

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
 Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic
 Program de conversie profesională
TEHNOLOGIE ȘI CONTROL ÎN ALIMENTAȚIE
PUBLICĂ ȘI TURISM

Aprobat în ședința de
 Senat din data:
 31.01.2013

Forma de învățământ: cu frecvență
 Domeniul de licență pe care se fundamentează programul de studii: Inginerie și management
 Calificarea universitară pe care se fundamentează programul de studii: Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism
 Cod RNCIS: L120230090

Competențe vizate: C2 - Elaborarea și interpretarea documentației tehnice, economice și manageriale; C3 - Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale în unitățile de alimentație publică și agroturism; controlul și evaluarea acestor activități; C5 - Managementul unităților de producție/prestări servicii în alimentație publică și agroturism și a strategiilor și politicilor de marketing din domeniu;

C6 - Conceperea unor noi produse și servicii; controlul calității și auditul producției/serviciului nou prestat;

CT1 - Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente; CT3 - Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limba de circulație internațională

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 Valabil începând cu anul universitar 2012/2013

Nr. crt.	Denumire disciplină	Număr total ore			Evaluări 0,33 h/cursant	Nr. credite
		curs	aplic.	Total ore		
	Semestrul I - 10h/săpt., 14 săptămâni	44	96	140		
1	Produse de origine animală utilizate în alimentație publică	11	24	35	E	8
2	Produse de patiserie-cofetărie	11	24	35	E	7
3	Tehnologia băuturilor utilizate în alimentație publică	11	24	35	E	8
4	Gastronomie și gastrotehnie	11	24	35	E	7
	Semestrul II - 10h/săpt., 14 săptămâni	44	96	140		
5	Tehnica servirii	11	24	35	E	8
6	Utilaje specifice procesării culinare	11	24	35	E	7
7	Managementul calității și siguranței alimentelor	11	24	35	E	8
8	Geografia resurselor agroturistice	11	24	35	E	7
	Semestrul III - 10h/săpt., 14 săptămâni	46	94	140		
9	Management financiar și tehnici financiar-contabile	11	24	35	E	8
10	Marketing hotelier și de alimentație publică	12	24	36	E	7
11	Managementul afacerilor	12	22	34	E	8
12	Legislație specifică în alimentația publică	11	24	35	E	7
	TOTAL	134	286	420	12E	90

Denumire activitate	Nr. de ore	Număr de credite
Elaborarea și susținerea lucrării finale în cadrul examenului de absolvire	0,33 ore/ cursant.	4

RECTOR
 Prof. univ. dr. ing. Iulian



DIRECTOR DFCTT
 Ș.l.dr.ing. Gelu GURGUIATU

COORDONATOR PROGRAM
 Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU