

Tematica și bibliografia de concurs

Pentru postul nr. 6 din Statul de Funcții al Departamentului Zootehnie și Agroturism pentru anul 2020 - 2021

Gastronomie I – curs

1. Noțiuni generale de gastronomie.
2. Alimentația publică și restaurația
 - Importanța socio-economică a alimentației publice
 - Caracteristicile alimentației publice
 - Componentele serviciilor
 - Dezvoltarea și modernizarea alimentației publice
3. Clasificarea unităților de alimentație publică.
4. Caracterizarea unităților de alimentație publică
5. Calitățile și atribuțiile personalului în unități de alimentație publică
6. Organizarea spațiilor de alimentație publică
7. Dotarea unităților de alimentație publică pe activități funcționale

Bibliografie

1. Banu, C. si colab., 2007, *Calitatea si analiza senzoriala a produselor alimentare*, Ed. Agir, Bucuresti
2. Gabriela Berechet , *Stiința alimentului* 2014, <http://www.gabrielaberechetconsulting.ro>
3. Carmen Costea, 2014, *Antropologia patrimoniului gastronomic*, Proiect cofinanțat din Fondul Social European ,
4. Chiriac, D. ș.a. – “*Bucătărie*”, Ed. Național, București, 2000
5. Dobrescu E., Bălănescu C. - ” *Tehnica servirii consumatorilor*”, ,Editura Didactică și Pedagogică, București 1977
6. Diaconescu Ion, *Merceologie Alimentara.Calitate si siguranta*, Editura Universitara,Bucuresti, 2007
7. Glavan, Vasile (2003), *Turismul rural. Agroturism. Turism durabil. Ecoturism*, Editura Economica, Bucuresti
8. Harrington, R.J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3), 129-152.
9. Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How TouristsExperience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research* 30 (3), 354-377.
10. Lazăr G. V. - “ *Ghid gastronomic pentru unitățile de agroturism din mediul rural*”, Editura Cogoto, Oradea, 2002
11. Mierliță D., 2019, *Nutriție umană: bazele nutriției, caracterizarea nutrițională a alimentelor, principiile alimentației raționale*, Editura Risoprint, Cluj Napoca, ISBN978-97-53-2416-2
12. Radu Anton Roman – “*Bucate, vinuri și obiceiuri românești*”, Ed. Paideira, București, 2001

13. Virginia Petrică, 2013, *Identitate culinară românească din perspectiva călătorilor străini*, Editura Academiei Române
14. Singh, R. P., & Heldman, D. (2013). *Introduction to food engineering* (5th ed.). New York, NY: Academic Press
15. Stănescu, D.,- *Interferențe nutriționale și tehnologice*, Editura Oscar Print, București, 1996
16. Stere Stavrositu – “*Ghid profesional în alimentația publică*”, Editura Tehnică, București, 1983
17. Stravositu S. - “*Rețetar de preparate culinare produse de cofetărie patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și internațional*”, Fundația Arta Serviciilor în Turism, Prof. Stavrositu Stere, 2004
18. *** “GHIDUL GASTRONOMIC AL ROMÂNIEI”, 2008

Gastronomie I – lucrări practice

1. Indici de calitate ai materiilor prime si auxiliare utilizate în gastronomie
2. Arta aranjării mesei
3. Arta servirii ceaiului
4. Arta servirii cafelei
5. Condimentele și rolul lor în preparatele culinare
6. Stimulentele

Bibliografie

1. Glavan, Vasile (2003), *Turismul rural. Agroturism. Turism durabil. Ecoturism*, Editura Economica, Bucuresti
2. Lazăr G. V. - “ *Ghid gastronomic pentru unitățile de agroturism din mediul rural*”, Editura Cogoto, Oradea, 2002
3. Maxim, M.,- *Tehnologia în alimentația publică*, Litografia A.S.E., București, 1985
4. Mierliță D., 2019, *Nutriție umană: bazele nutriției, caracterizarea nutrițională a alimentelor, principiile alimentației raționale*, Editura Risoprint, Cluj Napoca, ISBN978-97-53-2416-2
5. Schaffner, D. W., Green Brown, L., Ripley, D., Reimann, D., Koktavy, N., Blade, H., & Nicholas, D. (2015). Quantitative data analysis to determine best food cooling practices in U.S. restaurants. *Journal of Food Protection*, 78, 778– 783. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-14-252>
6. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, Editura Fundației universitare “Dunărea de Jos “, Galați
7. *** Hotărare de Guvern privind aprobarea normelor de igiena a produselor alimentare, MO 866/2002

