

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

## SOMMELERIA ȘI ARTA GASTRONOMICĂ

### 1. Date despre disciplină

<b>Facultatea</b>	Tehnologia Alimentelor				
<b>Departamentul</b>	Oenologie și Chimie				
<b>Ciclul de studii</b>	Ciclul II, Master,				
<b>Programul de studiu</b>	Oenologie, enoturism și piețe vitivinicole, Master profesional 90 și 120 ECTS				
<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>
I (învățământ cu frecvență)	2	E	S – disciplină de specialitate	O - disciplină obligatorie	5

### 2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale			Lucrul individual	
	Curs	Seminar/practici	Laborator	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații/referate și lucrări de verificare
150	20	-	20	95	15

### 3. Precondiții de acces la disciplină

Conform planului de învățământ	Chimia organică, Inițiere în știința și tehnologia alimentelor; Utilaj tehnologic; Vinificatia primara, Tehnologia generală a produselor alimentare, Viticultura, Vinificația secundara, Organizarea producerii în unitățile de alimentație publică, Managementul întreprinderii, Tehnologia băuturilor alcoolice.
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.

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

Curs	Pentru a avea un acces mai amplu la realizările recente din industria vinicolă și gastronomică, o prezentare mai bună a materialului teoretic, este nevoie de dotat sala de curs cu computer, proiector și conectare la internet. Nu vor fi tolerate întârzierile masteranzilor, mișcările nepermise prin aulă în timpul cursului, precum și orice activitate care implică utilizarea telefoanelor portabile.
Seminar/ lucrări de laborator	Lucrările practice/laborator sunt corelate cu materia predată la curs și acoperă necesarul de cunoștințe în domeniul sommelieriei. Lecțiile de laborator se vor petrece în sala de degustație (FTA), bucătărie și la restaurante/enoteci. În rezultatul efectuării lucrărilor de laborator masteranzii vor perfecta rapoarte conform condițiilor stipulate în indicațiile metodice. Termenul de predare a lucrării de laborator – o săptămână după finalizarea acesteia. Prezentarea cu întârziere a rezultatelor lucrării se va penaliza cu 1 pct. pentru fiecare săptămână de întârziere.

	<b>FIȘA DISCIPLINEI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Ediția</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	

### 5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p><b>CP 1.</b> Utilizarea cunoștințelor de specialitate pentru explicarea și interpretarea unor situații legate de compoziția, valoarea și siguranța alimentară, conservarea, stabilitatea și păstrarea și controlul produselor vinicole și alimentare.</p> <p><b>CP 1.1.</b> Aplicarea cunoștințelor de specialitate pentru stabilirea condițiilor optime de procesare, de stocare a produselor alimentare, în condiții de asistență calificată.</p> <p><b>CP 1.2.</b> Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a compoziției și a calității produselor vinicole pentru stabilirea condițiilor optime de procesare și stocare.</p> <p><b>CP 2.</b> Elaborarea tehnologiilor de profesionale specifice și avansate legate de compoziția, valoarea alimentară, conservarea, stabilitatea, păstrarea și controlul produselor vinicole.</p> <p><b>CP 3.</b> Clasificarea vinurilor după diferite criterii. Modalități de degustare a vinurilor, aspecte ale gestionării beciului restaurantului și stocurilor din acesta.</p> <p><b>CP 4.</b> Însușirea principiilor de asociere a vinului cu bucatele culinare și produsele de patiserie.</p> <p><b>CP 5.</b> Utilizarea cunoștințelor de specialitate pentru explicarea și interpretarea unor situații noi în contexte mai largi asociate domeniului sommelieriei.</p> <p><b>CP 6.</b> Implementarea modelelor de reducere a pierderilor și risipei alimentare, realizarea de acțiuni în vederea prevenirii poluării mediului și utilizării raționale a resurselor.</p> <p><b>CP 7.</b> Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare pentru adoptarea procedurilor, tehnicilor și metodelor de bază, necesare în procesele de evaluare și asigurare a calității subproduselor vitivinicole în relație cu procesele tehnologice asociate.</p>
Competențe transversale	<p><b>CT 1.</b> Aplicarea valorilor și eticii profesiei de inginer 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.</p> <p><b>CT 2.</b> 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.</p> <p><b>CT 3.</b> Autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acestora și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și a comunicării.</p>

### 6. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general	Promovarea culturii vinului și a gastronomiei naționale în contextul promovării turismului. Studierea bazelor teoretice și practice ale aprecierii organoleptice, reguli generale de degustare a vinurilor și a băuturilor alcoolice, perfectarea și prelucrarea rezultatelor degustației.
--------------------	--

	<b>FIȘA DISCIPLINEI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Ediția</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	

Obiectivele specifice	Familiarizarea masteranzilor cu dezvoltarea filierei viti-vinicole în lume și în Republica Moldova, cu criteriile de clasificare a vinurilor și băuturilor alcoolice la nivel național și internațional. Dezvoltarea deprinderilor de bază în gestionarea și managementul afacerilor din sectoarele viti-vinicol, HORECA, enoturism, etc.
-----------------------	---

### 7. Conținutul disciplinei

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
<b>Tematica cursului</b>	
<b>Prelegerea 1. Conceptul de sommelier.</b> Noțiunea de sommelier, istoricul profesiei de sommelier, asociații profesionale de sommelier în lume, sommelieri de talie națională și internațională, concursuri de sommelier.	2
<b>Prelegerea 2. Aspecte practice ale enologiei.</b> Tehnologia obținerii mustului de struguri și vinurilor.	6
<b>Prelegerea 3. Degustarea – metode și tehnici de apreciere senzorială a vinurilor.</b> Principii ale analizei senzoriale. Tehnica analizei senzoriale (vizuală, olfactivă, gustativă) a vinurilor și băuturilor alcoolice. Modele de fișe de degustare.	4
<b>Prelegerea 4. Practici de gestionare a beciului.</b> Documente pentru evidența vinurilor. Criterii de amenajare a beciului.	2
<b>Prelegerea 5. Principii de constituire a cărții de vinuri.</b> Cartea vinului - cartea de vizită a restaurantului. Principii de elaborare a cărții de vinuri. Aprobarea sortimentului. Conținutul cărții vinului.	2
<b>Prelegerea 6. Principii de asociere a vinului cu bucatele.</b> Asocierea pe orizontal și vertical a bucatelor cu vinurile. Asocieri în funcție de regiunea de origine a mâncării sau vinului. Asocieri gastro-enologice bazate pe armonia aromelor.	4
<b>Total curs:</b>	<b>20</b>
<b>Tematica lucrărilor de laborator</b>	
<b>L.L.1.</b> Studiu de caz: modele de carta vinului, specificul consumului de vinuri și băuturi alcoolice după etnie, consumul de alte băuturi obținute prin biotehnologie.	4
<b>L.L.2.</b> Vizitarea unei întreprinderi de profil în vederea studiului practic al procesului de fabricare a vinurilor și băuturilor alcoolice.	4
<b>L.L.3.</b> Degustarea profesională a unor sortimente de vinuri și băuturi alcoolice produse în cadrul Secției de Microvinificare – FTA/UTM.	4
<b>L.L.4.</b> Vizitarea unei unități de alimentație publică de profil în vederea studiului practic al procesului de asocierea a bucatelor culinare cu vinurile și băuturile alcoolice.	4
<b>L.L.5.</b> Prepararea practică a unor bucate culinare și de cofetărie.	4
<b>Total lucrări de laborator</b>	<b>20</b>

