

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	


FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

 MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, www.utm.md
GASTRONOMIE INTERNAȚIONALĂ
1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	II				
Programul de studiu	Managementul Restaurantelor și Nutriție (90 ECTS)				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I	1	E	S	A	5

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale		Lucrul individual		
	Curs	Laborator/seminar	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
150	15	15/10	-	110	-

3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Tehnologia generală a produselor alimentare, Tehnologia produselor alimentației publice.
Conform competențelor	Abilități de citire și elaborare a unei fișe tehnologice cu pierderi (deșeuri minime), de elaborare a unui meniu, de asociere a alimentelor.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prezentarea materialului teoretic în sala de curs implică utilizarea proiecteurului și calculatorului; ▪ Pentru unele activități care implica accesarea unor pagini web- internetul; ▪ Nu vor fi tolerate întârzierile studenților, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului; ▪ Absențele nemotivate (mai mult de 3) vor fi prelucrate prin prezentarea rapoartelor, sarcinilor individuale cu referire la tema absentată;
Laborator/seminar	<p>Studenții trebuie să:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ poarte vestimentație specifică activităților în laborator; ▪ să respecte tehnica securității și de igiena; ▪ poată demonstra că cunosc și înțeleg scopul, obiectivele și modul de lucru al lucrării. ▪ poată elabora schema tehnologică, designul produsului, a meniul; <p>Studenții vor perfecta rapoarte conform condițiilor impuse de indicațiile metodice. Termenul de predare a lucrării de laborator – două săptămâni după finalizarea acestora. Pentru predarea cu întârziere a lucrării aceasta se depunceață cu 1pct./săptămână de întârziere.</p>

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CPG 2. Inițierea și dezvoltarea afacerii în alimentația publică și nutriție. Dezvoltarea unui plan de afaceri, inclusiv a unui plan de dezvoltare a acesteia, stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile. Monitorizarea proceselor tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor alimentare în vederea asigurării calității. Gestionarea procesului de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică și nutriție.</p> <p>CPG 3. Gestionarea proceselor și resurselor. Implementarea activităților de management și marketing în domeniul alimentației publice și nutriție. Implementarea metodelor inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale.</p> <p>CPG 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită. Stabilirea corelației între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată. Adaptarea produselor alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația.</p>
Competențe transversale	<p>CT 2. Interacțiune socială. Asumarea funcțiilor de conducere în activitățile profesionale sau în structuri organizatorice. Sprijinirea schimbării implementate prin noi abordări, inițiative, metode și tehnologii. Analiza critică a acțiunilor/strategiilor utilizate din punctul de vedere al contribuției sale la un anumit scop. Ajustarea comportamentului și tehnicilor de comunicare cu alte persoane. Acceptarea feedback-ului de la alte persoane, analiza propriului comportament și schimbarea comportamentului, dacă este necesar. Crearea unui mediu de comunicare adecvat.</p> <p>CT 3. Dezvoltarea personală și profesională. Exercițarea autocontrolului procesului de învățare, previziunea nevoilor de formare, analiza critică a propriei activități profesionale. Planificarea propriului proces de învățare. Exercițarea autocontrolului în progresele rezultante în îmbunătățirea comportamentelor personale și a aptitudinilor profesionale, utilizând diverse canale de formare și educație. Cercetarea și organizarea informațiilor, interpretarea, compararea, verificarea și procesarea critică a informațiilor. Utilizarea echipamentelor informatice, dispozitivelor digitale, software pentru a facilita gestionarea datelor, comunicarea, controlul calității.</p>

6. Obiectivele disciplinei/modulului

Obiectivul general	Însușirea caracteristicilor culturii gastronomice a diferitor popoare
Obiectivele specifice	<p>Să înțeleagă și să descrie caracteristicile gastronomice a diferitor popoare.</p> <p>Să caracterizeze materiile prime specifice utilizate la pregătirea bucatelor culinare recunoscute la nivel internațional.</p> <p>Să caracterizeze procedeele termice specifice aplicate la pregătirea bucatelor culinare recunoscute la nivel internațional.</p> <p>Să identifice factorii care au influențat caracteristicile gastronomiei diferitor popoare.</p>

