

**PROGRAMA ANALITICĂ A DISCIPLINEI
PRACTICĂ, ANUL II**

Specializarea: Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

Semestrul II, 3 săptămâni x 5 zile x 6 ore/zi = 90 ore

A. 1. Obiectivele activității

Practica în unitățile economice are drept scop:

- întregirea pregătirii viitorilor specialiști cu probleme practice tehnice, tehnologice, manageriale, pentru a le permite o tranziție rapidă și o adaptare corespunzătoare în activitatea profesională ulterioară;
- asigurarea unei corelări judicioase a cunoștințelor dobândite la cursuri, seminarii, lucrări de laborator, cu activitățile practice din unitățile de alimentație publică și agroturism ;
- aprofundarea cunoștințelor teoretice însușite în activitatea didactică, în special sub aspecte fenomenologice și cauzale, cu realizarea unor conexiuni între fenomenele studiate;
- acumularea progresivă de cunoștințe și deprinderi practice legate de procesele de fabricație, instalațiile și utilajele din unitățile de alimentație publică și agroturism;
- contactul cu aspectele organizatorico-manageriale concrete ale unităților de alimentație publică și agroturism;
- implicarea efectivă a studenților în unele activități practice și acomodarea lor cu producția de bunuri alimentare;
- stimularea creativității tehnice a studenților;
- educarea studenților și dezvoltarea responsabilităților lor sociale.

2. Elemente pregătitoare

Studentul practicant va avea asupra lui, la intrare în unitate:

- legitimația de student;
- caiet de practică;
- adresa din partea facultății pentru studenții care efectuează practica în mod individual.

3. Înregistrarea datelor și întocmirea caietului de practică

Caietul de practică va fi întocmit conform structurii programului de activități practice: noțiuni de protecția muncii, cunoașterea generală a întreprinderii, cunoașterea materiilor prime, materiilor și produselor finite specifice unității, stabilirea schemelor bloc pe secțiile de producție, cunoașterea operațiilor tehnologice (tipul și scopul operației, locul în procesul tehnologic, fenomenologia, factorii de influență, condiții de realizare), a utilajelor în care se realizează operațiile.

Schițele utilajelor vor fi desenate clar, conform normelor desenului tehnic.

Caietele de practică vor fi verificate periodic de îndrumătorii de practică din facultate și întreprindere și va fi vizat în final de conducerea unității (semnat și stampilat pe ultima pagină scrisă), caietul va fi depus la comisia de susținere a colocviului de practică.

4. Obligații pentru studentul practicant

Studentul practicant este obligat :

- să manifeste interes și responsabilitate pentru cunoașterea și consemnarea în caietul de practică a elementelor specificate în programul de practică;
- să manifeste respect și disciplină în toate relațiile cu personalul unității unde efectuează practica, precum și din cămin și cantină.

Abaterile grave de la disciplină în unitatea unde se desfășoară practica sau în cămin și cantină, semnalate printr-un raport al cadrului didactic îndrumător sau al conducerii întreprinderii, vor fi analizate de Biroul Consiliului Profesoral, care va decide sancțiunea care se va acorda.

Pentru abaterile foarte grave, Biroul Consiliului Profesoral poate propune exmatricularea studentului (studentilor) care săvârșesc acte de indisciplină.

B. Conținutul de bază: Tehnologia preparatelor culinare

1. Prezentarea preparatelor culinare din unitatea de alimentație publică și agroturism în funcție de

a. Profilul unității: hotel cu mic dejun, restaurant (meniu , a la carte, la comandă, fast food);

b. Specificul unității: românesc, italianesc, chinezesc, universal.

2. Materiile prime

Stabilirea necesarului de materii prime –criterii

Achiziția materiilor prime. Frecvența achiziției. Criteriile de achiziție: calitatea materiilor prime (bio, eco, superioare): zona de aprovizionare: locală, zonală, depozite mari, costuri.

Recepția calitativă și cantitativă: standarde, indicatori, analize

3. Depozitare materii prime

Condiții de depozitare : parametri, organizarea spațiilor de depozitare

4. Pregătirea materiilor prime: curățire, spălare, tranșare. Aprecierea calității operațiilor, organizarea spațiilor de pregătire a materiilor prime, gestiunea deșeurilor și ambalajelor

5. Pregătirea preparatelor culinare

Fluxul tehnologic al preparatelor: Antreuri; Supe, ciorbe; Preparate de bază; Deserturi; Băuturi;
Organizarea spațiului de preparare

6. Preparatele culinare

Aprecierea calitativă și cantitativă a preparatelor; Depozitarea preparatelor culinare

7. Servirea preparatelor culinare

Tehnici și condiții de servire; Estetica servirii; Organizarea spațiului de pregătire pentru servire

8. Igiena spațiilor de pregătire a preparatelor alimentare