

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2 Facultatea	Economie și Administrarea Afacerilor
1.3 Departamentul	Economie
1.4 Domeniul de studii	Administrarea afacerilor
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Administrarea afacerilor în alimentația publică

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>PRINCIPIILE NUTRIȚIEI RATIONALE</b>						
2.2 Titularul activităților de curs							
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	<b>II</b>	2.5 Semestrul	<b>II</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>E</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>Ob.</b>

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	<b>3</b>	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	<b>33</b>	din care: 3.5 curs	22	3.6 seminar/laborator	11
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					5
Examinări					2
Alte activități.....					0
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	<b>67</b>				
<b>3.8 Total ore pe semestru</b>	<b>100</b>				
<b>3.9 Numărul de credite</b>	<b>4</b>				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elemente de chimia alimentelor, Matematică</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea caracteristicile chimice și biochimice ale compușilor specifici materiei vii;</li> </ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de curs dotată cu sistem de proiecție și conexiune internet</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de curs dotată cu sistem de proiecție și conexiune internet</li> </ul>



## 6. Competențele specifice acumulate numai ce este cu roșu?!

<b>Competențe profesionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demararea, organizarea, conducerea și coordonarea proceselor specifice din alimentația publică;</li> <li>• Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale în unitățile de alimentație publică; controlul și evaluarea acestor activități;</li> <li>• Gestionarea sistemelor de informații: aplicații software - operare și customizare, bazate pe indicatori specifici domeniului;</li> <li>• Comercializarea produselor/serviciilor;</li> <li>• Gestionarea relațiilor cu clienții și furnizorii;</li> <li>• Competențe privind planificarea strategică, managementul resurselor umane, tehnici de conducere, metode de producție, gestiunea unor portofolii financiare;</li> <li>• Capacitatea de a exercita valorile gândirii critice și creative în procesul de adoptare a deciziilor în situații complexe, de a gestiona optim arhitectura partenerială și de a practica managementul proceselor;</li> <li>• Organizarea deșeurilor în vederea reciclării;</li> <li>• Aplicarea măsurilor pentru protecția mediului și utilizarea energiilor regenerabile;</li> <li>• Utilizarea produselor bio</li> </ul>
<b>Competențe transversale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente;</li> <li>• Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficiente în cadrul echipei;</li> <li>• Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, 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 limbă de circulație internațională;</li> <li>• Competențe digitale</li> </ul>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea și înțelegerea echilibrului alimentar și a nevoilor nutriționale ale tuturor categoriilor de consumatori.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea și înțelegerea caracteristicilor compoziționale și nutriționale ale alimentelor în asigurarea unei alimentații corecte;</li> <li>• Cunoașterea și înțelegerea nevoilor nutriționale ale diferitelor grupe de consumatori;</li> <li>• Conceperea și analiza rațiilor alimentare pentru toate categoriile de consumatori;</li> <li>• Înțelegerea influenței tehnologiilor de prelucrare asupra calităților nutriționale ale alimentelor;</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Probleme actuale ale alimentației. Politici nutriționale și alimentare.	Prelegerea, explicația și conversația	Internet
2. Necesarul nutritiv și energetic al organismului: factori de influență; norme privind necesarul de energie. Importanța echilibrului alimentar în păstrarea sănătății (subalimentația, abuzul alimentar). Valoarea energetică a alimentelor.	Prelegerea, explicația și conversația	
3. Substanțele nutritive și rolul lor în alimentație: glucidele.	Prelegerea, explicația și conversația	
4. Substanțele nutritive și rolul lor în alimentație: proteinele.	Prelegerea, explicația și conversația	



5. Substanțele nutritive și rolul lor în alimentație: lipidele.	Prelegerea, explicația și conversația	
6. Substanțele nutritive și rolul lor în alimentație: vitaminele, macro- și microelementele. Rolul apei în alimentație. Bilanțul apei.	Prelegerea, explicația și conversația	
7. Fiziologia alimentației. Digestia și absorbția nutrienților	Prelegerea, explicația și conversația	
8. Caracteristicile nutriționale ale principalelor grupe de produse alimentare. Piramida alimentelor.	Prelegerea, explicația și conversația	
9. Principii privind nutriția specială: alimentația femeii însărcinate, a copiilor, persoanelor în vârstă, sportivilor.	Prelegerea, explicația și conversația	
10. Principiile realizării produselor alimentare cu valoare nutritivă ridicată.	Prelegerea, explicația și conversația	
11. Influența prelucrărilor tehnologice asupra caracteristicilor nutritive ale alimentelor.	Prelegerea, explicația și conversația	

**Bibliografie**

Brown, J. E. (2016). Nutrition through the life cycle. Cengage Learning.  
 Costin, G.M. și Segal, R. (editori). (2001). Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați;  
 Drummond, K. E., & Brefer, L. M. (2004). Nutrition for foodservice and culinary professionals. J. Wiley.  
 Marcus, J. B. (2013). Culinary nutrition: the science and practice of healthy cooking. Academic Press.  
 Segal, R. (2002). Principiile nutriției, Ed. Academica, Galați;  
<http://www.fao.org>  
<http://www.eufic.org>  
<http://nutritiondata.self.com/>

8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Cunoașterea resurselor utilizate în conceperea rațiilor alimentare (legislație, Internet, ghiduri, manuale).	explicația, dialogul, problematizarea	Internet
2. Alcătuirea și analiza propriei rații alimentare	explicația, dialogul, problematizarea, studiu de caz	Internet
3. Alcătuirea și analiza unei rații alimentare impuse unei categorii de consumatori	explicația, dialogul, problematizarea, studiu de caz	
4. Optimizarea mixturilor proteice în scopul fortifierii produselor alimentare.	explicația, dialogul, problematizarea	
5. Determinarea valorii nutritive a principalelor grupe de produse alimentare. Influența prelucrării tehnologice asupra valorii nutritive a materiilor prime.	explicația, dialogul, problematizarea	
6. Consumul energetic în activitățile fizice și corelarea acestuia cu alimentația corectă	explicația, dialogul, problematizarea	

**Bibliografie:**

Segal, R. (2002). Principiile nutriției, Ed. Academica, Galați;  
 McGraw-Hill Companies – Food composition table, 2009, ISBN 978-0-07-340256-7  
<http://www.fao.org>  
<http://www.eufic.org>  
<http://nutritiondata.self.com/>

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

- Cursul este dezvoltat pe baza necesităților actuale privind competențele pe care trebuie să le dețină o persoană care îndeplinește funcția de manager de unitate de alimentație publică.



## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoștințe	Sumativă (test grilă)	30
	Capacitate de decizie	Continuă	20
10.5 Seminar/laborator	Efectuarea integrală a lucrărilor de seminar	Continuă	20
	Planificarea și proiectarea unei rații	Sumativă (scris/oral)	30
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rezolvarea independentă a unei probleme specifice disciplinei, de complexitate medie, folosind formalismul caracteristic domeniului.</li> <li>Mijloc de validare: Teme individuale și proiecte de complexitate medie.</li> </ul>			

