


| | | | |
|--|---------------------------------------|----------------|----------|
|  UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI | SOMELERIA ȘI ARTA GASTRONOMICĂ | 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
SOMELERIA ȘI ARTA GASTRONOMICĂ Date despre disciplină/modul

| | | | | | |
|------------------------------|--|------------------------|---|-----------------------------------|---------------------|
| Facultatea | TEHNOLOGII ALIMENTARE | | | | |
| Catedra/departamentul | OENOLOGIE și CHIMIE | | | | |
| Ciclul de studii | II | | | | |
| Programul de studiu | Oenologie, Enoturism și Piețe Vitivinicole | | | | |
| Anul de studiu | Semestrul | Tip de evaluare | Categoria formativă | Categoria de opționalitate | Credite ECTS |
| I | II | examen | S - coomponenta de orientare spre o specialitate; | O – disciplină obligatorie | 5 |

1. 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 | 10 | 30 | da | 55 | 55 |

2. Precondiții de acces la disciplină/modul

| | |
|--------------------------------|---|
| Conform planului de învățământ | Chimia alimentară, Tehnologia generală a produselor alimentare, Bazele nutriției și securitatea alimentară, Managementul calității alimentelor, Sanitaria și igiena industrială, Vinificație, Viticultura, Ampelografie, Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică, Managementul întreprinderii, Tehnologii informaționale, Marketing, Drept economic. |
| Conform competențelor | Identificarea și definirea conceptelor, principiilor, metodelor, proceselor folosite în ingineria și tehnologia produselor alimentare, noțiuni din domeniul chimiei alimentare, managementul calității, igienă și sanitarie, cunoașterea surselor de obținere a informației. |

3. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

| | |
|-------------------|---|
| Curs | Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator. Nu vor fi tolerate întârzierile studenților, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului. |
| Laborator/seminar | Lucrările practice/labotratotr sunt corelate cu materia predată la curs și acoperă necesarul de cunoștințe în domeniul sommelierii. Lecțiile practice și de laborator se vor petrece în sala de degustație, bucătărie și la restaurante/vinoteci. |

| | | | |
|---|---------------------------------------|----------------|----------|
| UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI | SOMELERIA ȘI ARTA GASTRONOMICĂ | Cod: FD/M 8.1 | |
| | | Ediția | 1 |
| | | Revizia | 0 |
| | | Pagina | |

4. Competențe specifice acumulate

| | |
|-------------------------|---|
| Competențe profesionale | <p>CP. 1 Executarea unor sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională:</p> <p>C.1 Utilizarea adecvată a limbajului specific în comunicarea cu medii profesionale diferite (producătorii și consumatorii de vin);</p> <p>C.3 Clasifică vinurile; degusteze vinurile; aprecieze vinurile; gestioneze beciul restaurantului și stocurile din el; însușească principiile de asociere a vinului cu bucatele; elaboreze o listă a vinurilor și a bucatelor; asocieze vinurile cu bucatele; recomande consumătorilor vinurile și bucatele.</p> <p>CP. 2 Asumarea funcțiilor de conducere în activitățile profesionale sau în structurile organizatorice:</p> <p>C.1 Cunoașterea aprofundată a unei arii de specializare și, în cadrul acesteia, dezvoltarea teoretică, metodologică și practică specifică programului;</p> <p>C.2 Utilizarea cunoștințelor de specialitate pentru explicarea și interpretarea unor situații noi în contexte mai largi asociate domeniului.</p> <p>CP. 3 Realizarea autocontrolului asupra procesului de învățare, previziunea nevoilor de formare, analiza critică a propriei activități profesionale:</p> <p>C.1 Utilizarea cunoștințelor de specialitate pentru explicarea și interpretarea unor situații noi în contexte mai largi asociate domeniului somelieriei.</p> |
| Competențe transversale | <p>CT1. Aplicarea strategiilor de muncă eficientă și responsabilă, de punctualitate, seriozitate și răspundere personală, pe baza principiilor, normelor și a valorilor eticii profesionale..</p> <p>CT2. Comunicarea în limba română și străină, lucrul în echipă, utilizarea calculatorului, planificarea propriei activități.</p> |
| | |


5. Obiectivele disciplinei/modulului

| | |
|-----------------------|--|
| Obiectivul general | Promovarea culturii vinului și a gastronomiei naționale în contextul promovării turismului. |
| Obiectivele specifice | Familiarizarea masteranzilor cu elemente de baza ale noilor calificări necesare în gestionarea și managementul afacerilor din sectoarele vitivinicole, HORECA, turism. |

| | | | |
|---|---------------------------------------|----------------|----------|
| UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI | SOMELERIA ȘI ARTA GASTRONOMICĂ | Cod: FD/M 8.1 | |
| | | Ediția | 1 |
| | | Revizia | 0 |
| | | Pagina | |

