

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FUNDAMENTELE NUTRIȚIEI ȘI PROMOVAREA SANATĂȚII	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	


FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

 MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, www.utm.md
FUNDAMENTELE NUTRIȚIEI ȘI PROMOVAREA SĂNĂȚĂȚII
1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	II, Masterat				
Programul de studiu	Managementul Restaurantelor și Nutriție (<i>120 ECTS</i>)				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I	I	E	S – unitate de curs de specialitate	O – unitate de curs obligatorie	5

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
150	20	20	-	60	50

3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Bazele nutriției, Stiluri și comportamente alimentare, Psihologia alimentației, Alergii și intoleranțe alimentare
Conform competențelor	Familiarizarea cu fundamentele nutriției și aspectele științifice în domeniul nutriției și promovării sănătății

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Sală de curs dotată cu calculator și proiector; sau tablă interactivă, conexiune internet
Laborator/seminar	Sală dotată cu calculator și proiector; sau tablă interactivă, conexiune internet, echipament necesar pentru măsurări antropometrice. Studenții vor efectua calcule, investigații și evaluări cu formulare de concluzii urmate de recomandări practice individuale.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CPG 1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare și de piață. Realizarea sintezei documentare la problema identificată în domeniul alimentației publice. Efectuarea cercetărilor științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii creative.</p> <p>CPG 3. Gestionarea proceselor și resurselor. Implementarea activităților de management și marketing în domeniul alimentației publice și nutriție. Implementarea metodelor inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale.</p> <p>CPG 5. Asigurarea calității produselor și serviciilor. Proiectarea și implementarea sistemelor de management al calității. Aplicarea acțiunilor corective și planurilor de îmbunătățire continuă.</p>
Competențe transversale	CT 3. Dezvoltarea personală și profesională. Exercițarea autocontrolului procesului de învățare, previziunea nevoilor de formare, analiza critică a propriei activități profesionale.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FUNDAMENTELE NUTRIȚIEI ȘI PROMOVAREA SANATĂȚII	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	Planificarea propriului proces de învățare. Exercițierea autocontrolului în progresele rezultante în îmbunătățirea comportamentelor personale și a aptitudinilor profesionale, utilizând diverse canale de formare și educație. Cercetarea și organizarea informațiilor, interpretarea, compararea, verificarea și procesarea critică a informațiilor. Utilizarea echipamentelor informatice, dispozitivelor digitale, software pentru a facilita gestionarea datelor, comunicarea, controlul calității.
--	--

6. Obiectivele disciplinei/modulului

Obiectivul general	Studiul conținutului nutrimenților în alimentele de larg consum în scopul dezvoltării abilității de a face o alegere corectă și echilibrată a alimentelor pentru asigurarea unei alimentații optime și adecvate pentru fiecare persoană cu realizarea unui echilibru între cheltuieli energetice și necesarul energetic zilnic al organismului.
Obiectivele specifice	Conștientiza rolul practicării unor activități eficiente și eficace în activitatea profesională, științifică și cea cotidiană. Forma și dezvoltă competențe necesare pentru obținerea succesului în domeniul de activitate și în cercetare. Acumula cunoștințe și crea plusvaloare academică în domeniul nutriției va servi drept bază pentru dezvoltarea personală și profesională.

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica cursului	
T1. Noțiuni generale nutriție și promovarea sănătății	2
T2. Particularitățile alimentației: necesitate sau plăcere	4
T3. Impactul proceselor tehnologice asupra valorii nutritive a alimentelor	4
T4. Efectul etapelor tehnologice asupra valorii nutritive a preparatelor culinare	2
T5. Proiectare și metode de cercetare utilizate în nutriție: avantaje și limite	4
T6. Metode statistice utilizate în cercetarea nutrițională	4
Total curs:	20
Tematica lucrărilor de laborator/seminarelor	
S1. Noțiuni generale nutriție și promovarea sănătății.	4
S2. Valoarea nutritivă a alimentelor și impactul asupra sănătății	2
S3. Modificări ale modului de alimentație și consecințe asupra sănătății	4
S4. Produsele alimentare inovative: avantaje și limite	2
S5. Instrumente de evaluare a dietei și metode de laborator utilizate în nutriție	4
S6. Metode statistice utilizate în cercetarea nutrițională: aplicații practice	4
Total lucrări de laborator/seminare:	20

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bazele nutriției în cifre și calcule /Eleonora Dupouy, Lidia Coșciug; Univ.Tehnică a Moldovei, Fac. Facultatea de Tehnologie și Management în Industria Alimentară, Catedra Tehnologie și Organizarea Alimentației Publice.-Ch.:UTM, 2011.-112p. 2. Graur M. & Societatea de Nutriție din România. Ghid pentru Alimentația Sănătoasă, Ed. Performantica, 2006.www.ms.ro/documente/Ghid1_8318_6022.pdf 3. Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav/ I.Mincu, București, Ed.encyclopedică, 2007 4. Ghid de bune practici: Alimentație rațională, siguranța alimentelor și schimbarea comportamentului alimentar = Guide de bonnes pratiques: Nutrition rationnelle, la sùreté alimentaire et le changement de comportement alimentaire / aut.-coord.:
------------	--

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FUNDAMENTELE NUTRIȚIEI ȘI PROMOVAREA SANATĂȚII	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	<p>Croitoru Cătălina, Ciobanu Elena ; Agenția Universitară Francofonă, Univ. de Stat de Medicină și Farmacie «Nicolae Testemițanu». - Chișinău: S. n., 2019 (Tipogr. «Print-Caro»).</p> <p>5. Endel Karmas, Robert S. Harris, Nutritional Evaluation of Food Processing, Publisher Springer Dordrecht, Ed. 1, p. 786, Published: 06 December 2012, ISBN 978-94-011-7030-7</p>
Suplimentare	<p>1. Ghid pentru alimentația sănătoasă. /Mariana Graur. Editura PERFORMANTICA IAȘI – 2006 ISBN: 973-730-240-4; 978-973-730-204-5</p> <p>2. COVALIOV, Eugenia, CAPCANARI, Tatiana, POPOVICI, Violina et al. Ghid nutrițional pentru adolescenți (fete). Chișinău : Kim Art, 2022. – 26 p. ISBN 978-9975-3595-2-8.</p> <p>3. SIMINIUC, Rodica, ȚURCANU, Dinu, CHIRSANOVA, Aurica et al. Alimentația și sindromul premenstrual. Ghid. Chișinău : Kim Art, 2022. – 22 p. ISBN 978-9975-3595-0-4.</p> <p>4. CHIRSANOVA, Aurica, BOIȘTEAN, Alina, SIMINIUC, Rodica et al. Ghid nutrițional pentru adolescenți (băieți). Chișinău : Kim Art, 2022. – 22 p. ISBN 978-9975-3595-1-1</p>

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen final
EP 1	EP 2				
15	15	15	15	-	40

Standard minim de performanță:
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări practice
Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluări și lucrări de laborator