

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	<b>FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Ediția</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	



FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

 MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, [www.utm.md](http://www.utm.md)

## PSIHOLOGIA ALIMENTAȚIEI

### 1. Date despre disciplină/modul

<b>Facultatea</b>	<i>Tehnologia Alimentelor</i>				
<b>Catedra/departamentul</b>	<i>Alimentație și Nutriție</i>				
<b>Ciclul de studii</b>	I Licență				
<b>Programul de studiu</b>	1010.1 Servicii Publice de Nutriție				
<b>Anul de studiu</b>	<b>Semestrul</b>	<b>Tip de evaluare</b>	<b>Categoria formativă</b>	<b>Categoria de opționalitate</b>	<b>Credite ECTS</b>
III U	VI	Examen	S		3

### 2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale		Lucrul individual		
	Curs	Laborator/seminar	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
90	30	15	-	45	-

### 3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Stiluri și comportamente alimentare Fiziologia umană Nutriția colectivităților
Conform competențelor	-

### 4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Auditoriu dotat cu Proiector, ecran/tabla interactivă
Laborator/seminar	Auditoriu dotat cu Proiector, ecran/tabla interactivă

### 5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP 1. Promovarea, dezvoltarea, integrarea, sporirea aplicării nutriției în practica zilnică; CP 2. Analiza, detectarea, identificarea disfuncțiilor corelate alimentației și/sau problemele legate de obiceiurile alimentare; CP 5. Contribuire la evoluția aplicării în practică a principiilor de alimentație echilibrată și aplicarea procedurilor de asigurare a calității în domeniu.
Competențe transversale	CT 1. Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și resurselor aferente; CT 2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu clientul ; CT 3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații softwarw de specialitate, baze de date, cursuri on- line etc.) atât în limba română cât și într-o altă limbă de circulație internațională

### 6. Obiectivele disciplinei/modulului

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	<b>FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Ediția</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	

Obiectivul general	Cunoașterea factorilor, rolului acestora și condițiilor care influențează consumul și preferințele alimentare ale consumatorilor.
Obiectivele specifice	Evidențierea factorilor care influențează alegerea alimentelor, factori care au un rol hotărâtor în generarea politicilor alimentare.

### 7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
<b>Tematica cursului</b>		
Introducere. Ce este psihologia? Scurt istoric al alimentației umane	2	
Rolul alimentelor în dezvoltarea personalității. Necesități alimentare.	2	
Alimentele și personalitatea (Trăsături de personalitate legate de alimentație, motive de alegere a alimentelor și aportul lor)	4	
Necesitățile alimentare din perspectiva anatomo fiziologică	2	
Receptorii și analizatorii senzoriali ai alimentelor	4	
Foamea, setea, apetitul, sațietatea și siesta	4	
Stări fiziologice anormale datorate alimentației	4	
Interdicțiile alimentare sociale și religioase	4	
Vegetarianism, vegetarianism, veganism	2	
Cultura, civilizația și aspirația alimentară	2	
<b>Total curs:</b>	<b>30</b>	
<b>Tematica lucrărilor de laborator/seminarelor</b>		
Scurtă antropologie a alimentației	2	
Necesități alimentare și clasificarea lor. Noțiuni de fiziologie și necesități fiziologice.	2	
Sensibilitatea și importanța ei în mesajele transmise de aliment. (Senzitivitatea vizuală, tactilă, acustică, olfactivă, gustativă.)	4	
Stări normale ale ciclului foame – apetit – sațietate. Siesta. Stări fiziologice anormale ale alimentației	4	
Satisfactori și disatisfactori alimentari. Vegetarianism, vegetarianism și veganism. Influența religiei asupra consumului de alimente.	3	
<b>Total lucrări de laborator/seminare:</b>	<b>15</b>	

### 8. Referințe bibliografice

Principale	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Folkvord F, editor. The psychology of food marketing and overeating. Routledge; 2019 Jul 31.</li> <li>• Rozin P. Food preferences, psychology and physiology of. International encyclopedia of the social &amp; behavioral sciences. 2nd ed. Oxford: Elsevier. 2015 Jan 1:296-9.</li> <li>• Iordachescu, G. 2006. Psihologia alimentației umane, Ed.Academica, Galați</li> <li>• Logue, A.W. 1991. The Psychology of eating and drinking, Ed. Freeman and Company, New York</li> <li>•Connor M, Armitage CJ. The Social Psychology of Food. Open University Press; 2002.</li> <li>• Shepherd R, Raats M, editors. The psychology of food choice. Cabi; 2006.</li> </ul>
Suplimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MacFie HJ, Meiselman HL. Food choice, acceptance and consumption. Springer Science &amp; Business Media; 2012 Dec 6.</li> <li>• Grew R. Food in global history. Routledge; 2018 Feb 19.</li> </ul>

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	<b>FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI</b>	Cod: FD/M 8.1	
		<b>Editia</b>	<b>1</b>
		<b>Revizia</b>	<b>0</b>
		<b>Pagina</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Frewer LJ, Risvik E, Schifferstein H, editors. Food, people and society: a European perspective of consumers' food choices. Springer Science &amp; Business Media; 2013 Mar 9.</li> <li>• Lyman B. A psychology of food: More than a matter of taste. Springer Science &amp; Business Media; 2012 Dec 6.</li> <li>• Meiselman H.L. 2000. Dimensions of the meal, Aspen Publication</li> </ul>
--	---

### 9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen final
EP 1	EP 2				
30 %	30 %				40 %

Standard minim de performanță:

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.