6. Conținutul disciplinei/modulului

| Nr. crt. | Denumirea temei | Activități didactice | | |
|----------|--|----------------------|----------|--------------------|
| | | Curs | Seminare | Lucrul individuale |
| 1. | Conceptul de <i>sommelier</i> 1. Noțiunea de <i>sommelier</i> 2. Istoricul profesiei de <i>sommelier</i> 3. Asociații profesionale de <i>sommelier</i> în lume 4. <i>Sommeliers</i> iluștri. Concursuri de <i>sommelier</i> | 1 | 0 | 5 |
| 2 | Geografie vitivinicolă: regiuni vitivinicole naționale și internaționale 1. Istoria viței de vie 1. Soiurile de viță de vie 2. Conceptul de <i>terroir</i> / podgorie 2. Zonele vitivinicole ale Moldovei 3. Zonele vitivinicole mondiale | 2 | 0 | 5 |
| 3 | Enologie/ Tipurile de vinuri. 1. Enologia – știința despre vie și vin 2. Tehnologia obținerii mustului de struguri 3. Fermentația alcoolică 4. Tehnologii generale de obținere a vinurilor | 1 | 2 | 10 |
| 4 | Degustarea – metode și tehnici de apreciere senzorială a vinurilor 1. Introducere în analiza senzorială 2. Principii ale analizei senzoriale 2.1 <i>Tehnica analizei vizuale</i> 2.2 <i>Tehnica analizei olfactive</i> 2.3 <i>Tehnica analizei gustative</i> 2.4 <i>Memorizarea aromelor și gusturilor</i> 3. Defectele vinului 4. Tehnici de degustare a băuturilor speciale 5. Modele de fișe de degustare | 1 | 6 | 20 |
| 5. | Oenoturism 1. Conceptul - Oenoturism 2. Dezvoltarea oenoturismului în lume 3. Dezvoltarea oenoturismului în RM. Drumul vinului. | 1 | 5 | 10 |
| 6. | Gestiunea beciului 1. Documentele ținute pentru evidență vinurilor 2. Criterii de amenajare a beciului | 1 | 2 | 10 |

| | | | |
|--|---------------------------------------|----------------|----------|
|  UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI | SOMELERIA ȘI ARTA GASTRONOMICĂ | Cod: FD/M 8.1 | |
| | | Ediția | 1 |
| | | Revizia | 0 |
| | | Pagina | |

| | | | | |
|--------------|--|-----------|-----------|------------|
| | 3. Softuri de gestionare a beciului | | | |
| 7. | Principii de constituire a cărții de vinuri <ol style="list-style-type: none"> 1. Cartea vinului - cartea de vizită a restaurantului 2. Principii de elaborare a cărții de vinuri 3. Aprobarea sortimentului 4. Conținutul cărții vinului 5. Elaborarea cărții vinului | 1 | 6 | 20 |
| 8. | Asocierea vinurilor cu bucatelor <ol style="list-style-type: none"> 1. Principii de asociere a vinului cu bucatelor 2. Asocierea pe orizontală 3. Asocierea pe verticală 4. Asocieri în funcție de regiunea de origine a mâncării sau vinului 5. Asocieri care țin seama de armonia aromelor | 1 | 6 | 20 |
| 9. | Gastronomie și Tehnica serviri <ol style="list-style-type: none"> 1. Recurs istoric în gastronomie 2. Personalități în gastronomia mondială 3. Tratat de gastronomie 4. Tehnica serviri în restaurantele „Haut gamme” | 1 | 3 | 10 |
| TOTAL | | 10 | 30 | 110 |

7. Referințe bibliografice

| | |
|--------------|---|
| Principale | <ol style="list-style-type: none"> 1. http://moodle.utm.md/course/view.php?id=864 2. Balanuța Anatol, Mustață Grigore, Furtuna Natalia. Aromele vinului, material didactic. Chișinău: UTM, 2012. 3. Bahans Jean-Marc, Cojocaru Violeta. Dreptul pieței viti-vinicole. Feret, 2005. 412 p. 4. Bernardo Enrico. Savoir goûter le vin. Editions Plon, 2005. 208 p. 5. Casamayor Pierre. L'école de la dégustation. Paris: Hachette livre, 1998. 272 p. 6. Couvreur Dominique. Guide de Charme. Rivages, 1996. 383 p. 7. Deseatnicova Olga, Mija Nina, Bernic Mircea. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică, material didactic. Chișinău: UTM, 2005. 81 p. 8. Faure-Brac Philippe. Comment goûter un vin. Editions: Epa 2008. 301 p. 9. Nicolescu Radu. Tehnologia restaurantelor. București: Inter/Rebs, 1998. 367 p. 10. Pertuiset Georges. La dégustation du vin. Editions: Quinette, 1995. 70 p. |
| Suplimentare | <ol style="list-style-type: none"> 11. Sicheri Giuseppe. Cum poți deveni somelier? București: House of Guides, 2009. 232 p. 12. Евсевский Федор. Библия сомелье и ресторатора. Евробукс, 2008. 368 p. 13. http://www.sommelier-on-line.com/undefined 14. http://www.vignobletiquette.com/info/degust/vocddeg.htm 15. http://www.guideduvin.com/gout-du-vin 16. http://sommelier.dn.ua/18up.php 17. http://www.lesommelier.ru/ |

| | | | |
|---|---------------------------------------|----------------|----------|
| UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI | SOMELERIA ȘI ARTA GASTRONOMICĂ | Cod: FD/M 8.1 | |
| | | Ediția | 1 |
| | | Revizia | 0 |
| | | Pagina | |

| | |
|--|---|
| | 18. www.sommeliermd.eu 19. http://www.vinul.ro 20. http://www.wine.md 21. https://www.bannersnack.com/ro/animated-gif.html 22. Curs video elaborat de Clubului Național al Sommelierilor din Moldova 23. Airinei Dinu, Tehnologii informaționale pentru afaceri, Iasi : Sedcom Libris , 2006. 24. Bilaș Ludmila, Silvia Spătaru, Din start cu idei optime de afaceri, - Ch.: S.n. (Bons Offices), 2003, 71 p. |
|--|---|

8. Evaluare

| Periodică | | Curentă | Studiu individual | Proiect/teza | Examen |
|-----------|------|---------|-------------------|--------------|--------|
| EP 1 | EP 2 | | | | |
| | | 15 | 10 | 25 | 50 |

Standard minim de performanță

Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări practice; Obținerea notei minime de „5” la lecții practice;
Demonstrarea în lucrarea de examinare finală a cunoașterii materialului teoretic și aplicării lui în practică la rezolvarea diferitor situații practice.