

**GASTRONOMIE ȘI CATERING**
**1. Date despre unitatea de curs/modul**

<b>Facultatea</b>	Tehnologia Alimentelor				
<b>Catedra/departamentul</b>	Alimentație și Nutriție				
<b>Ciclul de studii</b>	Studii superioare de licență, ciclul I				
<b>Programul de studiu</b>	1010.1 Servicii publice de nutriție				
<b>Anul de studiu</b>	<b>Semestrul</b>	<b>Tip de evaluare</b>	<b>Categoria formativă</b>	<b>Categoria de opționalitate</b>	<b>Credite ECTS</b>
II (învățământ cu frecvență);	3	E	F – unitate de curs fundamentală	O - unitate de curs obligatorie	6

**2. Timpul total estimat**

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale			Lucrul individual	
	Curs	Seminar	Lucrări de laborator	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
180	30	-	60	45	45

**3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul**

Conform planului de învățământ	Inițiere în știința alimentelor și nutriție, Sanitarie și igiena industrial, Materii prime și ingredient, Principiile nutriției umane, Stiluri și comportamente alimentare.
Conform competențelor	Abilitate de aplicare a cunoștințelor despre grupele de alimente în relație cu compoziția chimică a alimentelor. Explicarea și interpretarea procedeelelor, tehnicilor și metodelor necesare pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor de catering.

**4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru**

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator.
Seminare/ Lucrări practice	Studentii vor fi implicați în discuții interactive în cadrul lucrărilor practice, vor fi efectuate evaluările periodice a cunoștințelor obținute în cadrul prelegerilor.

**5. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizarea cunoștințelor de bază privind compoziția chimică a materiei prime și a alimentelor de origine animală sau vegetală, modificările survenite pe durata prelucrării și reflectarea acestor modificări în calitatea produsului finit.</li> <li>- Aplicarea cunoștințelor de specialitate pentru stabilirea condițiilor optime de prelucrare produselor alimentației publice, în condiții de asistență calificată.</li> <li>- Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a compoziției și a calității alimentelor pentru stabilirea condițiilor optime de tratament tehnologic a produselor alimentației publice.</li> <li>- Elaborarea de proiecte profesionale specifice, legate de compoziția, valoarea nutritivă și biologică, tratamente tehnologice, păstrarea și controlul produselor alimentației publice.</li> </ul>
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrierea procedeeelor, tehnicilor și metodelor specifice pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea sistemelor întreprinderilor de tip catering.</li> <li>- Utilizarea cunoștințelor de bază explicarea și interpretarea procedeeelor, tehnicilor și metodelor necesare pentru planificarea, coordonarea și monitorizarea întreprinderilor de tip catering.</li> <li>- Aplicarea de principii și metode de bază pentru planificarea, coordonarea întreprinderilor de tip catering .</li> <li>- Conducerea proceselor în întreprinderilor de tip catering de la materii prime până la produs finit precum și exploatarea instalațiilor și utilajului din alimentația publică în concordanță cu instrucțiunile tehnologice și tehnologiile moderne din domeniul produselor de tip catering.</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicarea valorilor și eticii profesiei și executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată. Promovarea raționamentului logic, convergent și divergent, a aplicabilității practice, a evaluării și autoevaluării în luarea deciziilor.</li> <li>- Realizarea activităților și exercitarea rolurilor specifice muncii în echipă pe diferite paliere ierarhice. Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive și respectului față de ceilalți, diversității și multiculturalității și îmbunătățirea continuă a propriei activități</li> <li>- Identificarea nevoii de formare profesională, cu analiza critică a propriei activități de formare și a nivelului de dezvoltare profesională și utilizarea eficientă a resurselor de comunicare și formare profesională (Internet, e-mail, baze de date, cursuri on-line etc.), inclusiv folosind limbi străine.</li> </ul>

## 6. Obiectivele unității de curs/modulului

Obiectivul general	Formarea competențelor profesionale în baza pregătirii teoretice și practice în domeniul gastronomiei și cateringului.
Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Să selecteze procedee de prelucrare primară a materiei prime și tratare termică a alimentelor.</li> <li>• Să formeze un algoritm optim de aplicare a procedeeelor de preparare a produselor gastronomice.</li> <li>• Să aplice corect procedeele de preparare a produselor gastronomice.</li> <li>• Să interpreteze corect actele normative privind reglementarea activităților întreprinderilor de tip catering.</li> <li>• Să selecteze și să descrie concepte întreprinderilor de tip catering.</li> <li>• Să selecteze procedee adecvate pentru elaborarea meniurilor.</li> <li>• Să descrie principiul de organizare a producerii și servirii în întreprinderi de tip catering.</li> </ul>

