

ALIMENTE CU DESTINAȚIE SPECIALĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole
Anul de studii	III
Semestrul	6
Regimul disciplinei	Disciplină opțională de domeniu
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 2 ore; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L- 28 ore
Numărul de credite transferabile	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Principalele obiective ale disciplinei sunt înțelegerea tendințelor în alimentație, a diferitelor tipuri de intoleranțe, alergii sau sensibilități alimentare; înțelegerea specificului anumitor afecțiuni, a rolului alimentației în stilul de viață sănătos, precum și a recomandărilor nutriționale specifice (pentru alimentația copiilor, a adolescenților, a sportivilor, a persoane cu probleme cardiovasculare, a persoanelor diabetice sau vîrstnice); înțelegerea specificului fiecărui tip de afecțiune sau recomandare nutrițională și adaptarea tehnologiei alimentare pentru întâmpinarea acestor nevoi speciale de diete.

CONTINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1. Tendințe în alimentație; analiza cererii de alimente; indicatori ai sănătății în România	2
Capitolul 2. Alimente pentru utilizare nutrițională specială (PARNUTS): generalități; reglementări legislative	4
Capitolul 3. Alimente pentru alimentația copiilor, pe categorii de vîrstă: alimente pentru sugari; alimente de continuare/ diversificare pentru copii; alimente pentru școlari și adolescenți	4
Capitolul 4. Alimente cu conținut redus de sodiu	4
Capitolul 5. Alimente pentru controlul greutății corporale	4
Capitolul 6. Alimente pentru intoleranțe alimentare și boli de metabolism	4
Capitolul 7. Alimente pentru efort fizic intens	2
Capitolul 8. Alimente destinate diabeticilor	2
Capitolul 9. Alimente destinate femeilor la menopauză	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
Alimente pentru nutriție specială - evoluție și percepția consumatorilor	4
Alimente pentru copii - studiu de caz	4
Alimente cu conținut redus de sodiu - analiza produselor de pe piață, recomandări	6
Alimente pentru intoleranțe alimentare: alimente fără gluten; alimente fără lactoză; alimente pentru persoanele alergice – identificare pe piață și analiză nutrițională	6
Alimente pentru diabetici - analiza produselor de pe piață	4
Alimente pentru controlul greutății corporale - diete	4

BIBLIOGRAFIE

1. Benton David editor, 2011. Lifetime nutritional influences on cognition, behaviour and psychiatric illness, Woodhead Publishing Limited ISBN 978-0-85709-292-2 (online)
2. Holban Alina Maria, Grumezescu Alexandru Mihai 2018. Therapeutic Foods.Handbook of Food Bioengineering, Volume 8, Academic Press ISBN: 978-0-12-811517-6

3. Kilcast David, Angus Fiona 2007. Reducing salt in foods. Practical strategies, Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, ISBN-13: 978-1-84569-304-6 (e-book)
4. Kilcast David, Angus Fiona, 2011. Developing children's food products, Woodhead Publishing Limited, ISBN 978-0-85709-113-0 (online)
5. *** EFAD the voice of European Dietitians, 2015. Planul European pentru Abordarea Nutritiei, EuDAP (2015-2020), www.efad.org
6. *** European Comission, 2019. State of Health in the EU. România. Profilul de țară din 2019 în ceea ce privește sănătatea

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Corectitudinea și nivelul cunoștințelor, coerența logică, gradul de asimilare al limbajului de specialitate, conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Evaluarea orală Participarea activă la cursuri.	50% 10%
L	Capacitatea de aplicare în practică a cunoștințelor teoretice, abilitatea de a rezolva situațiile practice întâlnite; conștiinciozitate, studiu individual	Lucrări scrise curente: teme, proiecte Participarea activă la lucrări.	30% 10%
Alte activități	Participarea activă la vizitele de studiu organizate la disciplină, interesul pentru cunoașterea noțiunilor practice	Cunoașterea elementelor practice aplicate	

Titularul activităților de curs: Conf. Dr. Gratiela Victoria BAHACIU

Titularul activităților de lucrări practice : Conf. Dr. Gratiela Victoria BAHACIU