

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale



FIȘA DISCIPLINEI
Principiile nutriției umane

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale
1.3 Departamentul	Științe Formative în Creșterea Animalelor și Industria Alimentară
1.4 Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	Tehnologia prelucrării produselor agricole / Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Principiile nutriției umane						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. DRĂGOTOIU Dumitru						
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Asist.drd. Zinca Andreea						
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	7	2.6 Tipul de evaluare	E	2.6 Regimul disciplinei	DS

3. Timpul total estimat

3.1 Număr total de ore pe săptămână	4	3.1.1 Curs	2	3.1.2 Seminar/laborator/proiect	2
3.2 Număr total de ore conform planului de învățământ	56	3.2.1 Curs	28	3.2.2 Seminar/laborator/proiect	28
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					5
Examinări					4
Alte activități (vizite)					5
3.3 Total ore studiu individual	44				
3.4 Total ore pe semestru	100				
3.5 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoștințe generale de biochimie, fiziologie
4.2 de competențe	Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate privind fiziologia și elemente de biochimie

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Tablă, videoproiector, calculator
5.2 de desfășurare a seminarului / laboratorului	Laborator Nutriție

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• Aplică principiile fundamentale ale nutriției în analiza și evaluarea alimentelor. • Identifică necesarul nutritiv al organismului în funcție de vârstă, sex, starea fiziologică și nivelul de activitate. • Corelează compoziția alimentelor cu impactul lor asupra sănătății și performanței organismului. • Utilizează metode de evaluare a valorii nutritive și energetice a produselor alimentare. • Elaborează recomandări nutriționale în concordanță cu ghidurile și standardele internaționale.
Competențe transversale	• Dezvoltă capacitatea de analiză critică a informațiilor din domeniul nutriției și alimentației. • Rezolvă probleme complexe privind alegerea alimentelor și formularea dietelor echilibrate. • Utilizează eficient tehnologiile informatice pentru documentare, analiză și prelucrare de date nutriționale. • Comunică argumentat și clar informații științifice despre nutriția umană către specialiști și publicul larg. • Colaborează interdisciplinar, respectând etica profesională și principiile sănătății publice.

7. Rezultatele învățării

Cunoștințe	• Studentul/absolventul descrie principalele însușiri productive ale suinelor, evoluția creșterii acestora la nivel mondial și național • Studentul/absolventul descrie încadrarea zoologică și sistematică a suinelor, definește biologia acestora și consecințele domesticirii suinelor • Studentul/absolventul descrie caracteristicile morfologice și productive ale speciilor și raselor de suine • Studentul/absolventul descrie factorii care influențează producția suinelor.
Aptitudini	• Studentul/absolventul aplică metode de analiză asupra perspectivelor de creștere a speciei • Studentul/absolventul analizează factorii care au condus la domesticirea suinelor și la apariția raselor actuale • Studentul/absolventul aplică metodele de identificare a animalelor pentru a încadra animalele în rase și grupe • Studentul/absolventul aplică metode pentru estimarea producției de carne pe animalul viu și pe animalul sacrificat
Responsabilitate și autonomie	• Studentul/absolventul realizează analize obiective privind eficiența creșterii suinelor pe tipuri de producție • Studentul/absolventul elaborează studii de impact cu privire la biodiversitatea genetică a suinelor • Studentul/absolventul optimizează planurile de selecție și încrucișare la nivelul fermelor în vederea maximizării progresului genetic • Studentul/absolventul utilizează cele mai eficiente metode de apreciere a calității carcaselor și de estimare a randamentului la sacrificare

8. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

8.1 Obiectivul general al 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.
8.2 Obiectivele specifice	• Cunoașterea valorii nutriționale a produselor alimentare; • Elaborarea unor rații echilibrate destinate consumului uman.

9. Conținuturi

9.1 Curs	Metode de predare	Observații
Capitolul 1. Digestia alimentelor, absorbția si utilizarea metabolica a nutrienților - Digestia - Absorbția si utilizarea metabolica a nutrienților	Prelegerea Conversația euristică Dezbaterea Explicația	2 ore
Capitolul 2. Caracteristicile nutriționale ale principalelor alimente		2 ore
Capitolul 3. Laptele și subprodusele lactate		2 ore
Capitolul 4. Carnea, peștele și derivatele lor		2 ore
Capitolul 5. Ouăle		2 ore
Capitolul 6. Grăsimile alimentare		2 ore
Capitolul 7. Cerealele, produsele cerealiere și leguminoasele uscate		2 ore
Capitolul 8. Zahărul și produsele zaharate		2 ore
Capitolul 9. Băuturile		2 ore
Capitolul 10. Consecințele alimentare ale produselor alimentare		2 ore
Capitolul 11. Factori ai prelucrării tehnologice care afectează nutrienții din produsele alimentare - Temperatura - Oxigenul - Radiațiile luminoase		2 ore
Capitolul 12. Influența opăririi si sterilizării asupra valorii nutritive a produselor alimentare		2 ore
Capitolul 13. Influenta congelării si uscării asupra valorii nutritive a produselor alimentare		2 ore
Capitolul 14. Influenta rafinării asupra valorii nutritive a produselor alimentare		2 ore
Bibliografie Drăgoteiu D. – Principii de alimentatie, Ed.All Print, București, 2003. Drăgoteiu D. și col. – Principii de alimentație. Lucrări practice. Ed. Granada, București, 2018. Garban Z. - Nutritia Umana. I, Ed Didactica si Pedagogica RA, Bucuresti, 2000. Mincu I., Segal B. - Orientari actuale in nutritie, Ed. Medicala, Bucuresti, 1989.		
9.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
1. Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	Expunerea	2 ore
2. Determinarea valorii energetice a produselor alimentare	Demonstrația	2 ore
3. Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare cu ajutorul indicelui VN10	Lucrul în echipă Dezbaterea	2 ore
4. Stabilirea transformărilor valorii nutritive în urma prelucrării tehnologice și culinare a produselor alimentare	Dezbaterea	2 ore
5. Influența furajării animalelor asupra calității unor produse obținute de la acestea		2 ore
6. Influența furajării porcilor supuși îngrășării		2 ore
7. Influența furajării puilor broiler		2 ore
8. Influența furajării găinilor ouătoare		2 ore

9. Principii privind întocmirea și echilibrarea rațiilor de hrană la omul adult		2 ore
10. Stabilirea necesarului de energie și substanțe nutritive la omul adult		2 ore
11. Întocmirea și echilibrarea rațiilor de hrană la omul adult		8 ore

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice

11. Evaluare

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
11.1 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%
11.2 Seminar / Laborator / Proiect	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	50%
11.3 Standard minim de performanță	Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate, astfel încât să îndeplinească condiția de promovare a testului de la lucrările practice și a examenului prin rezolvarea a 50% din subiecte.		

Data completării

25.09.2025

Semnătura titularului de curs și laborator

.....

.....

Data avizării în departament

26.09.2025

Semnătura directorului de departament

.....