

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	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
NUTRIȚIE PERSONALIZATĂ ȘI DIETETICĂ
1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	II				
Programul de studiu	Managementul Restaurantelor și Nutriție (120 ECTS)				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I	2	E	S	A	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	Stiluri și comportamente alimentare, Nutriție specială, Principiile nutriției umane; Boli de nutriție și metabolism.
Conform competențelor	Abilități de elaborare a unui plan de nutriție.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prezentarea materialului teoretic în sala de curs implică utilizarea proiectoarelor și calculatorului; ▪ Pentru unele activități care implică accesarea unor pagini web- internetul; ▪ Nu vor fi tolerate întârzierile studenților, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului; ▪ Absențele nemotivate (mai mult de 3) vor fi prelucrate prin prezentarea rapoartelor, sarcinilor individuale cu referire la tema absentată;
Laborator/seminar	Masteranzii vor elabora lucrări individuale pe teme repartizate la începutul cursului, care vor fi prezentate la lucrările practice pe măsura atingerii subiectului la orele de prelegeri. Termenul de predare a lucrărilor individuale – până la finalizarea modului.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CPG 2. Inițierea și dezvoltarea afacerii în alimentația publică și nutriție. Dezvoltarea unui plan de afaceri, inclusiv a unui plan de dezvoltare a acesteia, stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile. Monitorizarea proceselor tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor alimentare în vederea asigurării calității. Gestionarea procesului de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică și nutriție.
-------------------------	---

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

	<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 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită. Stabilirea corelației între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată. Adaptarea produselor alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația.</p>
Competențe transversale	<p>CT 2. Interacțiune socială. Asumarea funcțiilor de conducere în activitățile profesionale sau în structuri organizatorice. Sprijinirea schimbării implementate prin noi abordări, inițiative, metode și tehnologii. Analiza critică a acțiunilor/strategiilor utilizate din punctul de vedere al contribuției sale la un anumit scop. Ajustarea comportamentului și tehnicilor de comunicare cu alte persoane. Acceptarea feedback-ului de la alte persoane, analiza propriului comportament și schimbarea comportamentului, dacă este necesar. Crearea unui mediu de comunicare adecvat.</p> <p>CT 3. Dezvoltarea personală și profesională. Exercițarea autocontrolului procesului de învățare, previziunea nevoilor de formare, analiza critică a propriei activități profesionale. Planificarea propriului proces de învățare. Exercițarea 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.</p>

6. Obiectivele disciplinei/modulului

Obiectivul general	Insusirea cunostintelor de nutritie generala a omului sanatos în scop preventional si de elaborare si recomandare a dietelor personalizate pe diverse patologii. Cunoasterea principiilor de siguranta alimentelor, gastrotehnie si evaluare calorica a preparatelor pentru nutriția personalizată.
Obiectivele specifice	Cunoasterea etapelor de evaluare nutritionala a unui pacient. Cunoasterea surselor alimentare si modalităților de elaborare a unui plan nutrițional personalizat patologiei asociate în conformitate cu principiile dietetice etc. Dezvoltarea unui plan alimentar personalizat, clinic si de sustinerea psihoeducationala a unui pacient Cunoasterea principiilor de alimentatie orala, enterala si parenterala

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica cursului	
T1. Provocări în nutriție personalizată și dietetică	2
T2. Nutriția personalizată și dietetica pentru sănătatea publică	2
T3. Dietetica: istoric alimentar (aspect teoretic). prescripție alimentară (aspect teoretic), monitorizare	
T4. Nutriție de precizie: abordărilor nutriționale personalizate pentru prevenirea și gestionarea sindromului metabolic	
T5. Nutriție personalizată - variație fenotipică și genetică ca răspuns la intervenția alimentară	
T6. Impactul factorilor individuali și contextuali asupra acceptării recomandărilor dietetice personalizate	
T7. Nutriția personalizată pentru adulții sănătoși, a femeilor însărcinate, a femeilor care alăptează, a vârstnicilor: actualizare, analiză aprofundată.	2
T8. Nutriția personalizată și dietetica în timpul (și după) criza COVID-19.	1
T9. Nutriția personalizată și dietetica în pneumologie.	1

