

**PRACTICA DE PRODUCȚIE**
**1. Date despre unitatea de curs/modul**

<b>Facultatea</b>	Tehnologia Alimentelor				
<b>Catedra/departamentul</b>	Alimentație și Nutriție				
<b>Ciclul de studii</b>	Studii superioare de licență, ciclul I				
<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 (învățământ cu frecvență); IV (învățământ cu frecvență redusă)	5	E	-	-	10

**2. Timpul total estimat**

Total ore în planul de învățământ	Din care			
	Ore practice			Lucrul individual
	Curs	Lucrări practice	Laborator	
300	-	-	-	300

**3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul**

Conform planului de învățământ	Sanitarie și igiena industrială, Inițiere în știința alimentelor și nutriție, Anatomia, Principiile nutriției umane, Fiziologie umană, Stiluri și comportamente alimentare, Biochimia generală, Alergii și intoleranțe alimentare, Alimente funcționale, suplimente și nutraceutice, Psihologia alimentației, Dietetică, Nutriția colectivităților.
Conform competențelor	Utilizarea și aprofundarea cunoștințelor teoretice acumulate în procesul de studii în domeniul nutriției și dieteticii, oferirea oportunității educației avansată și practică supravegheată pentru viitorii specialiști în aplicarea și avansarea nutriției și dieteticii.

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

Practica	Pentru însușirea materialului practic va fi nevoie de selectat baze de practică, Instituții de învățământ preșcolar, școlar, universitar, spitale, clinici, cluburi sportive, săli de sport, instituții specializate.
Darea de seamă	Studenții vor perfecta rapoarte pe practică conform condițiilor impuse de indicațiile metodice. Termenul de predare a dărilor de seamă – 3 zile după finalizarea acesteia.

### 5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C 5.1. Cunoașterea procedurilor și metodelor specifice pentru comunicarea/colaborarea profesională cu specialiști din domeniul de sănătate, agroalimentar, educație, mass media etc.</p> <p>C 5.2. Analiza și interpretarea principiilor și metodelor de management, marketing și administrație, pentru stabilirea condițiilor necesare gestionării optime a resurselor în sistemul serviciilor publice de nutriție</p> <p>C 5.3. Aplicarea de principii și metode de bază pentru elaborarea și implementarea ghidurilor/protocoalelor de alimentație echilibrată, de monitorizare a securității nutriționale și alimentare</p> <p>C 5.4. Utilizarea adecvată a resurselor pentru elaborarea unor strategii de acțiuni preventive în domeniul nutriției, ținând cont de contextul economic, social, cultural și etic al populației.</p> <p>C 5.5. Elaborarea de proiecte de texte reglementare, proiecte manageriale și de marketing pentru domeniul nutriției.</p>
Competențe transversale	<p>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.</p> <p>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</p> <p>CT 3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română cât și într-o altă limbă de circulație internațională.</p>

### 6. Obiectivele unității de curs/modulului

Obiectivul general	Înșușirea metodologiei de asistență nutrițională prin corectarea alimentației în baza tiparelor alimentației adecvate pentru diferite cazuri examinate (alimentația în cadrul instituțiilor de învățământ scăderea greutateii, preșcolar, școlar, școlar-special, vegetariene, intoleranțe alimentare, alergii, etc.)
Obiectivele specifice	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Participarea activă la asistența nutrițională sau runde medicale;</li> <li>2. Elaborarea unui plan de alimentație tranzitorie pentru clienți/pacienți în perioada de condiții fiziologice speciele într-o unitate de îngrijire;</li> <li>3. Proiectarea unui meniu cu diete personalizate, care includ opțiuni adecvate cazului examinat (alimentația în cadrul instituțiilor de învățământ scăderea greutateii, preșcolar, școlar, școlar-specunial, vegetariene, intoleranțe alimentare, alergii, etc.)</li> <li>4. Proiectarea unui plan individualizat de masă pentru un clieti/pacient renal, cardiovascular, cu diabet zaharat, cu maladii ale treptului gastro-intestinal, intoleranțe alimentare, alergii sau controlul greutateii și un stil de alimentație sănătos, bazat pe tehnologii culinare moderne.</li> </ol>

