

**EVALUAREA PATRIMONIULUI GASTRONOMIC INTERNAȚIONAL**

**1. Date despre disciplină**

<b>Facultatea</b>	Tehnologia Alimentelor				
<b>Departamentul</b>	Alimentație și Nutriție				
<b>Ciclul de studii</b>	II				
<b>Programul de studii</b>	Managementul restaurantelor și nutriție 120 ECTS				
<b>Anul de studii</b>	<b>Semestrul</b>	<b>Tip de evaluare</b>	<b>Categoria formativă</b>	<b>Categoria de opționalitate</b>	<b>Credite ECTS</b>
1	2	E	S	O	5

**2. Timpul total estimat**

Total ore în planul de învățământ	dintre care						
	ore auditoriale				lucrul individual		
	Curs	Seminar	Lucrări de laborator	Lucrări practice	Proiectare	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
150	15	10	15	-	-	110	-

**3. Precondiții de acces la disciplină**

Conform planului de învățământ	Tehnologii alimentare și gastrotehnie, Tehnologii moderne a produselor de patiserie și cofetărie
--------------------------------	--

**4. Competențe specifice acumulate**

Competențe Generale/Profesionale	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
CG 1. Realizarea activității de cercetare și de piață	1. realiza sinteza documentară la problema identificată în domeniul alimentației publice 2. efectua cercetări științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii creative
CG 4. Gestionarea proceselor și resurselor	12. monitoriza procedeele, tehnicile pentru planificare, coordonare și gestionare a sistemelor manageriale în domeniul alimentației publice 13. gestionează procesele din domeniul alimentației publice de la materii prime până la produs finit, precum și de exploatare a instalațiile și utilajelor în concordanță cu documentația normativ-tehnică
CP 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită	26. stabili corelația între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată 27. adapta produsele alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația

## 5. Conținutul disciplinei

Tematica activităților didactice	Numărul de ore <sup>1</sup>	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
<b>Tematica cursurilor</b>		
<b>T1.</b> Elemente esențiale ce caracterizează tradițiile gastronomice a celor 5 continente.	2	-
<b>T2.</b> Tradiții gastronomice în Europa și bazinul mării Mediterane.	2	-
<b>T3.</b> Tradiții gastronomice ale Italiei	2	-
<b>T4.</b> Tradiții gastronomice ale Franței	2	-
<b>T5.</b> Tradiții gastronomice în Moldova (Republica Moldova).	2	-
<b>T6.</b> Tradiții gastronomice în Moldova (Republica Moldova). Gastronomia regională.	2	-
<b>T7.</b> Tradiții gastronomice în Orient și Asia orientală.	1	
<b>T8.</b> Tradiții gastronomice în Africa.	1	
<b>T9.</b> Tradiții gastronomice în Oceania. Globalizarea alimentară	1	
<b>Total curs:</b>	<b>15</b>	-
<b>Tematica seminarelor</b>		
<b>S1.</b> 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 destilatele în diverse culturi de-a lungul istoriei; Importul produselor din SUA. Conservele în diverse culturi de-a lungul istoriei;	4	-
<b>S2.</b> Influența romană, germană și slavă asupra tradițiilor gastronomice Europene și a țărilor din bazinul Mării Mediterane.	2	-
<b>S3.</b> Influența romană, otomană, arabo-persiană, indiană și chineză asupra tradițiilor gastronomice în Orient și Asia Orientală.	2	-
<b>S4.</b> Tradiții gastronomice în America. Influența europeană.	2	-
<b>Total seminare:</b>	<b>10</b>	-
<b>Tematica lucrărilor de laborator</b>		
<b>LL1.</b> Tradiții gastronomice în Europa și bazinul mării Mediterane; Tradiții gastronomice ale Italiei și Franței.	5	-
<b>LL2.</b> Tradiții gastronomice în mediul orient și Asia orientală	5	-
<b>LL3.</b> Tradiții gastronomice în Moldova (Republica Moldova).	5	-
<b>Total laboratoare:</b>	<b>15</b>	-

## 6. Referințe bibliografice

Principale	<p>Cursul predat la ore în baza literaturii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Edelstein, S., 2010. <i>Food, cuisine, and cultural competency for culinary, hospitality, and nutrition professionals</i>. Jones &amp; Bartlett Publishers.</li> <li>• Scarpato, R. and Daniele, R., 2003. <i>New global cuisine. Food Tourism around the World</i>. Oxford: Elsevier.</li> </ul>
------------	---

<sup>1</sup> La necesitate se introduce coloană pentru învățământ dual

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Civitello, L., 2011. <i>Cuisine and culture: A history of food and people</i>. John Wiley &amp; Sons.</li> <li>• 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.</li> <li>• Van Esterik, P., 1992. From Marco Polo to McDonald's: Thai cuisine in transition. <i>Food and Foodways</i>, 5(2), pp.177-193.</li> <li>• Laudan, R., 2013. <i>Cuisine and empire: Cooking in world history</i> (Vol. 43). Univ of California Press.</li> </ul>
Suplimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sociologia, cibo, alimentazione: alcuni appunti. Simone Tosi.</li> <li>• 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.</li> <li>• <i>Voyages en gastronomie, L'invention des capitales et des régions gourmandes</i> ss. La direction de</li> <li>• J. Csergo et J.P. Lemasson, Autrement.</li> <li>• <i>International journal of gastronomy and food science</i>. The official journal of AZTI-Tecnalia, the Basque Culinary Center, and Mugaritz</li> <li>• Elemente de psihopedagogie nutrițională. Maria Dorina Pașca Târgu-Mureș: University Press, 2009</li> <li>• 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.</li> <li>• Istoria Republicii Moldova. Valeriu Dulgheru, Chișinău 2018.</li> </ul>

## 7. Evaluare

Tip de evaluare	Modul de desfășurare, standard minim de performanță	Pondere în nota finală
<b>Evaluare curentă</b>	Prezentări orale, participare activă la seminar și rezolvarea sarcinilor aplicative; Eseu tematic sau fișă de observații, prezentate la termen; standard minim nota 5	<b>15</b>
<b>Studiu individual</b>	Elaborarea și prezentarea referatului/documentării pe tema stabilită. Proiect aplicativ individual sau analiză de caz, predată la termen. nota minimă 5	<b>15</b>
<b>Evaluare periodică</b>	Teste scrise sau lucrări aplicative la sfârșitul modulului; Prezentarea și apărarea unei lucrări practice/mini-proiect; nota minimă 5.	<b>15+15</b>
<b>Proiect/teză</b>	Nu se aplică la această disciplină	–
<b>Examen semestrial</b>	Examen final scris și oral, cu verificarea integrată a cunoștințelor teoretice și aplicative; nota minimă 5	<b>40</b>