

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 BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	Facultatea de 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 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	Tehnologia prelucrării produselor agricole / Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Principiile nutriție umane						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. Drăgoțoiu Dumitru						
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Asist.dr. Zinca Andreea Ionela						
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	8	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	48	3.2.1 Curs	24	3.2.2 Seminar/laborator/proiect	24
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					3
Examinări					4
Alte activități (vizite)					3
3.3 Total ore studiu individual	52				
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, chimia alimentului și psihologia nutriției umane
4.2 de competențe	Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate la disciplinele amintite în practica nutriției și alimentației omului

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 nutritiv - energetice și alimentare a alimentelor, în vederea asocierii acestora pentru obținerea unor rații echilibrate.
8.2 Obiectivele specifice	• Cunoașterea valorii nutriționale a produselor alimentare; • Elaborarea unor rații destinate omului, optimizate conform categoriei de activitate a consumatorului.

9. Conținuturi

9.1 Curs	Metode de predare	Observații
Capitolul 1. Caracteristicile nutriționale ale principalelor grupe de alimente 5.1. Laptele și subprodusele lactate 5.2. Carnea, peștele și derivatele lor 5.3. Ouăle 5.4. Grăsimile alimentare 5.5. Cerealele, produsele cerealiere și leguminoasele uscate 5.6. Legumele și fructele 5.7. Zahărul și produsele zaharoase 5.8. Băuturile nealcoolice și alcoolice	Prelegerea Conversația euristică Dezbateră Explicația	12 ore
Capitolul 2. Influența prelucrării tehnologice și culinare asupra substanțelor nutritive din produsele alimentare 6.1. Influența temperaturii 6.2. Influența oxigenului 6.3. Influența radiațiilor luminoase 6.4. Influența sărării și afumării 6.5. Influența aditivilor alimentari 6.6. Influența prelucrării culinare		12 ore
Bibliografie Banu C. și col.-Alimentație pentru săsnate, Ed. ASAB, București 2009 Drăgotoiu D. – Principii de alimentație, Ed.All Print, București, 2003. Drăgotoiu D. și col. – Principii de alimentație. Lucrări practice. Ed. Granada, București, 2012. Drăgotoiu D., Pop I. M.,– Principii de alimentație, Ed.Granada, București, 2015 Garban Z. - Nutritia Umana. I, Ed Didactica si Pedagogica RA, Bucuresti, 2000. Mincu I., Segal B. - Orientari actuale in nutritie, Ed. Medicala, Bucuresti, 1989. Mihele Denisa – Igiena alimentației. Ed. Medicală, București, 2011.		
9.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
1. Determinarea indicatorilor de compoziție și autentificare. Identificarea carotenoidelor din suc de citrice	Expunerea Demonstrația Lucrul în echipă Dezbateră	1 ore
2. Determinarea glucozei din miere		2 ore
3. Determinarea punctului de topire al grăsimilor		1 ore
4. Determinarea indicelui de saponificare al grăsimilor		2 ore
5. Determinarea indicelui de iod al grăsimilor		2 ore
6. Determinarea gradului de nesaturare al lipidelor		2 ore
7. Determinarea colesterolului total din gălbenușul de ou		2 ore
8. Determinarea substanțelor colagene din produsele de carne		2 ore
9. Determinarea lactozei din brânzeturi		2 ore
10. Determinarea titrului proteic al laptelui		2 ore
11. Determinarea conținutului de calciu din produsele alimentare		2 ore
12. Determinarea retinolului (vitaminei A) din produsele alimentare		2 ore
13. Alcătuirea și analiza structurii rației alimentare 13.1. Principii privind întocmirea și analiza rațiilor de hrană la om 13.2. Stabilirea necesarului de energie și substanțe nutritive la om pe categorii de activitate 13.3. Întocmirea, echilibrarea și analiza structurii rațiilor în funcție de categoria de activitate		2 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	Evaluare sumativă prin	50%

	prezentate Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	forma de verificare - examen în sesiunea de examene	
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

.....