7. Conținutul unității de curs/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redușă
<b>Tematica lucrului individual</b>		
Întocmirea planului individual al practicii	2	-
Studierea caracteristicii generale a instituției	38	-
Meniuri elaborate pentru diferite grupe de persoane, care includ versiuni vegetariene, în caz de necesitate, un plan scris individualizat de masă pentru un pacient/client renal, cardiovascular sau cu diabet zaharat, sau controlul greutateii, inclusiv opțiuni vegetariene. Selectarea meniului: - meniul pentru 7 zile, de luni până duminică; - fiecare masă trebuie să cuprindă: un aperitiv ,supă sau salată, 2-3 gustări, 2 preparate de bază cu garnituri și un desert. - selecția poate fi efectuată pentru una dintre următoarele diete: a) dietă regulată; b) dietă controlată privind aportul de carbohidrați (diabet sau controlul greutateii); c) dietă în afecțiuni cardiovasculare; d) dietă vegetariană; e) dietă renală.	100	-
Implicațiile stilului alimentar asupra stării de sănătate a subiectului cercetării. Minim 3 studii de caz diferite. Evaluarea temeinică a nevoilor nutriționale ale unui client/pacient, luând în considerare toți factorii care pot afecta aceste nevoi. Includerea modului în care s-a observat o diferență în rezultatul clientului/pacientului, folosind terapia nutrițională bazată pe o alimentație rațională și echilibrată prin intermediul aplicării tehnologiilor culinare moderne. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Istoria socială (fapte care au legătură directă cu starea actuală a clientului/pacientului);</li> <li>• Istoricul medical (tratamente și internări anterioare);</li> <li>• Terapie nutrițională;</li> </ul>	100	-
Proiect (subiect) de cercetare care include implicațiile stilurilor alimentare	60	-
<b>Total</b>	<b>300</b>	-

