

**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREȘTI**  
**Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale**



**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Gastronomie tradițională**

**1. Date despre program**

|                                       |                                                                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | <b>UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREȘTI</b> |
| 1.2 Facultatea                        | Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale                                     |
| 1.3 Departamentul                     | Științe formative în creșterea animalelor și industria alimentară               |
| 1.4 Domeniul de studii                | Ingineria produselor alimentare                                                 |
| 1.5 Ciclul de studii                  | Licență                                                                         |
| 1.6 Programul de studii / Calificarea | Tehnologia prelucrării produselor agricole/Inginer                              |

**2. Date despre disciplină**

|                                                              |                                       |               |   |                       |   |                         |    |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------|---|-----------------------|---|-------------------------|----|
| 2.1 Denumirea disciplinei                                    | <b>Gastronomie tradițională</b>       |               |   |                       |   |                         |    |
| 2.2 Titularul activităților de curs                          | Șef lucr. dr. Daniela-Mihaela Grigore |               |   |                       |   |                         |    |
| 2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect | Asist. univ. drd. Vlad Ștefan Teofil  |               |   |                       |   |                         |    |
| 2.4 Anul de studiu                                           | IV                                    | 2.5 Semestrul | 8 | 2.6 Tipul de evaluare | C | 2.6 Regimul disciplinei | DS |

**3. Timpul total estimat**

|                                                                                                |     |            |    |                                 |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------|----|---------------------------------|-------|
| 3.1 Număr total de ore pe săptămână                                                            | 4   | 3.1.1 Curs | 2  | 3.1.2 Seminar/Laborator/proiect | 1+1   |
| 3.2 Număr total de ore conform planului de învățământ                                          | 48  | 3.2.1 Curs | 24 | 3.2.2 Seminar/laborator/proiect | 12+12 |
| <b>Distribuția fondului de timp</b>                                                            |     |            |    |                                 | Ore   |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe                                    |     |            |    |                                 | 12    |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren |     |            |    |                                 | 14    |
| Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri                        |     |            |    |                                 | 12    |
| Tutoriat                                                                                       |     |            |    |                                 | 6     |
| Examinări                                                                                      |     |            |    |                                 | 4     |
| Alte activități (vizite)                                                                       |     |            |    |                                 | 4     |
| 3.3 Total ore studiu individual                                                                | 52  |            |    |                                 |       |
| 3.4 Total ore pe semestru                                                                      | 100 |            |    |                                 |       |
| 3.5 Numărul de credite                                                                         | 4   |            |    |                                 |       |

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1 de curriculum | Înțelegerea fondului cultural gastronomic tradițional românesc, cu specificurile regionale, sezoniere și rituale pentru conservarea patrimoniului gastronomic și promovarea acestui prin obținere a produselor culinare tradiționale.                                                                                                        |
| 4.2 de competențe | Disciplina este fundamentală în formarea specialistului în științe gastronomice deoarece asigură înțelegerea diferențelor gastro-culturale și gastro-oenologice regionale dar și legate de sezoane și diferite datini și obiceiuri ritualice pentru realizarea produselor culinare tradiționale și prezentarea acestora în contexte variate. |

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.1 de desfășurare a cursului                   | Sală de curs dotată cu laptop, videoproiector și software adecvat – Power Point, Word, Excel                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului | Laborator cu ustensile, aparatură și infrastructură necesare, bucătărie școală echipată cu posturi individuale de lucru formate din mese, plite, chiuvete, post individual instructor, vase, forme, ustensile, echipamente frigorifice și termice, congelatoare, congelator cu șoc frigorific, veselă tradițională și modernă de prezentare. |

#### 6. Competențe specifice acumulate

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competențe profesionale | <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplică principii ale tehnologiei alimentare;</li><li>• Efectuează analiza riscurilor legate de alimente;</li><li>• Gestionează utilizarea tehnicilor tradiționale de obținere a produselor culinare;</li><li>• Monitorizează condițiile de prelucrare;</li></ul> |
| Competențe transversale | <ul style="list-style-type: none"><li>• Organizează informații, obiecte și resurse;</li><li>• Elaborează procese de producție alimentară;</li><li>• Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor.</li></ul>                                                                              |

