

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclu de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Alimente dietetice						
2.2 Titularul activităților de curs	s.l.dr.ing. Dana Iulia MORARU						
2.3 Titularul activităților de seminar	s.l.dr.ing. Dana Iulia MORARU						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Op

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					35
Tutoriat					12
Examinări					6
Alte activități.....					0
3.7 Total ore studiu individual		97			
3.9 Total ore pe semestru		125			
3.10 Numărul de credite		5			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoștințe de: Chimia alimentelor, Biochimie, Principiile nutriției umane, Statistică.
4.2 de competențe	Cunoștințe despre caracteristicile chimice și biochimice ale compușilor specifici materiei vii, principii de nutriție umană; operare pe computer și internet; calități de lucru individual și de participare conștientă la propria dezvoltare profesională.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs cu capacitate corespunzătoare dotată cu aparatură multimedia/Platformă Microsoft Teams pentru metode alternative de predare.
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală cu capacitate corespunzătoare, cu dotare multimedia și conexiune la internet. Materiale didactice: cărți de specialitate, baze de date. Platformă Microsoft Teams pentru metode alternative de predare.

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C2: Identificarea și aplicarea unor metode de cercetare în domeniul științei alimentelor, tehnologiilor alimentare, utilajelor specifice industriei alimentare și biotehnologie;</p> <p>C3: Managementul unui sistem nutrițional de procesare;</p> <p>C4: Managementul unui sistem de valorificare subproduse, tratare deșeuri și protecția mediului;</p> <p>C6: Identificarea și aplicarea unor strategii de cercetare.</p>
Competențe transversale	<p>CT1: Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice;</p> <p>CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat;</p> <p>CT3: Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.</p>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<p>Cunoașterea și înțelegerea nevoilor nutriționale ale anumitor grupe de consumatori (boli de nutriție și metabolice, afecțiuni ale tubului digestiv și glandelor anexe, afecțiuni renale, maladii cardio-vasculare, agresiuni și intoleranțe alimentare);</p> <p>Conceperea unor alimente dietetice, realizabile la nivel industrial, destinate atât adulților cât și copiilor afectați de diverse boli;</p> <p>Conexiunea informațiilor acumulate anterior, în special la disciplina “Nutriție umană”, cu cele specifice noii discipline, pentru înțelegerea și interpretarea elementelor caracteristice nutriției dietetice.</p>
7.2 Obiectivele specifice	<p>Cunoașterea și înțelegerea caracteristicilor compoziționale și nutriționale ale alimentelor dietetice, recomandate în anumite afecțiuni: boli de nutriție și metabolice, afecțiuni ale tubului digestiv și glandelor anexe, afecțiuni renale, maladii cardio-vasculare, agresiuni și intoleranțe alimentare, precum și a posibilităților de realizare a unor astfel de alimente;</p> <p>Utilizarea bazelor de date nutriționale și dezvoltarea interesului pentru corelarea nevoilor nutriționale cu necesitățile fiziologice specifice categoriilor vizate;</p> <p>Dezvoltarea interesului pentru înțelegerea importanței alimentației și a calităților nutriționale ale alimentelor în asigurarea stării de sănătate a populației;</p> <p>Dezvoltarea interesului pentru respectarea siguranței și calității alimentelor.</p> <p>Conexiunea informațiilor acumulate anterior la disciplina “Principiile nutriției umane” cu cele specifice noii discipline, pentru înțelegerea și interpretarea elementelor caracteristice alimentației dietetice;</p>

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Aspecte generale privind importanța și necesitatea nutriției dietetice, pentru anumite categorii de bolnavi. Reglementari legislative.	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
Alimente hipocalorice și hipercalorice.	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
Alimente hipolipidice.	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
Alimente hipoproteice și hiperproteice	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
Alimente cu conținut controlat de sodium.	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
Produse destinate alimentației în managementul greutății corporale	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
Produse destinate alimentației în afecțiunile tubului digestiv și glandelor anexe.	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	

