

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
 Facultatea: Facultatea de Inginerie Alimentară
 Program de studiu: **Științe gastronomice**
 Domeniul: **Științe inginerești aplicate**

Grila competențelor - Științe gastronomice

Repartizarea pe discipline a creditelor acumulate în funcție de creditele alocate pentru fiecare dintre competențele atribuite.

Nr.crt.	Denumire disciplină	Denumire competențe									Total credite
		CP1	CP2	CP3	CP4	CP5	CP6	CT1	CT2	CT3	
1	ANALIZĂ MATEMATICĂ	4						1			5
2	FIZICĂ	4							1		5
3	CHIMIE (1)	3						2	2		7
4	COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI	1	1					1	1		4
5	INFORMATICĂ APLICATĂ	1		2						1	4
6	ANALIZA DISCURSULUI							2		1	3
7	LIMBA ENGLEZĂ (1)							1		1	2
8	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (1)*							1			1*
9	ALGEBRĂ LINIARĂ, GEOMETRIE ANALITICĂ ȘI DIFERENȚIALĂ	3						1			4
10	TEORIA PROBABILITĂȚILOR ȘI STATISTICĂ MATEMATICĂ	3						1			4
11	CHIMIE (2)	3						2	2		7
12	FIZICĂ (2)	4							1		5
13	GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR	1		1	1					1	4
14	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ			2			1	1			4
15	LIMBA ENGLEZĂ (2)	1						1			2
16	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (2)*							1			1*
17	BAZELE GASTRONOMIEI ȘI GASTROTEHNIEI (1)	2	1	1				1			5
18	BIOCHIMIA PRODUSELOR ALIMENTARE	2		3					1		6
19	MICROBIOLOGIE GENERALĂ	3		3					1		7
20	TEHNICI ȘI PROCESE FUNDAMENTALE ÎN GASTRONOMIE (1)	3		1				1			5
21	BAZELE CONTABILITĂȚII					3	1	1			5
22	LIMBA ENGLEZĂ (3)								1	1	2
23	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT(3)*							1			1*

24	BAZELE GASTRONOMIEI ȘI GASTROTEHNEI (2)	2	1	1				1			5
25	CHIMIA ALIMENTELOR	1	1	1	1			1			5
26	MICROBIOLOGIE SPECIALĂ		1	2	1			1			5
27	ECHIPAMENTE UTILIZATE ÎN GASTRONOMIE	2		1						1	4
28	TEHNICI ȘI PROCESE FUNDAMENTALE ÎN GASTRONOMIE (2)	3		1				1			5
29	LIMBA ENGLEZĂ (4)							1	1		2
30	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (4)*							1			1*
31	PRACTICĂ DE DOMENIU			1	1	1			1		4
32	ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN GASTRONOMIE	2		2				1	1		6
33	ANALIZĂ SENZORIALĂ	1	2		2				1		6
34	MARKETING		2	2							4
35	FIZIOLOGIE ȘI NUTRIȚIE	2		2		1		1			6
36	TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A PRODUSELOR CULINARE	1	1	1	1			1			5
37	MANAGEMENT						3	1			4
38	TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE, A PASTELOR FĂINOASE ȘI A BISCUIȚILOR	1	1	1	1			1			5
39	TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A PRODUSELOR DE PATISERIE - COFETĂRIE	1	1	1	1			1			5
40	GASTRONOMIE TRADIȚIONALĂ	1		1	1			1			4
41	PRACTICĂ DE SPECIALITATE					1	1		1	1	4
42	ADMINISTRAREA ORGANIZAȚIEI / ANTREPRENORIAL ÎN GASTRONOMIE					1	1		1		3
43	MARKETINGUL SERVICIILOR / PLANIFICAREA ȘI DESIGNUL SPAȚIILOR CULINARE					2				1	3
44	VINUL ȘI TEHNICA DEGUSTĂRII / ASOCIEREA PRODUSELOR CULINARE CU VINURI ȘI ALTE BĂUTURI	2			2			1			5
45	GASTRONOMIE INTERNAȚIONALĂ	2	1	1	1			1			6
46	INOVAȚIE ȘI CREAȚIE ÎN GASTRONOMIE	1	1	1	1			1			5
47	IGIENA ȘI SECURITATEA MUNCII ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ		2		1			1			4
48	TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE CATERING		1	1	1			1			4
49	SISTEME DE ASIGURARE A CALITĂȚII		3	2				1			6
50	LEGISLAȚIE ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ					1	1	1	1		4
51	TEHNICA SERVIRII	2								2	4
52	INOCUITATE ALIMENTARĂ		2	2	1			1			6
53	ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ			1	1	1	1				4
54	PRACTICĂ PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMĂ			1						1	2
55	STILURI ALIMENTARE / ESTETICA PRODUSELOR CULINARE ȘI DE PATISERIE-COFETĂRIE				3			1	1		5

56	MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE DIN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ / MANAGEMENTUL OSPITALITĂȚII						4		1		5
57	ETICA ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ / TRADUCEREA TEXTELOR TEHNICE							1			1
58	ORGANIZAREA UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI TURISM / ORGANIZAREA UNITĂȚILOR DE PATISERIE-COFETĂRIE		2	1				1			4
59	Susținerea proiectului de diplomă							2	2	6	10
	TOTAL	62	24	40	21	11	13	39 + 6	19 + 2	15 + 6	240 + 14

Decan,	Director departament	Responsabil program de studii
Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN	Conf. univ. dr. ing. Ana LEAHU	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN

Domeniul: Științe Inginerești Aplicate

Programul de studiu: Științe Gastronomice

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)

Valabil începând cu anul I universitar: 2021-2022

Competențe profesionale ale programului de studiu	Competențe transversale
C1. Identificarea, descrierea si utilizarea adecvata a notiunilor specifice gastronomiei.	CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc, pe baza principiilor normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar;
C2. Conducerea proceselor generale de gastronomie, exploatarea instalatiilor si echipamentelor din alimentația publică	
C3. Supravegherea, conducerea, analiza si proiectarea gastronomică de la materii prime pana la produs finit.	CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/de grup, precum și gestionarea optimă a timpului;
C4. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea si managementul de proiecte	
C5. Managementul și marketingul producției, controlul calității produselor culinare și de patiserie-cofetărie	CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.
C6. Managementul resurselor umane din unități gastronomice	