7. Conținutul unității de curs/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore (învățământ cu frecvență)
<b>Tematica prelegerilor</b>	
<b>Modulul II</b>	
T. 1. Procedee de prelucrare culinară primară și termică. Sortimentul și calitatea producției culinare	2
T. 2. Tehnologia preparatelor lichide	2
T. 3. Sosurile. Importanța, clasificarea și tehnologia preparării sosurilor	2
T. 4. Preparate și garnituri din legume și ciuperci	2
T. 5. Tehnologia preparării bucatelor din pește și fructe de mare	2
T. 6. Tehnologia preparării bucatelor din carne de pasăre	2
T. 7. Tehnologia preparării bucatelor din brânză de vacă, ouă și făinoase	2
T. 8. Clasificarea și tehnologia preparării băuturilor	1
<b>Total prelegeri Modulul I:</b>	<b>15</b>
<b>Modulul II</b>	
T1. Acte normative privind reglementarea activității întreprinderilor de tip catering. Regulile de organizare a prestării serviciilor. Caracteristica tipurilor de unități.	3
T2. Organizarea planificării întreprinderilor de tip catering și dirijarea resurselor de munca.	2
T3. Caracteristica structurii productiv-comerciale a întreprinderilor de tip catering.	2
T4. Aprovizionarea întreprinderilor de tip catering	2
T5. Meniul ca instrument de management al întreprinderilor de tip catering	2
T6. Teorii și practici avansate în organizarea producerii în întreprinderi de tip catering	2
T7. Teorii și practici avansate în organizarea servirii în întreprinderi de tip catering	2
<b>Total prelegeri Modulul II:</b>	<b>15</b>
<b>Total prelegeri:</b>	<b>30</b>

Tematica activităților didactice	Numărul de ore (învățământ cu frecvență)
<b>Tematica lucrărilor de laborator</b>	
<b>Modulul I</b>	
LL1. Tehnologia de preparare supelor/preparatelor lichide	5
LL2. Tehnologia de preparare sosurilor	5
LL3. Tehnologia de preparare bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci. Tehnologia de preparare salatelor.	5
LL4. Tehnologia de preparare bucatelor din pește.	5
LL5. Tehnologia de preparare bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină.	5
LL6. Tehnologia de preparare bucatelor din carne de găină și vânat.	5
<b>Total lucrări de laborator Modulul I:</b>	<b>30</b>
<b>Modulul II</b>	
LL1. Încăperi de comerț: menajarea și dotarea cu mobilier. Specificul interiorului. Obiectele folosite la servirea preparatelor și a băuturilor, modul de întreținere și manipulare.	4
LL2. Formația de lucru pentru activitatea de servire în întreprinderi de tip catering. Standarde de pregătire profesionala	4
LL3. Etica mise-en-place-ului	4
LL4. Practici avansate în elaborarea meniului a întreprinderilor de tip catering	2
LL5. Practici avansate în organizarea producerii în întreprinderi de tip catering	2
LL6. Practici avansate în organizarea servirii în întreprinderi de tip catering	2
LL7. Tehnica deservirii preparatelor culinare și sistemuri actuale	4
LL8. Tehnica deservirii băuturilor și sistemuri actuale	4
<b>Total lucrări de laborator Modulul II:</b>	<b>30</b>
<b>Total lucrări de laborator:</b>	<b>60</b>

#### 8. Referințe bibliografice

Principale	
	1. LEGE privind produsele alimentare Nr. 78 din 18.03.2004, (MO Nr. 83-83 art. Nr : 431 din 28.05.2004). Data intrării in vigoare : 28.05.2005
	2. LEGE privind protecția consumatorilor Nr. 105 din 13.03.2003. (MO Nr. 126-131, art Nr : 507 din 27.06.2003). Data intrării in vigoare : 28.10.2003.
	3. Hotărârea guvernului Republicii Moldova „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” №1209 din 08.11.2007 (MON№1 180-183 art. Nr. 1281 din 23.11.2007).
	4. Hotărârea guvernului Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea Regulilor de bază ale comerțului cu amănuntul și activității în sfera alimentației publice pentru agenții antreprenorialului din teritoriul Republicii Moldova” №49 din 24.01.94 (MO №1/28 din 30.04.94).
	5. Hotărârea guvernului Republicii Moldova „Despre aprobarea Regulilor de organizare a preparării și comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația publică și a Regulilor de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de service” №770 din 17.11.95 (MO RM №17-18/112 din 21.03.96). Anexa nr.1.
	6. Ordinul Ministerului Economiei Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea actelor normative ce reglementează activitatea agenților economici din sfera alimentației publice” №251 din 23.01.02 (MO RM nr. 21-22 din 05.02.02).
	7. Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, Hotărârea Guvernului Nr.520 din 22.06.2010
	8. Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, Hotărârea Guvernului Nr. 221 din 16.03.2009
	9. Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, Hotărârea Guvernului Nr. 229 din 29.03.2013
	10. Reguli specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, Hotărâre Guvernul Nr. 435 din 28.05.2010