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

### 8. Referințe bibliografice

<b>Principale</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antocea Oana Arina. Oenologie, chimia și analiza senzorială. Ed. Universitatea, Craiova, 2007, 804 p.</li> <li>2. Bahans J. M., Cojocaru Violeta. Dreptul pieței viti-vinicole. Feret, 2005. 412 p.</li> <li>3. Deseatnicova Olga, Mija Nina, Bernic Mircea. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică, material didactic. Chișinău: UTM, 2005. 81 p</li> <li>4. Lawless Harry T., Heymann Hildegard. Sensory Evaluation of Food - Principles and Practices. Ed. Springer New York, 2010, 620 p.</li> <li>5. Linkul disciplinei - <a href="https://moodle.utm.md/course/view.php?id=906">https://moodle.utm.md/course/view.php?id=906</a></li> <li>6. Musteață, G., Furtuna, N., Aromele vinului: Material didactic, Chișinău: Universitatea Tehnică a Moldovei, 2012. 120 p.</li> <li>7. Musteață, G., Popov, V., Covaci, E., Furtună, N. Analiza organoleptică a vinurilor și produselor alcoolice : Îndrumar de laborator la disciplina „Bazele analizei organoleptice”. Univ. Teh. a Mold., Ch.: Tehnica – UTM, 2014. 80 p.</li> <li>8. Old, M.. Vinul. Ghid de degustare. București, 2016, 256 p.</li> <li>9. Sichi, G. Cum să devii somelier : Arta degustării în 10 lecții. București, 2009. 231 p.</li> <li>10. Stan Laura. Analiza senzorială a produselor alimentare / Cluj-Napoca: Editura Academic Press, 2018, 153 p.</li> <li>11. Stan Laura. Analiza senzorială a produselor alimentare / Cluj-Napoca: Editura Academic Press, 2018, 153 p.</li> <li>12. Stoian Viorel. Marea carte a degustării vinurilor. Artprint, București, 2001, pag. 322.</li> <li>13. Stoian, Viorel. Marea carte a degustării vinurilor. Artprint, București, 2001, pag. 322.</li> <li>14. Taran, Nicolae. Soiuri de struguri de selecție nouă și autohtone în vinificație Chișinău, 2022, 228 p.</li> <li>15. Țirdea Constantin. Chimia și analiza vinului. Ed. „Ion Ionescu de la Brad”. Iași, România 2007, pag. 1371-1397.</li> <li>16. Vlăde, Natalia, Covaci, Ecaterina. Tehnici de analiză senzorială a vinului. Note de curs. Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologie Alimentelor, Departamentul Oenologie și Chimie. Chișinău: Tehnica-UTM, 2025, 82 p. ISBN 978-9975-64-522-5.</li> </ol>
<b>Suplimentare</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cotea V.V., Cotea V.D. Tehnologii de producere a vinurilor. Ed. Academiei Române. București 2006. pag. 468.</li> <li>2. Sichi, G. Cum să devii somelier: Arta degustării în 10 lecții. București, 2009. 231</li> <li>3. Peynaud Emile, Blouin Jacques. „Decouvrir la gout du vin” .Ed. 2e, Dunod, Paris, 2005, 23 p.</li> <li>4. Jackson S. R. Wine Tasting. A Professional Handbook. Ed. Elsevier Academic Press Food Science and Technology. Internationale series, pag. 295</li> <li>5. Ptister Richard. Les parfums du vin. Delachaux et Niestle SA, Paris, 2013, 255 p.</li> <li>6. Liviu Vacarciuc. Vinul: Alte vremuri, alte dimensiuni. Tipografia Centrală, Chișinău, 2015.</li> </ol>

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

### 9. Evaluare

Forma de învățământ	Periodică		Curentă	Lucrul individual	Examen final
	EP 1	EP 2			
Cu frecvență	15%	15 %	15 %	15 %	40 %

Standard minim de performanță

Prezența și activitatea la prelegeri, seminare și lucrări de laborator.

Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre atestări, lucrare de verificare și lucrări de laborator.

Demonstrarea în lucrarea de examinare finală a cunoașterii materialului teoretic expus în cadrul cursului și aptitudinea de a efectua calculele tehnologice la etapele de producție în tehnologia valorificării produselor secundare vinicole.