

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea "Dunărea de Jos" Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor și Biotehnologii Aplicate
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Nutriție

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	PSIHOLOGIA ALIMENTAȚIEI UMANE SI LEGISLATIE NUTRITIONALA						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Gabriela IORDACHESCU						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf.dr.ing. Gabriela IORDACHESCU						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	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 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					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					22
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					0
Examinări					10
Alte activități.....					0
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"> Absolvent de învățământ superior de specialitate sau în domeniu apropiat.
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Biologie, Legislație, Nutritie,

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)
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Videoproiector optional

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	CP5: Consiliere psihonutrițională aplicată prin aplicarea principiilor de comunicare pentru promovarea unei nutriții sănătoase.
Competențe transversale	CT1: Executarea unor sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională. CT2: Formarea unor abilități legate de comunicarea interpersonală, valorificarea competențelor dobândite.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea factorilor, rolului acestora și condițiilor care influențează consumul și preferințele alimentare ale consumatorilor.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Evidențierea factorilor care influențează alegerea alimentelor, factori care au un rol hotărâtor în generarea politicilor alimentare. • Legislație nutrițională internațională • Legislație nutrițională EU

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Introducere, prezentarea disciplinei	Prelegere/Prezentare ppt	1 oră
Necesități alimentare și clasificarea lor.	Prelegere/Prezentare ppt	1 oră
Sensibilitatea și importanța ei în mesajele transmise de aliment. (Senzitivitatea vizuală, tactilă, acustică, olfactivă, gustativă.)	Prelegere/Prezentare ppt	2 ore
Stări normale ale ciclului foame – apetit – sațietate. Siesta.	Prelegere/Prezentare ppt	2 ore
Stări fiziologice anormale ale alimentației și corelarea cu cerințele care impune etichetarea produselor	Prelegere/Prezentare ppt	2 ore
Informații nutriționale în cazul alimentelor procesate	Prelegere/Prezentare ppt	2 ore
USDA – legislație nutrițională (diete, etichetare, programe de asistență nutrițională)	Prelegere/Prezentare ppt	2 ore
Legislație nutrițională FSA (Codex, legislație UE, alerte alimentare, legi generale alimentare)	Prelegere/Prezentare ppt	2 ore
Bibliografie Iordachescu, G., 2006, <i>Psihologia alimentației umane</i> , Ed. Academica, Galați, - Niculescu, N., 1983, <i>Cererea alimentară</i> , Ed. Ceres, București. - Logue, A.W., 1991, <i>The Psychology of eating and drinking</i> , Ed. Freeman and Company, New York - Meiselman H.L., 2000, <i>Dimensions of the meal</i> , Aspen Publication - Brussow, H., 2007, <i>The Quest for Food</i> , Springer http://fnic.nal.usda.gov/ http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm http://www.food.gov.uk/enforcement/regulation/fir/#.UVBeSRc9H9U		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Necesități alimentare și clasificarea lor.	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore

Sensibilitatea și importanța ei în mesajele transmise de aliment. (Senzitivitatea vizuală, tactilă, acustică, olfactivă, gustativă.)	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
Stări normale ale ciclului foame – apetit – sațietate. Siesta.	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
Stări fiziologice anormale ale alimentației corelarea cu cerințele care împun etichetarea produselor	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
Informații nutriționale în cazul alimentelor procesate	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
USDA – legislație nutrițională (diete, etichetare, programe de asistență nutrițională)	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
Legislație nutrițională FSA (Codex, legislație UE, alerte alimentare, legi generale alimentare)	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
Bibliografie - Iordachescu, G., 2006, <i>Psihologia alimentației umane</i> , Ed. Academica, Galați, - Meiselman H.L., 2000, <i>Dimensions of the meal</i> , Aspen Publication - Brussow, H., 2007, <i>The Quest for Food</i> , Springer, http://www.food.gov.uk/enforcement/regulation/fir/#.UVBeSRc9H9U http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm		

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

- Structura și obiectivele disciplinei vin în întâmpinarea tuturor cerințelor de această natură.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea cunoștințelor corelate cursului	Verificare scrisă	60 %
	Elaborare referat – teme propuse de cadrul didactic sau de student	Referat / Prezentare ppt	30 %
10.5 Seminar/laborator	Activitate/Prezentă		10 %
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborarea unui referat care să abordeze temele propuse de cadrul didactic sau teme alese de studenți din domeniu. • Obținerea unui punctaj minim 50 % din valoarea notei finale. 			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

20.09.2022

Conf.dr.ing. Gabriela
IORDACHESCU

Conf.dr.ing. Gabriela
IORDACHESCU

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

22.09.2022

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății¹

Semnătura decanului¹

HCF 24/7.10.2022

Prof. dr. ing. Gabriela BHRIM

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești