

D.O.001 Inițiere în știința alimentelor și nutriție

1. Date despre unitatea de curs/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	Studii superioare de licență, ciclul I				
Programul de studiu	1010.1. Servicii publice de nutriție				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I (învățământ cu frecvență);	1	E	S – unitate de curs de specialitate	O - unitate de curs obligatorie	3

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore practice			Lucrul individual	
	Curs	Lucrări practice	Laborator	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
Cu frecvență - 100	15	30	-	20	35

3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul

Conform planului de învățământ	-
Conform competențelor	-

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator.
Lucrări practice / Lucrări de laborator	Studenții vor fi implicați în discuții interactive în cadrul lucrărilor practice, vor fi efectuate evaluările periodice a cunoștințelor obținute în cadrul prelegerilor.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Utilizarea cunoștințelor de specialitate pentru explicarea și interpretarea unor situații legate de alimentația echilibrată și adecvată, valoarea nutritivă, energetică și biologică a alimentelor, tratament tehnologic, condiții și regimuri de păstrare produselor alimentației publice. Utilizarea cunoștințelor de bază privind excesul și insuficiența substanțelor nutritive esențiale. Aplicarea de principii și metode de bază pentru unor meniuri de alimentație echilibrată și adecvată.
-------------------------	---

Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> - aplicarea valorilor și eticii profesiei de manager și executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată. Promovarea raționamentului logic, convergent și divergent, a aplicabilității practice, a evaluării și autoevaluării în luarea deciziilor. - realizarea activităților și exercitarea rolurilor specifice muncii în echipă pe diferite paliere ierarhice. Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive și respectului față de ceilalți, diversității și multiculturalității și îmbunătățirea continuă a propriei activități. - autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acesteia și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și a comunicării.
-------------------------	---

6. Obiectivele unității de curs/modulului

Obiectivul general	Însușirea principiilor de bază privind bazele nutriției și serviciilor publice în nutriție.
Obiectivele specifice	<p>De a familiariza studenții cu noțiuni privind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - evoluția serviciilor publice în nutriție; -factorii care au influențat asupra dezvoltării ramurii; -factorii care au determinat apariția alimentației ca știință; -regulile ce stabilesc cerințele de bază față de activitatea în domeniul serviciilor de alimentație publică pe teritoriul Republicii Moldova; -regulile ce stabilesc cerințele de bază față de elaborarea unui meniu de alimentație echilibrată și adecvată; -reguli și criterii de clasificare a serviciilor publice de nutriție.

7. Conținutul unității de curs/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
	învățământ cu frecvență
Tematica prelegerilor	
T1. Introducere în specialitate	2
T2. Reguli specifice de prestare a serviciilor publice de nutriție	3
T3. Caracteristica și clasificarea produselor alimentare	2
T4. Noțiuni, termeni și definiții de bază în nutriție	2
T5. Compoziția generală a produselor alimentare de origine animală și vegetală	2
T6. Clasificarea și rolul substanțelor nutritive esențiale organismului uman	3
T7. Noțiuni de bază în nutriția specială și dietetică	2
Total prelegeri	15

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
	învățământ cu frecvență
Tematica lucrărilor practice	
LP1. Reguli specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică	5
LP2. Studiul grupelor de produse alimentare și caracteristica fiecărei grupe de alimente	5
LP3. Impactul insuficienței sau excesului alimentar asupra sănătății omului	5
LP4. Studiul compoziției generale a produselor alimentare de origine animală și vegetală	5
LP5. Elaborarea unui meniu de alimentație echilibrată pentru o zi	5
LP6. Studiul tipurilor de diete și rolul lor pentru sănătatea omului	5
Total lucrări practice :	30

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> BAZELE NUTRIȚIEI ÎN CIFRE ȘI CALCULE /Eleonora Dupouy, Lidia Coșciug; Univ.Tehnică a Moldovei, Fac. Facultatea de Tehnologie si Management in Industria Alimentară, Catedra Tehnologia si Organizarea Alimentatiei Publice.-Ch.:UTM, 2011.-112p. Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav/ I.Mincu, București, Ed.encyclopedică, 2007 LEGE privind produsele alimentare Nr. 78 din 18.03.2004, (MO Nr. 83-83 art. Nr : 431 din 28.05.2004). Data intrării in vigoare : 28.05.2005 LEGE privind protecția consumatorilor Nr. 105 din 13.03.2003. (MO Nr. 126-131, art Nr : 507 din 27.06.2003). Data intrării in vigoare : 28.10.2003. Hotărârea guvernului Republicii Moldova „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” №1209 din 08.11.2007 (MON№1 180-183 art. Nr. 1281 din 23.11.2007). Hotărârea guvernului Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea Regulilor de bază ale comerțului cu amănuntul și activității în sfera alimentației publice pentru agenții antreprenorialului din teritoriul Republicii Moldova” №49 din 24.01.94 (MO №1/28 din 30.04.94). Ordinul Ministerului Economiei Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea actelor normative ce reglementează activitatea agenților economici din sfera alimentației publice” №251 din 23.01.02 (MO RM nr. 21-22 din 05.02.02). ISO 22000 Sisteme de management a siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar. ISO 22002 Sisteme de management a siguranței alimentelor -- Ghid pentru aplicarea ISO 9001 în producția vegetală în cazul proiectelor noi. ISO 22004 Sisteme de management a siguranței alimentelor -- Ghid de aplicare a ISO 22000:2005 ISO 22005 Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului.
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> Manuel d'évaluation de la sécurité alimentaire en situation d'urgence.

	<p>Programme alimentaire mondial (PAM), 2009.</p> <p>2. La securite alimentaire et la nutrition. Strategie de bureaux de Consumers International, 2015.</p>
--	---

9. Evaluare

Forma de învățământ	Periodică		Curentă	Lucrul individual	Examen final
	Atestarea 1	Atestarea 2			
Cu frecvență	15%	15%	15%	15%	40%
Standard minim de performanță					
Prezența și activitatea la prelegeri, lucrări practice Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluări					