

Disciplina: Tehnica si arta culinara

Anul de studii: III IFR

Semestrul: 5

CALENDARUL DISCIPLINEI

	Săptămâna	SEMINAR		LABORATOR		PROIECT		VERIFICĂRI	
		Tematica abordată	Data	Lucrare de laborator	Termen programat	Tematica abordată	Termen predare	Data	Tipul (E/C/V)
Pregătire curentă	1			Reguli de baza ale mise-en-place-ului	01.10.16 08 ⁰⁰ -10 ⁰⁰ gr.1.				
	2			Reguli de baza ale mise-en-place-ului	07.10.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
	3			Aranjarea salonului de servire	14.10.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
	4			Alcatuirea unui meniu	21.10.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
	5			Alcatuirea unui meniu	28.10.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
	6			Zone de influenta in bucataria traditionala : traditii culinare de sarbatori, postul mare, ziua de Ignat, meniu de revelion, masa de Paste.	04.11.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
	7			Zone de influenta in bucataria traditionala : traditii culinare de sarbatori, postul mare, ziua de Ignat, meniu de revelion, masa de Paste.	11.11.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
	8			Preparate culinare romanesti	18.11.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				

	9			Prepararea sosurilor, preparate din legume, branzeturi, oua, crustacee, carne tocata, peste, pasare.	25.11.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
	10			Fripturi, garnituri, salate	02.12.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1				
	11			Dulciuri de bucatarie	09.12.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
	12			Tehnica servirii preparatelor culinare	16.12.16 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
	13			Bauturi in alimentatia publica	06.01.17 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1				
	14			Igiena societatilor agroalimentare	13.01.17 14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ gr.1.				
Sesiune examene	1			16.01.2017 - 05.02.2017				24.01.2017	E
	2								
	3			1.09.2017 - 10.09.2017					Restante
	4								

E – examen, C – colocviu, V – verificare pe parcurs, P- proiect

Titular disciplină,

Şef lucrări dr. Grigore Violeta