### 8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. N. Hâncu, G. Roman, I.A. Vereșiu. Diabetul zaharat. Nutriția și bolile metabolice. Cluj-Napoca: Ed. Echinoc, 2010.</li> <li>2. Claudiu Serafrinceanu. Nutriție clinică umană. Manual pentru studenți și rezidenți. București: Editura Medicală, 2012.</li> <li>3. Functional Foods for Chronic Diseases, Third Edition, volume 1, Editura Food Science Publisher, editor Danik Martirosyan, 2015.</li> <li>4. Chirsanova A., Reșitca V., Siminiuc R., Suhodol N., Popovici C., Deseatnicova O., Capcanari T., Gutium O., Covaliov E., Grosu C., Paladi D., Mija N., Coșciug L., Ciumac J. Produse alimentare inovative. Monografie, coordonatori: Aurica Chirsanova, Tatiana Capcanari; Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologie Alimentelor, Departamentul Alimentație și Nutriție. Chișinău: Tehnica-UTM, 2021. – 455 p. ISBN 978-9975-45-704-0.</li> <li>5. Functional Foods for Chronic Diseases, Third Edition, volume 2, Editura Food Science Publisher, editor Danik Martirosyan, 2015.</li> <li>6. Gârban Z. Nutriția umană. Vol.I. București: Editura Didactică și Pedagogică R.A., 2000.</li> <li>7. Daniela Paladi, Tatiana Capcanari. Toxicologia și securitatea produselor alimentare. Note de curs. Partea I. Chișinău: Editura „TehnicaUTM”, 2019. – 84 p. ISBN 978-9975-45-584-CZU 615.9+614.31(075.8), P 14. Coli de tipar 5,25.</li> <li>8. Mincu I., Mogos T.V. Bazele practice ale nutriției omului bolnav. București: Editura R.A.I. Imprimeria Coresi, 1993.</li> <li>8. Sima A., Vlad A., Roșu M., Timar R., Timar B. Noțiuni de nutriție umană fiziologică. Macronutrienții. Curs lito. Timișoara: Universitatea de Medicină și Farmacie „Victor Babeș”, 2013.</li> <li>9. Ciumac J., Chirsanova A., Reșitca V. Technologie culinaire. ISBN 978-9975-87-563-9. 2020. CZU 641.5(075.8). Aporbat spre editare de Senatul UTM din 26.11.2019. - 201 p.</li> <li>10. Managementul calității produselor alimentare: Indicații metodice / [elab.: Aurica Chirsanova, Alina Boiștean, Corina Cioban; red. resp.: Aurica Chirsanova]. Chișinău: Tehnica-UTM, Fac. Tehnol. și Managem. în Ind. Aliment., Cat. Tehnol. și Organiz. Aliment. Publice, 2013. - 60 p. 27</li> <li>11. Maurice E. Shils, Moshe Shike, A. Catharine Ross, Benjamin Caballero, Robert J. Cousins. Modern Nutrition in Health and Disease, Tenth Edition. Lippincott Williams &amp; Wilkins, 2006.</li> <li>12. Michael J. Gibney, Hester H. Vorster, Frans J. Kok. Introduction to Human Nutrition (The Nutrition Society Textbook). Wiley-Blackwell; 1 edition, 2002.</li> <li>13. Sareen S. Gropper, Jack L. Smith. Advanced Nutrition and Human Metabolism. Wadsworth Publishing; 5 edition, 2008. 16. H. K. Biesalski, P. Grimm. Pocket Atlas of Nutrition. Thieme, 2005.</li> <li>14. Gabriela Negrișanu. Tratat de nutriție. Timișoara; Editura Brumar, 2005.</li> <li>15. Tatiana Capcanari, Daniela Paladi. Токсикология и безопасность пищевых продуктов. Note de curs. Partea I. Chișinău: Editura „Tehnica-UTM”, 2018. – 88 p. ISBN 978-9975-45-558-9. CZU 615.9:663/664(075.8), K 202. Coli de tipar 5,5.</li> <li>16. Jorj Ciumac, Vladislav Reșitca, Aurica Chirsanova, Tatiana Capcanari, Eugenia Boaghi. Общая технология пищевых производств. Chișinău: Editura „Tehnica-UTM”, 2019. – 435 p. ISBN 978-9975-45-582- 4. CZU 663/664(075.8), O-280. Coli de tipar 54,5.</li> </ol>
------------	--

Suplimentare	<p>Articole științifice</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clare M. Hasler, Functional Foods: Benefits, Concerns and Challenges-A Position Paper from the American Council on Science and Health, The Journal of Nutrition, Volume 132, Issue 12, December 2002, Pages 3772–3781, <a href="https://doi.org/10.1093/jn/132.12.3772">https://doi.org/10.1093/jn/132.12.3772</a>.</li> <li>2. Calcatiniuc Dumitru, Grițco Cătălina, Chirsanova Aurica, Boiștean Alina, The impact of organic food on the Moldovan market, International Scientific Conference on Microbial Biotechnology 4th edition, Chisinau, Moldova, October 11-12, 2018, p.76 , ISBN 978-9975-3178-8-7 <a href="https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/76-76_1.pdf">https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/76-76_1.pdf</a></li> <li>3. Pocol, C.B.; Šedík, P.; Brumă, I.S.; Amuza, A.; Chirsanova, A. Organic Beekeeping Practices in Romania: Status and Perspectives towards a Sustainable Development. Agriculture 2021, 11, 281. <a href="https://doi.org/10.3390/agriculture11040281">https://doi.org/10.3390/agriculture11040281</a></li> <li>4. Dahu Li, Houjiu Wu, Huating Dou, Weight loss effect of sweet orange essential oil microcapsules on obese SD rats induced by high-fat diet, Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, Volume 83, Issue 5, 4 May 2019, Pages 923–932, <a href="https://doi.org/10.1080/09168451.2019.1578640">https://doi.org/10.1080/09168451.2019.1578640</a></li> <li>5. Chirsanova A., Covaliov E., Capcanari T. et.al. Consumer behavior related to salt intake in the Republic of Moldova. Journal of Social Sciences. Vol.III, no.4 (2020), pp.101-110. DOI: 10.5281/zenodo.4296387 CZU 366:613.2:664.41(478). <a href="https://jss.utm.md/wpcontent/uploads/sites/21/2021/01/JSS-4-2020-pp_101-110.pdf">https://jss.utm.md/wpcontent/uploads/sites/21/2021/01/JSS-4-2020-pp_101-110.pdf</a></li> <li>6. Daoyan Wu, Mei Cao, Jie Zhou, Shiyang Yan, Jingshan Peng, Zhihao Yu, Andong Zhang, Jialin Wu, Xin Yan, Jian Zhao, Lactobacillus casei T1 from kurut against Helicobacter pylori-induced inflammation and the gut microbial disorder, Journal of Functional Foods, Volume 85, 2021, 104611, ISSN 1756-4646, <a href="https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104611">https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104611</a>.</li> <li>7. Chirsanova A., Capcanari T., Boiștean A., Covaliov E., Resitca V., Sturza R. Behavior of Consumers in the Republic of Moldova Related to the Consumption of Trans Fat. International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS) Int J Food Sci Nutr Diet. 2020;9(8):493-498. ISSN 2326- 3350. doi: <a href="http://dx.doi.org/10.19070/2326-3350-2000086">http://dx.doi.org/10.19070/2326-3350-2000086</a></li> <li>8. Shuai Zhang, Kargo Kar Ho Lam, Jack Hei Wan, Chun Wang Yip, Harry Kwun-Hung Liu, Queenie Ming-Ngai Lau, Alice Hei-Yi Man, Chun-Hei Cheung, Lik Hang Wong, Hu Biao Chen, Jun Shi, George Par-Heng Leung, Calvin Kai-Fai Lee, Yi-Gang Shi, Sydney Chi-Wai Tang, Kalin Yan Bo Zhang, Dietary phytochemical approaches to stem cell regulation, Journal of Functional Foods, Volume 66, 2020, 103822, ISSN 1756-4646, <a href="https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103822">https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103822</a>.</li> <li>9. Chirsanova A., Capcanari T., Gîncu E. Jerusalem artichoke (Helianthus Tuberosus) flour impact on bread quality. Journal of Engineering Science. Vol. XXVIII, no. 1 (2021), pp. 131 – 143, ISSN 2587-3474, eISSN 2587-3482. <a href="https://doi.org/10.52326/jes.utm.2021.28(1).14">https://doi.org/10.52326/jes.utm.2021.28(1).14</a> <a href="https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2021/04/JES-1-2021_131-143.pdf">https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2021/04/JES-1-2021_131-143.pdf</a></li> <li>10. Guiling Ma, Yanting Chen, Polyphenol supplementation benefits human health via gut microbiota: A systematic review via meta-analysis, Journal of Functional Foods, Volume 66, 2020, 103829, ISSN 1756-4646, <a href="https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103829">https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103829</a>.</li> <li>11. Chirsanova Aurica, Calcatiniuc. Dumitru. The impact of food waste and ways to minimize it. Journal of Social Sciences. Vol. IV, no. 1, 2021, pp. 128 – 139 DOI: <a href="https://doi.org/10.52326/jss.utm.2021.4(1).15">https://doi.org/10.52326/jss.utm.2021.4(1).15</a></li> <li>12. Capcanari T., Popovici C., Paladi D., Deseatnicova O. Microstructure and rheological behavior of emulsions with improved nutritional value. International Conference Modern Technologies in the Food Industry. Fourth edition 18-20 October, 2018, Chișinău. ISBN 978-9975-87-428-1. p.</li> </ol>
--------------	---

145-151.