	<ol style="list-style-type: none"> <li>11. ISO 22000 Sisteme de management a siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar.</li> <li>12. ISO 22002 Sisteme de management a siguranței alimentelor -- Ghid pentru aplicarea ISO 9001 în producția vegetală în cazul proiectelor noi.</li> <li>13. ISO 22004 Sisteme de management a siguranței alimentelor -- Ghid de aplicare a ISO 22000:2005</li> <li>14. ISO 22005 Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului.</li> <li>15. POPOVICI, C., DESEATNICOVA, O., CHIRSANOVA, A. Tehnologia produselor alimentației publice: Culegere de fișe tehnologice. Ch.: Tipografia Tehnica-UTM, 2017, ISBN 978-9975-45-470-4.- 92 p.</li> <li>16. ПОПОВИЧ, К., ДЕСЯТНИКОВА, О., КИРСАНОВА, А. Технология производства продукции общественного питания: Сборник технологических карт. Ch.: Tipografia Tehnica-UTM, 2017, ISBN 978-9975-45-470-4.- 92 p.</li> <li>17. MIJA, N., DESEATNICOV, O., COGĂLNICEANU, E. Rețetar al bucătăriei moldovenești. Chiș., UTM, 2016, 200 p.</li> <li>18. Deseatnicov O., Mija N., Bernic M., „Organizarea și dotarea tehnică a Restaurantelor”, Chișinău, 2004.</li> <li>19. M. Bernic, V. Niculin, A. Deatlov. Utilaj tehnologic al întreprinderilor alimentației publice. – Chișinău, U.T.M.: 1996, - 32 p.</li> <li>20. C. Florea. Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică. – București, Ed. Tehnică: 1988, 270 p.</li> <li>21. M. Mocanu. Dicționarul lucrătorului din alimentația publică. – Chișinău, C.N.T.: 1996, - 93 p.</li> <li>22. Nicolae Niculescu. Progresul tehnic în agricultură și industria alimentară. – București, Ed. Ceres: 1988, - 232 p.</li> <li>23. S. Stavrostin. Practica serviciilor în restaurante și baruri. – București, Ed. Tehnică: 1996, 308 p.</li> </ol>
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. COVALIOV, N. Tehnologia preparării bucatelor. Manual. Ch. Ed. Tehnică, 1990, 260 p.</li> <li>2. PÂRJOL, G., BRUMAR, C. Tehnologie culinară, de cofetărie și patiserie. Buc., Ed. Didactica și pedagogica, 1995, 93 p.</li> <li>3. DESEATNICOV, O., MIJA, N. Tehnologia produselor alimentației publice. Programa disciplinei, variante pentru lucrări de verificare și subiecte la examene. Chi. U.T.M., 2002. - 30 p.</li> <li>4. Л. А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания, издательство "Феникс": 2000, - 320 с. (Серия "Учебники XXI века"), ISBN 5-222-01373-1</li> <li>5. А. А. Петухова, Н. М. Филиппова. Оборудование торговых предприятий / Т. Р. Парфентьева, Н. Б. Миронова / Учеб. для нач. проф. образования / - М., ПрофОбрИздат: 2001, - 128 с., ISBN 5-94231-011-4.</li> <li>6. В. А. Гуляева. Оборудование предприятий торговли и общественного питания/Под ред. Проф / Полный курс. Учебник. - М., ИНФРА-М: 2004, - 543 с., ISBN 5-16-000919-1.</li> <li>7. Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина, Ю.И. Лавриненко. Проектирование предприятий общественного питания: Учеб. для вузов. - М., Колос: 2000, - 216 с.</li> <li>8. Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. Проектирование предприятий общественного питания./ Т. Т. Никуленкова / - М., Колос: 2000, - 216 с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений). ISBN 5-10-003462-9.</li> <li>9. Л. А. Радченко. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для колледжей, профессионально-технических училищ. (Сер. "Учебники XXI века").- Ростов н/Д, Феникс: 2001 г., 384 с., ББК 85.125, ISBN 5-222-01661-7.</li> </ol>

## 9. Evaluare

Forma de învățământ	Periodică		Curentă	Lucrul individual	Examen final
	Atestarea 1	Atestarea 2			
Cu frecvență	15%	15%	15%	15%	40%
Standard minim de performanță					
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări practice					
Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluări și lucrări de laborator					