

CATERING

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	III
<i>Semestrul</i>	5
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină facultativă de specialitate
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs – 2 ore; L - 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore; L – 28 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii în domeniul serviciilor de catering; Deprinderea metodelor și mijloacelor de asigurare a unei alimentații corespunzătoare normelor de sănătate și siguranță alimentară în cadrul serviciilor de catering.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 - Noțiuni introductive. Definirea sistemului de catering. Clasificare sistemelor de catering. Structura sistemului de tip catering	2
Capitolul 2 - Dezvoltarea cateringului pe plan extern	2
Capitolul 3 - Dezvoltarea cateringului în România după modelul extern	2
Capitolul 4 - Organizarea de evenimente în domeniul cateringului. Reguli de organizare a unui eveniment special	2
Capitolul 5 - Principii de baza în planificarea meniurilor. Principii suplimentare în organizarea meniurilor	2
Capitolul 6 - Tipuri fundamentale de servire. Mese servite șezând. Bufetul. Cocktailuri. Combinații între aceste tipuri	2
Capitolul 7 - Implementarea sistemului HACCP în unitățile de tip catering	2
Capitolul 8 - Principalele grupe de agenți de risc ai calității igienice în sistemele de catering	2
Capitolul 9 - Identificarea punctelor critice de control	2
Capitolul 10 - Managementul cateringului. Managementul cateringului de exterior. Managementul cateringului de interior	2
Capitolul 11 - Marketingul serviciilor de catering	2
Capitolul 12 - Dezvoltarea unui plan de marketing pentru servicii de tip catering	2
Capitolul 13 - Condiții igienico-sanitare conform normativelor în vigoare în vederea înființării unei unități de tip catering	2
Capitolul 14 - Elementele necesare succesului în afacerile de tip catering	2

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
1. Aspecte specifice bucătăriei românești	2
2. Aspecte specifice bucătăriei orientale	2
3. Aspecte specifice bucătăriei mediteraneene	2
4. Aspecte specifice bucătăriei franțuzești	2
5. Aspecte specifice bucătăriei rusești	2
6. Identificarea principalelor grupe de agenți de risc ai calității igienice în sistemele de catering	2
7. Substanțe cu caracter antinutritiv	2

8. Alergeni alimentari	2
9. Contaminanti tehnologici	2
10. Contaminanti alimentari de natura microbiana	2
11. Aspecte tehnologice din unitățile de catering	6
12. Gama completa de ambalaje pentru domeniul catering	2

BIBLIOGRAFIE

1. Băbăiță Carmen, 2003. Catering– elemente fundamentale. Ed. Mirton, Timișoara.
2. Purdea, D., Fleșeriu, A., 1998. Metode și tehnici de Turism și Alimentație. Ed. George Barițiu, Cluj-Napoca.
3. Vintilă I., Banu C., 1998. Produse de catering. Ed. Evrika, Brăila.
4. Pogurshi Elena Narcisa, 2018. Catering-Note de curs. Ed Granada, Bucuresti

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - colocviu	60%
L/P/S	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice Elaborare referat	40%

Titularul activităților de curs: Conf.univ.dr. POGURSCHI Elena Narcisa

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Conf.univ.dr. POGURSCHI Elena Narcisa