

## 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 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>STILURI ALIMENTARE</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU</b>						
2.3 Titularul activităților de seminar	-						
2.4 Anul de studiu	<b>I</b>	2.5 Semestrul	<b>I</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>E</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>Op</b>

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	-
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					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					16
Tutoriat					10
Examinări					10
Alte activități.....					-
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>		86			
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>		100			
<b>3.10 Numărul de credite</b>		4			

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biochimie, Principiile nutriției umane</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rezolvarea unei probleme de știința alimentelor pe baza unui algoritm dat.</li> </ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator), Platformă educațională Microsoft Teams</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<b>C3:</b> Managementul unui sistem nutrițional de procesare; <b>C5:</b> Proiectarea și promovarea de produse alimentare și aplicare de strategii în domeniul alimentației.
<b>Competențe transversal</b>	<b>CT1:</b> Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice; <b>CT2:</b> Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat; <b>CT3:</b> Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea stilurilor alimentare este o modalitate eficientă pentru lărgirea culturii alimentare, sporirea informației privind soluțiile posibile ce se pot folosi pentru a rezolva nevoile personale sau ale grupului țintă cărui îi este adresat meniul.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>explicarea și interpretarea conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei;</li> <li>proiectarea activităților practice specifice;</li> <li>formarea deprinderilor creative ale studenților.</li> </ul>

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1.Stilul de viață și stilul alimentar. Stiluri alimentare după vârstă.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
2.Stiluri alimentare după nivelul de solicitare a muncii și a mediului ambiant în care se desfășoară.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
3.Stiluri alimentare după starea de sănătate. Alimentația și bolile cardiovasculare. Alimentația și diabetul de tip 2.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
4.Alimentația în bolile tractului digestiv. Alimentația în cazul unor boli renale.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
5.Alimentația în alergiile și intoleranțele alimentare. Alimentația în anomaliile tiroidiene. Alimentația și osteoporoza.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
6.Ghiduri de dietă. Stiluri alimentare festive, ceremoniale și protocolare	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
7.Stiluri alimentare și turismul. Conceperea stilului alimentar. Actualizarea stilurilor alimentare	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
<b>Bibliografie</b> Vizireanu, C., 2001 – Stiluri alimentare, Editura Fundației universitare “Dunărea de Jos”, Galați Vizireanu, C., Istrati, D., 2006 – Elemente de gastronomie și gastrotehnice, Editura Fundației universitare “Dunărea de Jos”, Galați Banu, C., Vizireanu, C., Dorin, S., Sahleanu, E., Gavrilă, G., 2005, Alimente, alimentație, sănătate, Editura AGIR, București Banu, C., 2009, Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, București Banu, C., 2010, Alimente functionale, suplimente alimentare si plante medicinale, Editura ASAB, Bucuresti Banu, C., Vizireanu, C., Ianitchi, D., Sahleanu, E., 2011, LIVING FOOD - DEAD FOOD (Alimente vii - Alimente nevii) GOOD FOOD - BAD FOOD (Alimente bune - Alimente rele), Editura ASAB, Bucuresti Vizireanu, C. – Note de curs.		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
-		
<b>Bibliografie -</b>		

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

- Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice alimentației umane, contribuind la obținerea cunoștințelor teoretice, care asigură securitatea pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele consumatorilor.

**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	Prezența activă la curs și elaborarea temei de casă	70%
	Nota minima 5	Examinare finală oral	30%
10.5 Seminar/laborator	-	-	-
	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizarea cunoștințelor de baza in proiectarea unui meniu alimentar adecvat diferitelor situații care se pot ivi în cazul unor colectivități cu nevoi speciale.</li></ul>			

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data completării

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

24.01.2022

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

25.09.2022

Data aprobării în Consiliul Facultății<sup>1</sup>

Semnătura decanului<sup>1</sup>

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BHRIM

HCF 24/7.10.2022

<sup>1</sup> Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești