

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|---------------------------------------|--|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> Galați |
| 1.2 Facultatea | Știința și Ingineria Alimentelor |
| 1.3 Departamentul | Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |
| 1.4 Domeniul de studii | Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală |
| 1.5 Ciclul de studii | Master |
| 1.6 Programul de studii/ Calificarea | Inginerie și management în alimentație publică și agroturism |

2. Date despre disciplină

| | | | | | | | |
|--|------------------------------|---------------|----|-----------------------|---|-------------------------|----|
| 2.1 Denumirea disciplinei | Alimente dietetice | | | | | | |
| 2.2 Titularul activităților de curs | Conf.dr.ing. Daniela ISTRATI | | | | | | |
| 2.3 Titularul activităților de seminar | Conf.dr.ing. Daniela ISTRATI | | | | | | |
| 2.4 Anul de studiu | I | 2.5 Semestrul | II | 2.6 Tipul de evaluare | E | 2.7 Regimul disciplinei | Ob |

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 laborator | 1 |
| 3.4 Total ore din planul de învățământ | 28 | din care: 3.5 curs | 14 | 3.6 laborator | 14 |
| Distribuția fondului de timp | | | | | ore |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 15 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 25 |
| Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 22 |
| Tutoriat | | | | | 5 |
| Examinări | | | | | 5 |
| Alte activități ..cercetare științifică | | | | | |
| 3.7 Total ore studiu individual | 72 | | | | |
| 3.9 Total ore pe semestru | 100 | | | | |
| 3.10 Numărul de credite | 4 | | | | |

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

| | |
|-------------------|---|
| 4.1 de curriculum | <ul style="list-style-type: none"> Chimie organică, Chimia alimentelor, Biochimie, Principii nutriției umane |
| 4.2 de competențe | <ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea caracteristicilor chimice și biochimice ale compușilor specifici organismelor vii Cunoașterea principalilor nutrienți din alimente |

5. Condiții (acolo unde este cazul)

| | |
|---|---|
| 5.1. de desfășurare a cursului | <ul style="list-style-type: none"> Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator, platforma educațională Microsot Teams/Metoda alternativă) |
| 5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului | <ul style="list-style-type: none"> Sală de seminar dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator, platforma educațională Microsot Teams/Metoda alternativă) Materiale didactice |

6. Competențele specifice acumulate

| | |
|--------------------------------|--|
| Competențe profesionale | Utilizarea creativă și inovativă a tehnicilor în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C1) |
| | Elaborarea și implementarea proiectelor tehnologice sau de investiții pe baza utilizării cunoștințelor tehnice și manageriale asociate domeniului alimentației publice. (C2) |

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

| | |
|---------------------------------------|---|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> 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 |
| 7.2 Obiectivele specifice | <ul style="list-style-type: none"> Conceperea unor alimente dietetice, realizabile la nivel industrial și al unităților de alimentație publică destinate atât adulților cât și copiilor afectați de diverse boli; Utilizarea bazelor de date nutriționale și dezvoltarea interesului pentru corelarea nevoilor nutriționale cu necesitățile fiziologice ale categoriilor vizate și pentru respectarea calității și siguranței alimentelor dietetice |

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, conversația euristică, explicația | 2 ore |
| Alimente hipocalorice și hipercalorice | prelegerea, conversația euristică, explicația | 2 ore |
| Alimente hipolipidice | prelegerea, conversația euristică, explicația | 1 oră |
| Alimente hipoproteice și hiperproteice | prelegerea, conversația euristică, explicația | 2 ore |
| Alimente cu conținut controlat de sodiu | prelegerea, conversația euristică, explicația | 1 oră |
| Produse destinate alimentației în managementul greutateii corporale | prelegerea, conversația euristică, explicația | 1 oră |
| Produse destinate alimentației în afecțiunile sistemului digestiv | prelegerea, conversația euristică, explicația | 1 oră |
| Produse destinate alimentației în diabet zaharat | prelegerea, conversația euristică, explicația | 1 oră |
| Produse destinate alimentației în afecțiuni cardiovasculare | prelegerea, conversația euristică, explicația | 1 oră |
| Produse destinate alimentației în alergii și intoleranțe alimentare | prelegerea, conversația euristică, explicația | 2 ore |
| Bibliografie | | |
| -Banu, C., Stoica, A., Nour, V., Barascu, E., 2009. Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, București | | |
| -Banu, C., Stoica, A., Nour, V., Barascu, E., Sahleanu, E., 2010. Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale, Editura ASAB, București | | |
| -Costin, G.M. și Segal, R. (editori) - Alimente funcționale. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați, 1999 | | |
| -Costin, G.M. și Segal, R. (editori) - Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați, 2001 | | |
| -Banu, C., Barascu, E., Stoica, A., Nicolau, A., 2007. Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București | | |
| -Istrati D., 2022. Alimente dietetice – Note de curs | | |
| 8. 2 Laborator | Metode de predare | Observații |
| Conceptia și proiectarea unui regim alimentar/aliment hipocaloric/hipercaloric | experimentul, studiu de caz, conversația euristică | 2 ore |
| Conceptia și proiectarea unui regim alimentar/aliment hiperproteic/hipoproteic | experimentul, studiu de caz, conversația euristică | 2 ore |
| Conceptia și proiectarea unor alimente cu conținut controlat de sodiu, destinate afecțiunilor cardio-vasculare și renale | experimentul, studiu de caz, conversația euristică | 3 ore |
| Conceptia și proiectare unui regim alimentar destinat persoanelor suferind de diabet zaharat | experimentul, studiu de caz, conversația euristică | 2 ore |

| | | |
|--|--|-------|
| Conceptia unui regim alimentar/aliment destinat persoanelor suferind de o afectiune a tubului digestiv | experimentul, studiu de caz, conversația euristică | 2 ore |
| Conceptia și proiectarea unui produs dietetic pentru copii | experimentul, studiu de caz, conversația euristică | 3 ore |
| Bibliografie | | |
| -Banu, C., Stoica, A., Nour, V., Barascu, E., 2009. Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, București | | |
| -Costin, G.M. și Segal, R. (editori) - Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați, 2001 | | |
| -Banu, C., Barascu, E., Stoica, A., Nicolau, A., 2007. Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București | | |

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Cunoștințele predate în cadrul acestei discipline sunt necesare pentru cunoașterea și înțelegerea rolului alimentației dietetice în cazul persoanelor suferind de afecțiuni cronice cu substrat alimentar, precum și a rolului specialistului din industria alimentară în elaborarea de produse alimentare atractive, sigure și cu valoare nutritivă ridicată Cunoștințele predate în cadrul acestei discipline sunt necesare conceperii și proiectării unor alimente dietetice, inclusiv ambalarea, etichetarea 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 | Nota minima 5 | Examinare finală scris/oral | 70% |
| 10.5 Laborator | Efectuarea integrala a lucrărilor de laborator și susținerea temei de casă | Examinare pe parcurs și finală | 30% |
| 10.6 Standard minim de performanță | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Rezolvarea independentă a unei probleme specifice disciplinei, de complexitate medie, folosind formalismul caracteristic domeniului | | | |

Data completării
20.09.2022

Semnătura titularului de curs
Conf.dr.ing. *Daniela ISTRATI*

Semnătura titularului de seminar
Conf.dr.ing. *Daniela ISTRATI*

Data avizării în departament
22.09.2022

Semnătura directorului departamentului
Prof.dr.ing. *Camelia VIZIREANU*

Data aprobării în Consiliul Facultății
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului
Prof.dr.ing. *Gabriela BAHIRM*