

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos 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 (la Buzău)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Alimente pentru nutriție specială						
2.2 Titularul activităților de curs	Ș.L.dr.ing. Dana Iulia MORARU						
2.3 Titularul activităților de seminar	Ș.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	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					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					5
Examinări					2
Alte activități.....					-
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"> Cunoștințe de: Chimie organică, Chimia alimentelor, Biochimie, Principiile nutriției umane, Tehnologii generale în industria alimentară.
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> să aibă cunoștințe despre caracteristicile chimice și biochimice ale compușilor specifici materiei vii, calități de lucru individual și de participare conștientă la propria dezvoltare profesională. cunoștințe de operare pe computer și internet.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> sală de curs cu capacitate corespunzătoare dotată cu aparatură multimedia. Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> sală cu capacitate corespunzătoare, cu dotare multimedia și conexiune la internet. materiale didactice: cărți de specialitate. Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea creativă și inovativă a tehnicilor și tehnologiilor 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 și agroturismului (C2)
Competențe transversale	

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea și înțelegerea nevoilor nutriționale ale anumitor grupe de consumatori (copii, sportivi, persoane preocupate de controlul greutatei corporale și indivizi cu intoleranțe și alergii alimentare);
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea și înțelegerea caracteristicilor compoziționale și nutriționale ale alimentelor destinate persoanelor cu nevoi speciale, precum și a posibilităților de realizare a unor astfel de alimente; • Conceperea unor formule alimentare, realizabile la nivel industrial și al unităților de alimentație publică, destinate persoanelor cu nevoi nutriționale speciale; • Conexiunea informațiilor acumulate anterior la disciplina “Principiile nutriției umane” cu cele specifice noii discipline, pentru înțelegerea și interpretarea elementelor caracteristice nutriției speciale; • Utilizarea bazelor de date nutriționale și dezvoltarea interesului pentru corelarea nevoilor nutriționale cu necesitățile fiziologice specifice categoriilor vizate, în scopul realizării unor alimente special concepute (selectarea materiilor prime și a proceselor tehnologice, metodelor de ambalare adecvate, etichetare conform normelor UE și păstrare); • Dezvoltarea interesului pentru respectarea siguranței și calității alimentelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Aspecte generale privind importanța și necesitatea nutriției speciale, pentru anumite categorii de consumatori. Reglementări legislative în UE.	Prelegerea, explicația și dialogul	2 ore
Produse lactate pentru alimentația sugarului și a copilului mic: <ul style="list-style-type: none"> • Produse pentru alimentația sugarului. • Produse pentru alimentația diversificată a sugarilor mai mari de 4-6 luni și a copiilor de vârstă mică. 	Prelegerea, explicația și conversația euristică	3 ore
Alimente pentru controlul greutatei corporale. Tipuri de alimente hipocalorice și aspecte generale privind fabricarea lor.	Prelegerea, explicația, conversația și dialogul	2 ore
Alimente pentru efort fizic intens: <ul style="list-style-type: none"> • Probleme specifice nutriției sportivilor. • Alimente speciale consumate la antrenamente, competiții și pentru recuperarea după efort: compoziție și aspecte generale privind fabricarea acestor produse. • Alimente pentru susținerea masei corporale: compoziție și aspecte generale privind fabricarea acestor produse. 	Prelegerea, explicația și conversația	3 ore
Alimente utilizate în boli de metabolism și intoleranțe alimentare: <ul style="list-style-type: none"> • Formule de alimente pentru erori înnăscute de metabolism • Alimente destinate persoanelor suferind de boala celiacă: compoziție și aspecte generale privind fabricarea acestor produse. • Alimente destinate persoanelor suferinde de intoleranță la lactoză: compoziție și aspecte generale privind fabricarea acestor produse. 	Prelegerea, explicația, conversația și dialogul	4 ore

Bibliografie:

- Bender, D.A., 2009, *A dictionary of food and nutrition*, Third Edition, Oxford University Press
- Costin, G.M. și Segal, R. (editori), 2001, *Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea*, Ed. Academica, Galați,
- Dumitrescu, C., 1987, *Bazele practicii alimentației dietetice profilactice și curative*. Ed. Medicală, București
- Dumitrescu, C. s.a, 1991, *Citoprotecția și alimentația*. Ed. Medicală, București
- Graur, M., 2004, *Obezitatea*. Ed. Junimea, Iași
- Segal, R., 2002, *Principiile nutriției*, Ed. Academica, Galați,
- Segal, R., 2006, *Biochimia produselor alimentare*. Ed. Academica, Galați
- Southgate, D. s.a. (editori), 2000, *Nutrient Availability: Chemical and Biological Aspects*, Royal Society of Chemistry
- Wildman, R., 2009, *The nutritionist: food, nutrition and optimal health*, Taylor and Francis, NY
- Moraru D., 2022. *Alimente pentru nutriție specială – Note de curs*

8. 2 Laborator	Metode de predare	Observații
- Concepția și proiectarea unui aliment destinat sugarilor/copiilor mici;	conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
- Concepția și proiectarea unui aliment hipocaloric / hipoglucidic, ținându-se cont de indicele glicemic și încărcarea glicemică;	conversația, studiu de caz, problematizarea	2 ore
- Concepția și proiectarea unui aliment cu conținut redus de lipide;	conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
- Concepția și proiectarea unui aliment destinat sportivilor, care să țină cont de sportul practicat și de momentul consumului (perioada de antrenament, competiție, recuperare după efort);	conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
- Concepția unui aliment destinat persoanelor suferinde de boala celiacă;	conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
- Concepția unui aliment destinat persoanelor suferind de intoleranță la lactoză;	conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
- Analiza alimentelor concepute și autoevaluarea alimentului creat.	conversația, problematizarea, studiu de caz	1 oră
- Alcătuirea și analiza unei rații alimentare impuse, cu ajutorul informațiilor furnizate de bazele de date informatice.	explicația, conversația, problematizarea	1 oră

Bibliografie

- Costin, G.M. și Segal, R. (editori) – *Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea*, Ed. Academica, Galați, 2001
 - McGraw-Hill Companies – *Food composition table*, 2009, ISBN 978-0-07-340256-7
 - 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.com
 - www.caloriecount.about.com
 - www.nutridb.org

*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

- Cunoștințele predate în cadrul cursului sunt necesare cunoașterii și înțelegerii rolului alimentației echilibrate în asigurarea stării de sănătate 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 cu destinație specială, 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	Evaluare continuă (activitatea din timpul semestrului)	Verificare pe parcurs (oral)	60 %
	Evaluare finală (Elaborare și prezentare referat pe o tematică impusă sau la alegere)	Examen (scris sau oral)	
10.5 Laborator	Evaluare continuă - participarea la dialog și activitățile de laborator	Verificare pe parcurs (oral)	40%
	Evaluare finală - realizarea și prezentarea temelor propuse: conceperea unor alimente cu destinație specială, rație alimentară, studii de caz.	Verificare pe parcurs (oral)	
10.6 Standard minim de performanță			
Rezolvarea independentă a unei probleme specifice disciplinei, de complexitate medie, folosind formalismul caracteristic domeniului. Mijloc de validare: Teme individuale și proiecte de complexitate medie.			

Data completării
20.09.2022

Semnătura titularului de curs
Ș.L.dr.ing. *Dana Iulia MORARU*

Semnătura titularului de seminar
Ș.L.dr.ing. *Dana Iulia MORARU*

Data avizării în departament
22.09.2022

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. *Camelia VIZIREANU*

Data aprobării în Consiliul Facultății
HCF 24/7.10.2022

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