

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	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
TEHNOLOGII ALIMENTARE ȘI GASTROTEHNIE
1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	II				
Programul de studiu	Managementul Restaurantelor și Nutriție (120 ECTS)				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I	1	E	S	O	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	20	20	-	110	-

3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Gastronomie 1, Gastronomie 2, Gastronomie moleculară, Nutriția și dietetică, Managementul calității, Toxicologie și securitatea alimentelor, Sanitarie și igiena industrială, Inițiere în specialitate, etica profesională și bazele comunicării
Conform competențelor	Cunoștințe privind managementul și marketing în alimentație publică și nutriție, noțiuni privind modificările compușilor chimici din alimente, noțiuni din domeniul nutriției, managementului calității, igienei și sanitariei.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Auditoriu dotat cu instrumente TIC de predare: proiector, ecran, calculator conectat la rețeaua de internet.
Laborator/seminar	Auditoriu dotat cu instrumente TIC de predare: proiector, ecran, calculator conectat la rețeaua de internet. Masteranzii vor perfecta pe parcursul instruirii o lucrare individuală. Termenul de realizare a lucrărilor – conform planului individual al temei propuse pentru realizare.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale generale	<p>CPG 1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare și de piață. Realizarea sintezei documentare la problema identificată în domeniul alimentației publice. Efectuarea cercetărilor științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii creative.</p> <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</p>
----------------------------------	--

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

	<p>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> <p>CPG 5. Asigurarea calității produselor și serviciilor. Proiectarea și implementarea sistemelor de management al calității. Aplicarea acțiunilor corective și planurilor de îmbunătățire continuă.</p> <p><i>Competențe profesionale specifice:</i></p>
Competențe profesionale specifice	<p>CPS 1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor analizând influențele cognitive, culturale, sociale și economice. Planificarea și alegerea metodelor și instrumentelor de studiu al pieței. Analiza pieței alimentației publice și nutriției precum și tendințele acestora, evaluarea perspectivelor evoluției pozitive. Identificarea segmentului de piață de referință. Căutarea, procesarea și analiza critică a informației referitoare la domeniul de proiectare și tehnologiile de obținere a preparatelor culinare, de patiserie și cofetărie. Definierea cerințelor esențiale ale segmentului identificat de consumatori referitor la caracteristicile sortimentului de bucate și serviciile oferite.</p> <p>CPS 2. Inițierea și dezvoltarea afacerii în alimentația publică și nutriție. Analiza tendințelor actuale în domeniul alimentației publice și nutriție. Analiza tendințelor în arta culinară recomandate de instituțiile dedicate la nivel global. Evaluarea tendințelor referitor la asocierea ingredientelor în dependență de tehnicile culinare prestabilite. Evaluarea tendințelor democratice de servire a consumatorilor.</p> <p>CPS 3. Gestionarea proceselor și resurselor. Analiza cerințelor și nevoilor clienților și adoptarea soluțiilor în corespundere cu cerințele și tendințele actuale. Identificarea reglementărilor tehnice și normelor în vigoare pentru domeniul alimentației publice și nutriție. Selectarea metodelor de conceptualizare a unității de alimentație publică și a produselor. Stabilirea datelor inițiale necesare la proiectarea unității și a preparatelor culinare, patiserie și cofetărie. Elaborarea fișelor tehnologice pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>CP 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită. Analiza metodelor inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale. Aplicarea tehnologiilor inovative de prelucrare a sortimentelor de produse alimentare noi cu complexitate sporită. Întocmirea și prezentarea rezultatelor și concluziilor.</p>
Competențe transversale	<p>CT 1. Autonomie și responsabilitate. Executarea unor sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională. Planificarea activității proprii pe baza resurselor disponibile, a termenelor limită și a rezultatelor așteptate. Verificarea progresului activităților pentru a asigura obținerea rezultatelor. Definierea priorităților și distribuirea sarcinilor și resurselor.</p> <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. Exercițiul autocontrolului procesului de învățare, previziunea nevoilor de formare, analiza critică a propriei activități</p>

	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	<p><i>profesionale.</i> 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 de către masteranzi a cunoștințelor complexe referitoare la tehnologiile alimentare și gastrotehnie actuale abordate de domeniul alimentației publice și nutriției.
Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Să înțeleagă și să poată realiza activității de cercetare-dezvoltare și de piață, • Să aplice cunoștințele pentru eventuală inițierea/dezvoltarea afacerii în alimentația publică și nutriție, • Să gestioneze procesele și resursele, • Să elaboreze conceptele produselor alimentare noi cu complexitate sporită, • Să asigure calitatea produselor și serviciilor.

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica cursului	
T1. Activități de cercetare-dezvoltare și de piață	4
T2. Inițierea și dezvoltarea afacerii în alimentația publică și nutriție	4
T3. Gestionarea proceselor și resurselor	4
T4. Concepte de produse alimentare noi cu complexitate sporită	4
T5. Asigurarea calității produselor și serviciilor	4
Total curs:	20
Tematica lucrărilor de laborator/seminarelor	
S1. Cercetarea pieței și stabilirea necesităților și nevoilor consumatorilor	4
S2. Elaborarea conceptelor de inițiere/dezvoltare a afacerii în alimentația publică și nutriție	4
S3. Aplicații practice de gestionare a proceselor și resurselor	4
S4. Elaborări practice a unor produse alimentare noi cu complexitate sporită	4
S5. Executarea unor sarcini profesionale complexe și analiza critică a propriei activități profesionale	4
Total lucrări de laborator/seminare:	20

8. Referințe bibliografice

Principale	<p>Cursul predat la ore în baza literaturii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anderson, D.O., Hazard Analysis in Engineering Design, Louisiana Tech. University, 2002. • Bobancu, S., Cozma, R., Tehnici de inovare-inventica pentru utilizari practice, Univ. Transilvania, Brasov, 1997. • Crawford C.M., Di Benedetto C.A. New Products Management, McGraw Hill, USA, 2005. • Draghici, G. Conceptia de noi produse, metode si mijloace, www.mec.utt.ro/~draghici/dragh_tmcr01.pdf
------------	---

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

	<ul style="list-style-type: none"> Moore, W.L., Pessemier, E.A. Product planning and management: designing and deliveries value. McGraw-Hill International Editins, Singapore, 2003. Pascu. A. Modelarea si simularea proceselor de productie, Note de curs, Bucuresti, 2002.
Suplimentare	<ul style="list-style-type: none"> Anderson, D.O. Design for Reliability, Louisiana Tech. University, 2000. Drucker P.F. Innovation and Entrepreneurship, Harper Paperbacks, New York, 2006. Kenneth, C. Design for manufacturability / assembly guidelines, http://www.npd-solutions.com

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.