

**FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI**

Cod: FD/M 8.1

Ediția 1**Revizia** 0**Pagina**MD-2045, CHIȘINĂU, STR. Studenților 9/9, TEL: 022 509 959, www.utm.md**MATERII PRIME ȘI INGRIDIENTE****1. Date despre disciplină/modul**

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	Studii superioare de licență, ciclul I				
Programul de studiu	1010.1. Servicii Publice de Nutriție				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
II (învățământ cu frecvență)	3	E	S – unitate de curs de specialitate	O – unitate de curs obligatorie	10

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care					
	Ore auditoriale			Lucrul individual		
	Curs	Seminar	Lucrări de laborator	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
300	30	30	90	-	75	75

3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul

Conform planului de învățământ	Sanitaria și igiena industrială, Microbiologia produselor alimentare, Chimia alimentară, Biochimia.
Conform competențelor	Însușirea bazelor istoriei gastronomiei și a evoluției gustului bazându-se pe investigația istorică. Se accentuează punerea bazei celor mai importante cunoștințe din istoria și tradițiile gastronomice din lume. Acumularea cunoștințelor de bază referitoare la tradițiile culinare.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator.
Seminar	La seminare studenții trebuie să răspundă materialul predat la curs. Studenții vor perfectă lucrările individuale conform condițiilor impuse de profesor. Exercițiile săptămânale se vor prezenta la timp. Prezența la seminar este obligatoriu. Predarea cu întârziere a exercițiilor vor fi depunctate cu 1 pct./zi de întârziere.
Laborator	Studenții trebuie să: <ul style="list-style-type: none">• poarte vestimentație specifică activităților în laborator;• să respecte tehnica securității;• poată demonstra că cunosc și înțeleg scopul, obiectivele și modul de lucru al lucrării.• poată elabora schema/designul experimentului; Studenții vor perfectă rapoarte conform condițiilor stipulate în indicațiile pe platforma MOODLE. Termenul de predare a lucrării de laborator – o săptămână după finalizarea acestora. De asemenea, pentru predarea cu întârziere a lucrărilor vor fi depunctate cu 1 pct./zi de întârziere.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP 1. Promovarea, dezvoltarea, integrarea, sporirea aplicării nutriției în practica zilnică ✓ Înțelegerea conceptelor și domeniilor de studii a nutriției umane și a
-------------------------	---



FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

Cod: FD/M 8.1

Ediția 1

Revizia 0

Pagina

	<p>comportamentelor alimentare</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Utilizarea cunoștințelor de bază pentru promovarea sănătății și securității din perspectiva alimentației✓ Propunerea, aplicarea și integrarea unei politici nutriționale și alimentare✓ Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare, pentru dezvoltarea cunoștințelor și ameliorarea practicilor alimentare individuale și colective✓ Elaborarea de modele și proiecte profesionale specifice nutriției
Competențe transversale	<p>CT1. Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și resurselor aferente.</p> <p>CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu clientul.</p> <p>CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații softwarw de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română cât și într-o altă limbă de circulație internațională.</p>

6. Obiectivele unității de curs/modulului

Obiectivul general	Transmiterea de cunoștințe și noțiuni de bază despre produse alimentare și gastronomie. Procesarea alimentelor, influența tratării asupra valoarea nutritivă.
Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none">✓ Identificarea și argumentarea principiilor de baza pentru amenajarea tehnologica a bucătăriilor din unități de alimentație publică;✓ Identificarea, descrierea și argumentarea indicilor de calitate ai materiilor prime și auxiliare din gastronomie;✓ Caracterizarea valorii nutritive și energetice a produselor alimentare Justificarea transformărilor și defectelor calitative cu indicarea posibilităților de remediere

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	prelegerilor	seminarelor
T 1. Istoria alimentelor. Trecutul, viitorul și perspective	2	2
T 2. Clasificare și caracteristica materiilor prime și auxiliare	2	2
T 3. Compoziția chimică, valoarea nutritivă și energetică	2	2
T 4. Caracteristici și indici de calitate a cărnii și produselor din carne	2	2
T 5. Caracteristici și indici de calitate a mezelurilor și conservelor din carne	2	2
T 6. Caracteristici și indici de calitate a peștelui și produselor din pește	2	2
T 7. Caracteristici și indici de calitate a produselor de mare și derivatele lor	2	2
T 8. Caracteristici și indici de calitate a laptelui și produselor lactice	2	2
T 9. Caracteristici și indici de calitate a brânzeturi și cașcavaluri	2	2
T 10. Caracteristici și indici de calitate a cerealelor(crupe) și a derivatele lor	2	2
T 11. Caracteristici și indici de calitate a legumelor și derivatele lor	2	2
T 12. Caracteristici și indici de calitate a fructelor și derivatele lor	2	2
T 13. Caracteristici și indici de calitate a verdețurilor și derivatele lor	2	2
T 14. Caracteristici și indici de calitate a condimentelor (naturale, acide, salin)	2	2
T 15. Caracteristici și indici de calitate: produse zaharoase și grăsimi vegetale	2	2
Total:	30	30

**FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI**

Cod: FD/M 8.1

Ediția 1**Revizia** 0**Pagina**

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica lucrărilor de laborator	
LL1. Familiare cu conceptele de bază privind igiena și sanitarie. Tehnica securității și măsuri de protecție. Indici de calitate si aspecte tehnologice a cărnii(bovina, porcina, etc.)	6
LL2. Indici de calitate si aspecte tehnologice a cărnii de pasăre (găina, rață, curcan, etc.)	6
LL3. Indici de calitate si aspecte tehnologice a conservelor din carne	6
LL4. Indici de calitate si aspecte tehnologice a produselor și conservelor din pește	6
LL5. Indici de calitate si aspecte tehnologice a fructelor de mare	6
LL6. Indici de calitate si aspecte tehnologice a produselor lactate	6
LL7. Indici de calitate si aspecte tehnologice a brânzeturilor	6
LL8. Indici de calitate si aspecte tehnologice a crupelor	6
LL9. Indici de calitate si aspecte tehnologice a pastelor făinoase	6
LL10. Indici de calitate si aspecte tehnologice a legumelor(tuberculifere, bulboase)	6
LL11. Indici de calitate si aspecte tehnologice a legumelor(rădăcinoase, pastăinoase)	6
LL12. Indici de calitate si aspecte tehnologice a legumelor(vărzoase, frunzoase)	6
LL13. Indici de calitate si aspecte tehnologice a fructelor	6
LL14. Indici de calitate si aspecte tehnologice a condimentelor	6
LL15. Indici de calitate si aspecte tehnologice a produselor zaharoase și grăsimi vegetale	6
Total lucrări de laborator:	90

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none">1. J. Ciurac. Merceologia produselor alimentare. Chișinău, Tehnica. 1995- p.1682. Ж. Чумак, В. Решитка, А. Кирсанова, Т. Капканарь, Е. Боаги; Общая технология пищевых производств / Техн. Ун-т Молдовы, Фак. Пищевых Технологий, Деп. Пищевых, Продуктов и Питания. – Кишинэу: Tehnica-UTM, 2019. – 436 p.3. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Editura Fundației Universitare “Dunăreade Jos”, Galați.4. Paucean Adriana, 2011, Principii de baza in tehnica culinara, Ed. Risoprint Cluj-Napoca5. Laudan R. 2013, Cuisine and Empire Cooking in world history, University of California Press6. Wilkins J., Nadeau R. 2015, A Companion to Food in the Ancient World, Ed. Willey-Blackwell7. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Ornelas (eds.), Cambridge world history of food, vol. I-II, Cambridge, Cambridge, University Press, 20008. Paul Freedman (coord.), Istoria gustului, București, Vellant, 20089. Massimo Montanari, Foamea și abundența: o istorie a alimentației în Europa, Iași, Polirom, 200310. Radu Anton Roman, Bucate, vinuri și obiceiuri românești, București, Paideia, 200111. Horia Salca, COLLOQUES GASTRONOMIQUES, rayonnement français, Brasov - Sercq - Torquay, 2021
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none">1. Hotarare de Guvern privind aprobarea normelor de igiena a produselor alimentare, Nr. 435 din 28-05-2010

**FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI**

Cod: FD/M 8.1

Ediția 1**Revizia** 0**Pagina**

	<ol style="list-style-type: none">Cioban D., Macoveanu M., Nedeff V., Minimizarea scazamintelor tehnologice in industria alimentara prin valorificarea subproduselor si deseurilor vol. II, Editura Tehnica-Info, 2005.Georgescu Gh. și colab. 2000-Laptele și produsele lactate. Editura Ceres, BucureștiPopa G. și Stănescu V., 1998-Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală, Ed. Didactică și Pedagogică, București.Stănescu V., 1998-Igiena veterinară și controlul alimentelor, Ed. Fundației Române de Mâine, BucureștiUsturoi M.G., 2012-Controlul laptelui și a produselor derivate. Editura PIM, Iași.A Cultural History of Food. Editors: Fabio Parasecoli & Peter Scholliers, 6 kötet., Berg Publishers, 2012.Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of ReflexiveModernity. Edited by Gert Spaargaren, Peter Oosterveer, Anne Loeber. Routledge, 2013.Hansjörg Küster, Am Anfang war das Korn: eine andere Geschichte der Menschheit, München, Beck, 2013.Madeleine Ferrieres: Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age a laube de XXe siecle, Paris, Ed. Du Seuil, coll.L univers historique, 2002.
Webografie	<ol style="list-style-type: none">https://www.academia.edu/25604647/Cuisine and Empire Cooking in World History by Rachel Laudanhttps://www.academia.edu/38424117/Halal Tourism the importance of halal foodhttps://antennadaily.ru/2016/11/06/

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen final
EP 1	EP 2				
15%	15%	30%	-	-	40%
Standard minim de performanță					