

PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	IV
<i>Semestrul</i>	7
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină obligatorie de domeniu
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs – 2 ore; L – 2 oră
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore; L – 28 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	5

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii studenților în domeniul nutriției umane, având ca bază cunoașterea teoretică și practică a valorii nutritive, biologice și alimentare a produselor alimentare, în vederea combinării acestora pentru obținerea unor rații și diete echilibrate.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 - Digestia alimentelor, absorbția și utilizarea metabolică a nutrienților. Digestia. Absorbția și utilizarea metabolică a nutrienților	6
Capitolul 2 - Caracteristicile nutriționale ale principalelor alimente	6
Capitolul 3 - Laptele și subprodusele lactate	3
Capitolul 4 - Carnea, peștele și derivatele lor	3
Capitolul 5 - Ouăle	2
Capitolul 6 - Grăsimile alimentare	2
Capitolul 7 - Cerealele, produsele cerealiere și leguminoasele uscate	2
Capitolul 8 - Zahărul și produsele zaharate	2
Capitolul 9 - Băuturile	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	7
2. Determinarea valorii energetice a produselor alimentare	3
3. Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare cu ajutorul indicelui VN10	2
4. Stabilirea transformărilor valorii nutritive în urma prelucrării tehnologice și culinare a produselor alimentare	16

BIBLIOGRAFIE

1. Drăgotoiu D. – Principii de alimentație, Ed.All Print, București, 2003.
2. Drăgotoiu D. și col. – Principii de alimentație. Lucrări practice. Ed. Granada, București, 2018.
3. Garban Z. - Nutritia umana. I, Ed Didactica si Pedagogica RA, Bucuresti, 2000.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - examen în sesiunea de examene	50
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	50

Titularul activităților de curs: Prof.univ.dr. DRĂGOTOIU Dumitru

Titularul activităților de lucrări practice L: Asist.univ.drd. ZINCĂ Andreea

PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	IV
<i>Semestrul</i>	8
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină obligatorie de domeniu
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs – 2 ore; L – 2 oră
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore; L – 28 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii studenților în domeniul nutriției umane, având ca bază cunoașterea teoretică și practică a valorii nutritive, biologice și alimentare a produselor alimentare, în vederea combinării acestora pentru obținerea unor rații și diete echilibrate.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 - Consecințele alimentare ale produselor alimentare	16
Capitolul 2 - Factori ai prelucrării tehnologice care afectează nutrienții din produsele alimentare. Temperatura. Oxigenul. Radiațiile luminoase	3
Capitolul 3 - Influența opăririi și sterilizării asupra valorii nutritive a produselor alimentare	3
Capitolul 4 - Influența congelării și uscării asupra valorii nutritive a produselor alimentare	3
Capitolul 5 - Influența rafinării asupra valorii nutritive a produselor alimentare	3

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Principii privind întocmirea și echilibrarea rațiilor de hrană la omul adult	4
2. Stabilirea necesarului de energie și substanțe nutritive la omul adult	2
3. Întocmirea și echilibrarea rațiilor de hrană la omul adult	22

BIBLIOGRAFIE

1. Drăgoteiu D. – Principii de alimentație, Ed.All Print, București, 2003.
2. Drăgoteiu D. și col. – Principii de alimentație. Lucrări practice. Ed. Granada, București, 2018.
3. Garban Z. - Nutritia umana. I, Ed Didactica si Pedagogica RA, Bucuresti, 2000.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - examen în sesiunea de examene	50
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	50

Titularul activităților de curs: Prof.univ.dr. DRĂGOTOIU Dumitru

Titularul activităților de lucrări practice L: Asist.univ.drd. ZINCĂ Andreea