Produse destinate alimentației în diabet zaharat.	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
Produse destinate alimentației în afecțiuni cardio-vasculare.	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
Produse destinate alimentației în agresiuni și intoleranțe alimentare.	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
Produse dietetice pentru copii.	Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică	
<p>Bibliografie: Moraru, D.I. Alimente dietetice. Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați. Bender, D.A., 2009, A dictionary of food and nutrition, Third Edition, Oxford University Press; Cheța D. (coord.), 2008, Cum să trăim mai mult și mai bine, Ed. Academiei Române, București; Costin, G.M. și Segal, R. (editori) – Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați, 2001; Dumitrescu, C., 1987, Bazele practicii alimentației dietetice profilactice și curative. Ed. Medicală, București; Dumitrescu, C. s.a, 1991, Citoprotecția și alimentația. Ed. Medicală; Duyff, L.R. 2012, American Dietetic Association Complete Food and Nutrition Guide, Wiley; 4th, Revised and Updated Edition edition; Graur, M., 2004, Obezitatea. Ed. Junimea, Iași; Segal, R., 2002, Principiile nutriției, Ed. Academica, Galați;</p>		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Concepția și proiectarea unui aliment hipocaloric/hipercaloric;	Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea, experimentul	
Concepția și proiectarea unui aliment hiperproteic;	Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea, experimentul	
Concepția și proiectarea unor alimente cu conținut controlat de sodiu, destinate afecțiunilor cardio-vasculare și renale;	Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea, experimentul	
Concepția și proiectare unui aliment destinat persoanelor suferind de diabet zaharat;	Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea, experimentul	
Concepția unui aliment destinat persoanelor suferind de o afecțiune a tubului digestiv;	Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea, experimentul	
Concepția unui aliment destinat persoanelor suferind de o afecțiune hepatică;	Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea, experimentul	
Concepția și proiectarea unui produs dietetic pentru copii.	Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea, experimentul	
<p>Bibliografie: Costin, G.M. și Segal, R. (editori) – Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați, 2001; Costin, G.M. și Segal, R. (editori), 1999, Alimente funcționale. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați; McGraw-Hill Companies – Food composition table, 2009, ISBN 978-0-07-340256-7; Mogoș, V.T., 1997, 1998, Alimentația în bolile de nutriție și metabolism. Vol. 1 și 2. Ed. Didactică și Pedagogică, București Segal, R. Îndrumar de lucrări practice pentru disciplina Principiile nutriției umane, suport electronic pentru studenții Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, Galați; Segal, R. – Principiile nutriției, Ed. Academica, Galați, 2002; Baze de date electronice: www.nutritiondata.self.com www.caloriecount.about.com</p>		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Cunoștințele predate în cadrul cursului sunt necesare cunoașterii și înțelegerii rolului alimentației dietetice cazul persoanelor suferind de afecțiuni cronice cu substrat alimentar, precum și a rolului specialistului din industria alimentară în elaborarea de produse alimentare sigure, atractive și cu valoare nutritivă ridicată;

Cunoștințele predate în cadrul cursului sunt necesare conceperii și proiectării unor alimente dietetice, inclusiv ambalarea, etichetarea corectă și promovarea acestora.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluare periodică (teste)	Examen scris (50%)	60%
	Examen final	Examen scris și oral (50%)	
10.5 Seminar/laborator	Evaluare pe parcurs	Oral, participarea la activitatea de seminar (50%)	40%
	Evaluare finală (temele impuse)	Scris (50%)	
10.6 Standard minim de performanță			
Rezolvarea unor probleme concrete de nutriție aplicată.			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

31.03.2022

s.l.dr.ing. Dana Iulia MORARU

s.l.dr.ing. Dana Iulia MORARU

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

25.09.2022

Prof. univ. dr. ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății¹

Semnătura decanului¹

HCF 24/7.10.2022

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHRIM

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești