gastronomice ale civilizatiilor. | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Gastronomia si alimentatia pe continentele lumii. | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Caracteristicile gastronomiei din tarile Europene ( Europa de Nord, Europa Centrala) | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Caracteristicile gastronomiei din tarile Europene ( Europa de Vest, Europa de Sud, Rusia) | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Gastronomia in Romania si Ungaria. Compararea unor produse culinare specifice din diferite zone ale ţării cu zone din ţările învecinate. | Dezbateri, studii de caz, teren | 2 ore |
| 1. Prezentări proiecte în echipă | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Rolul băuturilor în gastronomie. Vinuri din podgoriile României. Sortimente de vinuri superioare. | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Băuturi specifice din diferite ţări. Vinuri de renume mondial. Servirea vinului. | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Alcătuirea de meniuri în funcţie de ţara de provenienţă a turiştilor. Asocierea preparatelor culinare cu băuturile. | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Mise-en –place.Activitate practică în cantina universităţii. | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Identificarea şi compararea restaurantelor cu specific internaţional şi local, restaurante cu specific tradiţional din zonă şi împrejurimi. | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Prezentări proiecte în echipă | Dezbateri, Evaluare | 2 ore |
| 1. Prezentări proiecte în echipă | Dezbateri, Evaluare | 2 ore |
|  |  |  |
| **Bibliografie obligatorie**  Tema 1-14 Materialul prezentat la curs si 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 Uniós Intézkedés, 2002 szeptember, Miniszterelnöki Hivatal, Turisztikai Államtitkárság. | | |

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

| Conţinutul disciplinei este în concordanţă cu ceea ce se studiază în alte centre universitare din țară şi din străinătate, precum și cu cerințele activităților profesionale derulate în cadrul organizațiilor angajatoare. |
| --- |

1. **Evaluare**

| Tip activitate | * 1. Criterii de evaluare | | | * 1. Metode de evaluare | | * 1. Pondere din nota finală |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Curs | Evaluare sumativă | | | Examen scris si oral | | 60 % |
| * 1. Seminar | Evaluare progresivă | | | Proiecte individuale şi de grup,  recenzie articol de specialitate, participare activă | | 40% |
| * 1. Standard minim de performanță: Obţinerea a minim 50% din punctajul total acordat, (60 % la proba de verificare scrisă si orala și 40% pentru activitatea de seminar). | | | | | | |
| **Data completării** | | **Semnătura titularului de curs** | | | **Semnătura titularului de seminar** | |
| 15 septembrie 2023 | |  | | |  | |
| **Data avizării în departament:** | | | **Semnătura directorului de departament:** | | | |
|  | | |  | | | |