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

T10. Nutriția personalizată și dietetica în boala Ahlzheimer.	1
Total curs:	20
Tematica seminarelor	
T1. Provocări în nutriție personalizată și dietetică	2
T2. Nutriția personalizată și dietetica pentru sănătatea publică	2
T3. Dietetica: istoric alimentar (aspect teoretic). prescripție alimentară (aspect teoretic), monitorizare	2
T4. Nutriție de precizie: abordărilor nutriționale personalizate pentru prevenirea și gestionarea sindromului metabolic	2
T5. Nutriție personalizată - variație fenotipică și genetică ca răspuns la intervenția alimentară	2
T6. Impactul factorilor individuali și contextuali asupra acceptării recomandărilor dietetice personalizate	2
T7. Nutriția personalizată pentru adulții sănătoși, a femeilor însărcinate, a femeilor care alăptează, a vârstnicilor: actualizare, analiză aprofundată.	2
T8. Nutriția personalizată și dietetica în timpul (și după) criza COVID-19.	2
T9. Nutriția personalizată și dietetica în pneumologie.	2
T10. Nutriția personalizată și dietetica în boala Ahlzheimer	2
Total seminar	20

8. Referințe bibliografice

Principale	<p>Cursul predat la ore în baza literaturii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Braconi, D., Cicaloni, V., Spiga, O., & Santucci, A. (2019). An introduction to personalized nutrition. <i>Trends in personalized nutrition</i>, 3-32. • Global Nutrition Report Stakeholder Group, GNR, 2015. Global Nutrition Report. 2nd ed. Washington, DC: International Food Policy Research Institute; • Mann, J., Truswell, S., & Hodson, L. (2023). <i>Essentials of Human Nutrition 6e</i>. Oxford University Press; • Stewart-Knox, B., Gibney, E. R., Abrahams, M., Rankin, A., Bryant, E., Oliveira, B. M., & Póinhos, R. (2019). Personalized nutrition: making it happen. <i>Trends in Personalized Nutrition</i>, 261-276. • Schlenker, E. D., Gilbert, J. A., Schlenker, E., Gilbert, J., & Williams, S. R. (2023). <i>Williams' Essentials of Nutrition and Diet Therapy-E-Book</i>. Elsevier Health Sciences; • Pavy, F. (2023). <i>A treatise on food and dietetics</i>. BoD–Books on Demand;
Suplimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Mahan LK, Escott-Stump S. editori: Krause's Food, Nutrition, & Diet Therapy 11th Edition; • Basdevant A, Laville M, Lerebours E.: <i>Traité de nutrition clinique de l'adulte</i>. Ed. Flammarion Médecine-Sciences, 2001; • Ordovas, J. M., & Berciano, S. (2020). Personalized nutrition and healthy aging. <i>Nutrition Reviews</i>, 78(Supplement_3), 58-65. • Kohlmeier, M., De Caterina, R., Ferguson, L. R., Görman, U., Allayee, H., Prasad, C., ... & Martinez, J. A. (2016). Guide and position of the International Society of Nutrigenetics/Nutrigenomics on Personalized Nutrition: part 2-ethics, challenges and endeavors of precision nutrition. <i>Journal of nutrigenetics and nutrigenomics</i>, 9(1), 28-46. • Kussmann, M., & Fay, L. B. (2008). Nutrigenomics and personalized nutrition: science and concept. • van Ommen, B., van den Broek, T., de Hoogh, I., van Erk, M., van Someren, E., Rouhani-Rankouhi, T., ... & Wopereis, S. (2017). Systems biology of personalized nutrition. <i>Nutrition reviews</i>, 75(8), 579-599.

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

	<ul style="list-style-type: none"> •Schlenker, E. D., Gilbert, J. A., Schlenker, E., Gilbert, J., & Williams, S. R. (2023). <i>Williams' Essentials of Nutrition and Diet Therapy-E-Book</i>. Elsevier Health Sciences. •Shiao, S. P. K., Grayson, J., Lie, A., & Yu, C. H. (2018). Personalized nutrition—genes, diet, and related interactive parameters as predictors of cancer in multiethnic colorectal cancer families. <i>Nutrients</i>, 10(6), 795. •Thomas B. & British Dietetic Association: <i>Manual of Dietetic Practice</i>, Blackwell Science, 2001. Negrișanu G. – <i>Tratat de nutriție</i>, Ed. Brumar, 2005; •de Toro-Martín, J., Arsenault, B. J., Després, J. P., & Vohl, M. C. (2017). Precision nutrition: a review of personalized nutritional approaches for the prevention and management of metabolic syndrome. <i>Nutrients</i>, 9(8), 913.
--	---

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 seminare; Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluari periodice;					