Gastronomie II – curs

1. Tendințe și reguli în alcătuirea meniurilor
2. Reglementări naționale și internaționale privind calitatea produselor alimentare
3. Trendul produselor și preparatelor culinare
4. Elemente tehnologice în activitatea de alimentație publică
5. Gastrotehnia principalelor grupe de alimente
6. Ingineria proceselor în bucătărie
7. Turismul gastronomic

Bibliografie

1. Banu, C. si colab., 2007, *Calitatea si analiza senzoriala a produselor alimentare*, Ed. Agir, Bucuresti
2. Gabriela Berechet , *Stiința alimentului* 2014, <http://www.gabrielaberechetconsulting.ro>
3. Carmen Costea, 2014, *Antropologia patrimoniului gastronomic*, Proiect cofinanțat din Fondul Social European ,
4. Chiriac, D. ș.a. – “*Bucătărie*”, Ed. Național, București, 2000
5. Dobrescu E., Bălănescu C. - ” *Tehnica servirii consumatorilor*”, ,Editura Didactică și Pedagogică, București 1977
6. Diaconescu Ion, *Merceologie Alimentara.Calitate si siguranta*, Editura Universitara,Bucuresti, 2007
7. Glavan, Vasile (2003), *Turismul rural. Agroturism. Turism durabil. Ecoturism*, Editura Economica, Bucuresti
8. Harrington, R.J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3), 129-152.
9. Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How TouristsExperience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research* 30 (3), 354-377.
10. Lazăr G. V. - “ *Ghid gastronomic pentru unitățile de agroturism din mediul rural*”, Editura Cogoto, Oradea, 2002
11. Mierliță D., 2019, *Nutriție umană: bazele nutriției, caracterizarea nutrițională a alimentelor, principiile alimentației raționale*, Editura Risoprint, Cluj Napoca, ISBN978-97-53-2416-2
12. Radu Anton Roman – “*Bucate, vinuri și obiceiri românești*”, Ed. Paideira, București, 2001
13. Virginia Petrică, 2013, *Identitate culinară românească din perspectiva călătorilor străini*, Editura Academiei Române
14. Singh, R. P., & Heldman, D. (2013). *Introduction to food engineering* (5th ed.). New York, NY: Academic Press
15. Stănescu, D.,- *Interferențe nutriționale și tehnologice*, Editura Oscar Print, București, 1996
16. Stere Stavrositu – “*Ghid profesional în alimentația publică*”, Editura Tehnică, București, 1983
17. Stravositu S. - “*Rețetar de preparate culinare produse de cofetărie patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și intrenațional*”, Fundația Arta Serviciilor în Turism, Prof. Stavrositu Stere, 2004
18. *** “GHIDUL GASTRONOMIC AL ROMÂNIEI”, 2008

Gastronomie II – lucrări practice

1. Tehnologia antreurilor si a salatelor.
2. Tehnologia preparatelor lichide
3. Tehnologia garniturilor si a fripturilor.
4. Tehnologia preparatelor de mic dejun.
5. Tehnologia preparatelor culinare din subproduse comestibile de abator.
6. Tehnologia preparatelor speciale din peste, crustacee, moluste si batracieni.
7. Tehnici de lucru și reguli pentru efectuarea serviciului în restaurant

Bibliografie

8. Glavan, Vasile (2003), *Turismul rural. Agroturism. Turism durabil. Ecoturism*, Editura Economica, Bucuresti
9. Lazăr G. V. - “ *Ghid gastronomic pentru unitățile de agroturism din mediul rural*”, Editura Cogoto, Oradea, 2002
10. Maxim, M.,- *Tehnologia în alimentația publică*, Litografia A.S.E., București, 1985
11. Mierliță D., 2019, *Nutriție umană: bazele nutriției, caracterizarea nutrițională a alimentelor, principiile alimentației raționale*, Editura Risoprint, Cluj Napoca, ISBN978-97-53-2416-2
12. Schaffner, D. W., Green Brown, L., Ripley, D., Reimann, D., Koktavy, N., Blade, H., & Nicholas, D. (2015). Quantitative data analysis to determine best food cooling practices in U.S. restaurants. *Journal of Food Protection*, 78, 778– 783.
<https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-14-252>
13. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, Editura Fundației universitare “Dunărea de Jos “, Galați
14. *** Hotarare de Guvern privind aprobarea normelor de igiena a produselor alimentare, MO 866/2002

**Director de departament,
Conf.univ.dr.ing. Maerescu Cristina Maria**