13. Chirsanova Aurica, Reșitca Vladislav. Factori de bază ce influențează politicile alimentare și nutriționale la nivel internațional / Meridian ingineresc. Univestitatea Tehnică a Moldovei. Nr.3, 2013, ISSN 1683-853X. p.86-92. [https://ibn.idsi.md/ro/vizualizare\\_articol/27531](https://ibn.idsi.md/ro/vizualizare_articol/27531)

14. Mario Ochoa Becerra, Luis Mojica Contreras, Ming Hsieh Lo, Juan Mateos Díaz, Gustavo Castillo Herrera, Lutein as a functional food ingredient: Stability and bioavailability, Journal of Functional Foods, Volume 66, 2020, 103771, ISSN 1756-4646, <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.103771>

15. Capcanari T., Popovici C, Radu O., Deseatnicova O. Potential Functional Properties of Curcubita Moschata and Curcubita Maxima. 85 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11–12, 2019. pp.10. ISBN 978-966-612-213-4.

16. Shumin Wang, Yue Xiao, Fengwei Tian, Jianxin Zhao, Hao Zhang, Qixiao Zhai, Wei Chen, Rational use of prebiotics for gut microbiota alterations: Specific bacterial phylotypes and related mechanisms, Journal of Functional Foods, Volume 66, 2020, 103838, ISSN 1756-4646, <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103838>.

17. Capcanari T., Paladi D., Popovici C. Emulsion alimentaires a base d huile de noix. Colloque Francophone interdisciplinaire "Securite alimentaire, nutrition et agriculture durable". ISBN 978-9975-87-428-1. Chisinau, 2018. p.14. 18. Jr-Wei Chen, Yi-Ling Lin, Chung-Hsi Chou, Yi-Hsieng Samuel Wu, Sheng-Yao Wang, Yi-Chen Chen, Antiobesity and hypolipidemic effects of protease A-digested crude-chalaza hydrolysates in a high-fat diet, Journal of Functional Foods, Volume 66, 2020, 103788, ISSN 1756-4646, <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103788>

19. Jr-Wei Chen, Yi-Ling Lin, Yi-Hsieng Samuel Wu, Sheng-Yao Wang, Chung-Hsi Chou, Yi-Chen Chen, Ameliorative effects of functional crude-chalaza hydrolysates on the hepatosteatosis development induced by a high-fat diet, Poultry Science, 10.1016/j.psj.2021.01.031, 100, 4, (101009), 2021.

20. Capcanari T., Boaghi E., Deseatnicova O., Paladi D. Analysis of children's nutritional status in the educational institutions of Moldova Republic. 85 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11–12, 2019, ISBN 978-966-612-213-4, pp. 9. ISBN 978-966- 612-213-4

21. Ashok Kumar Chakka, Jini Ramanatikara, Sakhare Patiram Zituji, Muthukumar Sarva Pedda, Bhaskar Narayan, In-Vivo Anti-anaemic Effects of Bioactive Compounds Prepared from Chicken Liver Using Biotechnological Tools, Waste and Biomass Valorization, 10.1007/s12649- 021-01464-4, (2021).

22. Chirsanova Aurica, Boistean Alina, Chiseliță Natalia, Siminiuc Rodica. Impact of yeast sediment beta-glucans on the quality of yoghurt. Food systems. Federal Research Center for Food Systems of Russian Academy of Sciences. 2021; 4(1). p.12-18 <https://doi.org/10/21323/2618-9771-2021-4-1-12-18>

23. Boaghi E., Capcanari T., Mija N., Deseatnicova O., Opopol N. The evolution of food products consumption in Republic of Moldova in the demographic transition period. Journal of Engineering Science. Chișinău, Vol. XXV, no. 4, 2018, pp. 74 – 81. ISSN 2587-3474. eISSN 2587-3482. DOI:10.5281/zenodo.2576744 [https://jes.utm.md/wpcontent/uploads/sites/20/2019/03/JES-2018-4\\_74-81.pdf](https://jes.utm.md/wpcontent/uploads/sites/20/2019/03/JES-2018-4_74-81.pdf)