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica cursului	
T1. Elemente esențiale ce caracterizează tradițiile gastronomice a celor 5 continente.	2
T2. Tradiții gastronomice în Europa și bazinul mării Mediterane.	2
T3. Tradiții gastronomice ale Italiei	2
T4. Tradiții gastronomice ale Franței	2
T5. Tradiții gastronomice în Moldova (Republica Moldova).	2
T6. Tradiții gastronomice în Moldova (Republica Moldova). Gastronomia regională.	2
T7. Tradiții gastronomice în Orient și Asia 2riental.	1
T8. Tradiții gastronomice în Africa.	1

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

T9. Tradiții gastronomice în Oceania. Globalizarea alimentară	1
Total curs:	15
Tematica seminarelor	
S1. Ustensile de bucătărie, cuptoare; Grupuri sociale, arome și restricții datorate tradițiilor, tabu și aspectelor religioase; Sarea în diverse culturi de-a lungul istoriei; Vinul în diverse culturi de-a lungul istoriei; Cerealele (grâu, orez, porumb) în diverse culturi de-a lungul istoriei; Zahărul în diverse culturi de-a lungul istoriei; Licoarea și distilatele în diverse culturi de-a lungul istoriei; Importul produselor din SUA. Conservele în diverse culturi de-a lungul istoriei;	4
S2. Influența romană, germane și slavă asupra tradițiilor gastronomice Europene și a țărilor din bazinul Mării Mediterane.	2
S3. Influența romană, otomană, arabo-persiană, indiană și chineză asupra tradițiilor gastronomice în Orient și Asia Orientală.	2
S4. Tradiții gastronomice în America. Influența europeană.	2
Total seminar	10
Tematica lucrărilor de laborator	
LL1. Tradiții gastronomice în Europa și bazinul mării Mediterane; Tradiții gastronomice ale Italiei și Franței.	5
LL2. Tradiții gastronomice în mediul orient și Asia orientală.	5
LL3. Tradiții gastronomice în Moldova (Republica Moldova).	5
Total lucrări de laborator	15

8. Referințe bibliografice

Principale	<p>Cursul predat la ore în baza literaturii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Edelstein, S., 2010. <i>Food, cuisine, and cultural competency for culinary, hospitality, and nutrition professionals</i>. Jones & Bartlett Publishers. • Scarpato, R. and Daniele, R., 2003. <i>New global cuisine. Food Tourism around the World. Oxford: Elsevier.</i> • Civitello, L., 2011. <i>Cuisine and culture: A history of food and people</i>. John Wiley & Sons. • Klein, J.A., 2014. Introduction: Cooking, Cuisine and Class and the Anthropology of Food. In <i>Food Consumption in Global Perspective: essays in the anthropology of food in honour of Jack Goody</i> (pp. 1-24). London: Palgrave Macmillan UK. • Van Esterik, P., 1992. From Marco Polo to McDonald's: Thai cuisine in transition. <i>Food and Foodways</i>, 5(2), pp.177-193. • Laudan, R., 2013. <i>Cuisine and empire: Cooking in world history</i> (Vol. 43). Univ of California Press.
Suplimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Sociologia, cibo, alimentazione: alcuni appunti. Simone Tosi. • Addis, M and MB Holbrook, (2001) On the conceptual link between mass customisation and experiential consumption: an explosion of subjectivity, <i>Journal of Consumer Behaviour</i>, 2001, vol.1, issue 1, pp. 50-66. • <i>Voyages en gastronomie, L'invention des capitales et des régions gourmandes</i> ss. La direction de • J. Csergo et J.P. Lemasson, Autrement. • <i>International journal of gastronomy and food science</i>. The official journal of AZTI-Tecnalia, the Basque Culinary Center, and Mugaritz • Elemente de psihopedagogie nutrițională. Maria Dorina Pașca Târgu-Mureș: University Press, 2009 • Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies. Alessio Cavicchi, Katerina Ciampi Stancova. ISBN 978-92-79-56682-0, ISSN 1831-9424 © European Union, 2016.

 <small>UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI</small>	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

• Istoria Republicii Moldova. Valeriu Dulgheru, Chișinău 2018.
--

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen final
EP 1	EP 2				
15	15	15	15	-	40

Standard minim de performanță: Prezența și activitatea la prelegeri și seminare;
Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluari periodice;