#### 7. Rezultatele învățării

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cunoștințe                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Studentul/absolventul analizează impactul utilizării materiilor prime obținute pe plan local și tehnologiile de obținere tradiționale asupra calității produselor gastronomice, inclusiv asupra caracteristicilor nutritive și senzoriale ale alimentelor.</li><li>• Studentul/absolventul descrie etapele procesului tehnologic tradițional pentru obținerea produselor culinare;</li><li>• Studentul/absolventul identifică și sumarizează criteriile de întocmire a meniurilor tradiționale.</li></ul>                                        |
| Aptitudini                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație.</li><li>• Studentul/absolventul măsoară, efectuează, execută operații tehnologice de bază și economice de bază, specifice programatului de studiu.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                               |
| Responsabilitate și autonomie | <ul style="list-style-type: none"><li>• Studentul/absolventul gestionează procesele de obținere în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.</li><li>• Studentul/absolventul elaborează fișe tehnologice de produse culinare privind impactul tehnologiilor de obținere a produselor culinare tradiționale.</li><li>• Studentul/absolventul propune soluții inovative pentru reducerea risipei alimentare, utilizând practicile tehnologice tradiționale.</li></ul> |

#### 8. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.1 Obiectivul general al disciplinei | Studentii să poată înțelege importanța constituirii și promovării patrimoniului gastro-enologic tradițional și a metodelor tehnologice de obținere a produselor culinare tradiționale; să selecteze metodele de prelucrare culinară și de prezentare respectând elementele etno-folclorice dar și tendințele moderne de prezentare și expunere a preparatelor culinare tradiționale; să evalueze calitatea unui produs |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | culinar pe baza analizei organoleptice; să diferențieze apartenența diferitelor categorii de produse culinare pe regiunile istorice, sezon și ritualuri; să identifice acțiunile ce se pot întreprinde pentru a mări atractivitatea produselor gastro-oenologice tradiționale. |
| 8.2 Obiectivele specifice | Studentii vor putea să aplice tehnici de selectare și culegere a rețetelor tradiționale, de poziționare a acestora pe regiuni istorice, sezoane și tradiții ritualice, de executare a produselor culinare finite, de expunere și etalare în diferite contexte de promovare.    |

## 9. Conținuturi

| 9.1 Curs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Metode de predare                                    | Observații |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Gastronomia tradițională – patrimoniu gastro-enologic național</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Expunere, exemple, explicații, învățare colaborativă | 1 ore      |
| <b>2. Gastronomia tradițională rituală</b><br>Particularități gastro-enologice ale ritualului de căsătorie<br>Particularități gastro-enologice ale ritualului de botez                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                      | 1 ore      |
| <b>3. Gastronomia tradițională rituală</b><br>Particularități gastro-enologice ale ritualurilor funerare<br>Posturile religioase și particularitățile gastro-enologice în diferite culte religioase din România                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                      | 2 ore      |
| <b>3. Gastronomia tradițională din sezoane</b><br>Particularități gastro-enologice ale sărbătorilor pascale<br>Particularități gastro-enologice ale Crăciunului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                      | 4 ore      |
| <b>4. Gastronomia tradițională din sezoane</b><br>Particularități gastro-enologice ale Anului Nou<br>Particularități gastro-enologice ale sărbătorilor onomastice la români                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                      | 4 ore      |
| <b>5. Produse tradiționale și mărci de recunoaștere națională și internațională</b><br>Produs montan<br>Produs ecologic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                      | 4 ore      |
| <b>6. Produse tradiționale și mărci de recunoaștere națională și internațională</b><br>Produs biologic<br>Produs artizanal<br>Produs cu Indicație Geografică                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                      | 4 ore      |
| <b>7. Produse tradiționale și mărci de recunoaștere națională și internațională</b><br>Produs cu Denumire de Origine Controlată<br>Degustarea produselor tradiționale cu mărci de recunoaștere internațională                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                      | 4 ore      |
| Bibliografie<br>1. Dragomir, C. (2021) Curatorul de zacuscă, GastroArt, București<br>2. Vîrlan, H. (2012) Bucatele noastre, Media Print, București<br>3. Ulieru, D., Popescu, D. (2018) Trei secole de gastronomie românească, Paralela 45, București<br>4. Andrei, E. A. (2019) Antologie de texte esențiale pentru istoria gastronomiei românești, GastroArt, București<br>5. Buzilă, V. (2019) Pâinea, aliment și simbol, GastroArt, București<br>6. Lukas, T (traducător) (2019) Cărticica meseriei de bucătar, GastroArt, București<br>7. Bacalbașa, C. (2019) Rețete interbelice, GastroArt, București<br>8. Kogălniceanu, M., Negruzzi, C. (2019) 200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești, GastroArt, București<br>9. Maurer, M. (2019) Carte de bucate, GastroArt, București<br>10. Ionin, C. (2019) Bucătăria română, Ediția a III-a, GastroArt, București<br>11. Negrea, I., Bușcă, F. (1985) Bucătăria românească, Ed. Tehnică, București<br>12. Chelcea, S., Chelcea, A. (2019) De gustibus, Alexandria Publishing House, Suceava; |                                                      |            |
| <b>9.2 Laborator</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Metode de predare                                    | Observații |