24. Boiștean Alina, Chirsanova Aurica, Națibulina Maria. Influence of the edible coatings viscosity on organoleptic characteristics of walnut kernels. International Conference Modern Technologies in the Food Industry, Chisinau, Moldova, October 18-20, 2018, ISBN 978-9975-87-428-1 [https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag\\_file/113-114\\_5.pdf](https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/113-114_5.pdf)

25. Yunsong Jiang, Jinyuan Sun, Dongrui Zhao, Xin-an Zeng, Hehe Li, Mingquan Huang, Jihong

- Wu, Assessment of in vivo antioxidant activity of a tripeptide Ala-Tyr-Ile from Jiuzao (a by-product of baijiu distillation) protein hydrolysates and its stability in baijiu, *Journal of Food Processing and Preservation*, 10.1111/jfpp.15163, 45, 2, 2020.
26. Capcanari T., Chirsanova A., Covaliov E., Popovici V., Radu O., Sturza R. Bioactive substances impact profile of hemp seeds (*Cannabis sativa* L.) on hummus functional properties. 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building OPROTEH 2021, Bacău.
27. Yasaman Etemadian, Vida Ghaemi, Amir Reza Shaviklo, Parastoo Pourashouri, Ali Reza Sadeghi Mahoonak, Fereydoon Rafipour, Development of animal/ plant-based protein hydrolysate and its application in food, feed and nutraceutical industries: state of the art, *Journal of Cleaner Production*, 10.1016/j.jclepro.2020.123219, (123219), 2020.
28. Popovici, V., Radu, O., Hubenia, V., Covaliov, E., Capcanari, T., Popovici, C. Physico-chemical and sensory properties of functional confectionery products with *Rosa Canina* powder. *Ukrainian Food Journal*, Volume 8, Issue 4, 2019, ISSN 2313–5891, ISSN 2304–974X, p.815-827. DOI: 10.24263/2304-974X-2019-8-4-12, <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2019/4/12.pdf>
29. Iyiola Oluwakemi Owolabi, Preeya Dat-arun, Chutha Takahashi Yupanqui, Santad Wichienchot, Gut microbiota metabolism of functional carbohydrates and phenolic compounds from soaked and germinated purple rice, *Journal of Functional Foods*, Volume 66, 2020, 103787, ISSN 1756-4646, <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103787>.
30. Boiștean Alina, Chirsanova Aurica, Capcanari Tatiana, Siminiuc Rodica. Evaluation of the color as a characterization parameter of honey from Tunisia, Romania and Moldova. In: *Biotehnologii moderne - soluții pentru provocările lumii contemporane*. 20-21 mai 2021, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: Tipografia "Artpoligraf", 2021, p. 43. ISBN 978-9975-3498-7-1. <http://www.interferente.ro/mierea-de-albine-falsificare-defecte-siremedii.html>
31. Mei-Chin Mong, Che-yi Chao, Mei-chin Yin, Histidine and carnosine alleviated hepatic steatosis in mice consumed high saturated fat diet, *European Journal of Pharmacology*, Volume 653, Issues 1–3, 2011, Pages 82- 88, ISSN 0014-2999, <https://doi.org/10.1016/j.ejphar.2010.12.001>.
32. Chung-Hsi Chou, Cheng-Wei Liu, Deng-Jye Yang, Yi-Hsieng Samuel Wu, Yi-Chen Chen, Amino acid, mineral, and polyphenolic profiles of black vinegar, and its lipid lowering and antioxidant effects in vivo, *Food Chemistry*, 10.1016/j.foodchem.2014.07.035, 168, (63-69), 2015.

### 9. Evaluare

Curentă		Raport practică
Evaluarea curentă 1	Evaluarea curentă 2	Evaluarea finală
Nota din avizul conducătorului de la unitatea economică, partener de practică	Nota conducătorului de la departament	Nota de la evaluarea finală
30%	30%	30%
Standard minim de performanță		
Prezența și activitatea la întreprinderea de practică; Demonstrarea în raportul pe practică a cunoașterii și aplicării în practică a cunoștințelor din nutriție și dietetică. Susținerea raportului		