|                                                                        |                                                     |       |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------|
| 1.Norme de protecția muncii în laboratorul de gastronomie tradițională | Experiment, interpretare științifică a rezultatelor | 2 ore |
| 1. Gastronomia tradițională. Produs montan                             |                                                     | 2 ore |
| 2. Gastronomia tradițională. Produs ecologic                           |                                                     | 2 ore |
| 3. Gastronomia tradițională. Produs biologic                           |                                                     | 2 ore |
| 4. Gastronomia tradițională. Produs artizanal                          |                                                     | 2 ore |
| 5. Gastronomia tradițională. Produs cu Indicație Geografică            |                                                     | 2 ore |
| 6. Gastronomia tradițională. Produs cu Denumire de Origine Controlată  |                                                     | 2 ore |
| <b>9.3.Proiect</b>                                                     | Proiectarea și diseminarea rezultatelor obținute    | 2 ore |
| 1.Fișă de produs. Produs montan                                        |                                                     | 2 ore |
| 2.Fișă de produs. Produs ecologic                                      |                                                     | 2 ore |
| 3.Fișă de produs. Produs biologic                                      |                                                     | 2 ore |
| 4. Fișă de produs. Produs artizanal                                    |                                                     | 2 ore |
| 5. Fișă de produs. Produs cu indicație geografică                      |                                                     | 2 ore |
| 6. Fișă de produs. Produs cu denumire de origine controlată            |                                                     | 2 ore |

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu tematica secțiilor de Tehnologie și control în alimentație publică și turism de la universitatea Dunărea de Jos din Galați, facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor și de la Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară.

**11. Evaluare**

| Tip de activitate                  | Criterii de evaluare                                                                                                                                                                                                          | Metode de evaluare                                                                                                                              | Pondere din nota finală |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 11.1 Curs                          | Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor;<br>Coerența logică<br>Gradul de asimilare al limbajului de specialitate;<br>Criterii ce vizează aspecte atitudinale: Conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluarea scrisă</li> <li>Participarea activă la cursuri.</li> </ul>                                     | 50%<br>10%              |
| 11.2.Seminar / Laborator / Proiect | Capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate;<br>Capacitatea de aplicare în practică<br>Criterii ce vizează aspecte atitudinale: Conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lucrări scrise curente: teme, proiecte, studii de caz</li> <li>Participarea activă la lucrări</li> </ul> | 30%<br>10%              |
| 11.3Standard minim de performanță  | Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate, astfel încât să îndeplinească condiția de promovare a testului de la lucrările practice și a examenului prin rezolvarea a 50% din subiecte.                                   |                                                                                                                                                 |                         |

**Data completării**  
**25.09.2025**

**Semnătura titularului de curs și laborator**

.....

.....

**Data avizării în departament**  
**26.09.2025**

**Semnătura directorului de departament**

.....