

FIȘA DISCIPLINEI ALIMENTE DIETETICE

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism (Buzău)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Alimente dietetice						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator/proiect	14
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					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					7
Examinări					10
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	97				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Chimie organică, Chimia alimentelor, Biochimie, Principii nutriției umane
4.2 de competențe	• Cunoașterea caracteristicilor chimice și biochimice ale compușilor specifici organismelor vii • Cunoașterea principalilor nutrienți din alimente.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sală cu videoproiector, tablă, Platforma educațională Microsoft Teams /Metoda mixta (hibrid)
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	• Sală de seminar dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator, Platforma educațională Microsoft Teams /Metoda mixta (hibrid)), materiale didactice

6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	C1.Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produselor alimentare/ preparatelor culinare. C2.Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare/ preparatelor culinare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din unitățile de alimentație publică.
Abilități	A1.Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare/ preparatelor culinare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare/ preparatelor culinare. A2.Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentelor de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din unitățile de alimentație publică.



Responsabilitate și autonomie	RA1.Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație a produselor alimentare/ preparatelor culinare. RA2.Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor/ preparatelor culinare dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.
-------------------------------	--

6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor; efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare. C2. Programează producția; utilizează instrumente informatice; reduce risipa de resurse.
Competențe transversale	-

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea caracteristicilor compoziționale și nutriționale ale alimentelor dietetice, recomandate în anumite afecțiuni: boli de nutriție și metabolice, afecțiuni ale tubului digestiv și glandelor anexe, afecțiuni renale, maladii cardio-vasculare, agresiuni și intoleranțe alimentare.
7.2 Obiectivele specifice	- Conceperea unor alimente dietetice, realizabile la nivel industrial și al unităților de alimentație publică destinate atât adulților cât și copiilor afectați de diverse boli; - Utilizarea bazelor de date nutriționale și dezvoltarea interesului pentru corelarea nevoilor nutriționale cu necesitățile fiziologice ale categoriilor vizate și pentru respectarea calității și siguranței alimentelor dietetice.

8. Conținuturi

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Aspecte generale privind importanța și necesitatea nutriției dietetice pentru anumite categorii de bolnavi. Reglementari	Prelegerea, explicația, dezbaterile, portofoliul,	2 ore
Alimente hipocalorice și hipercalorice		2 ore
Alimente hipolipidice		1 oră
Alimente hipoproteice și hiperproteice		2 ore
Alimente cu conținut controlat de sodiu		1 oră
Produse destinate alimentației în managementul greutatei		1 oră
Produse destinate alimentației în afecțiunile sistemului digestiv		1 oră
Produse destinate alimentației în diabet zaharat		1 oră
Produse destinate alimentației în afecțiuni cardiovasculare		1 oră
Produse destinate alimentației în alergii și intoleranțe		2 ore
Bibliografie - Banu, C., Stoica, A., Nour, V., Barascu, E., 2009. Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, București - Banu, C., Stoica, A., Nour, V., Barascu, E., Sahleanu, E., 2010. Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale, Editura ASAB, București - Costin, G.M. și Segal, R. (editori), 1999. Alimente funcționale. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați - Costin, G.M. și Segal, R. (editori), 2001. Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați - Banu, C., Barascu, E., Stoica, A., Nicolau, A., 2007. Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București - Istrati D. – Note de curs		
8.2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Conceptia și proiectarea unui regim alimentar/aliment hipocaloric/hipercaloric	experimentul, studiu de caz, conversația euristica	2 ore
Conceptia și proiectarea unui regim alimentar/aliment hiperproteic/hipoproteic		2 ore
Conceptia și proiectarea unor alimente cu conținut controlat de sodiu, destinate afecțiunilor cardio-vasculare și renale		3 ore
Conceptia și proiectarea unui regim alimentar destinat persoanelor suferind de diabet zaharat		2 ore
Conceptia unui regim alimentar/aliment destinat persoanelor suferind de o afecțiune a tubului digestiv		2 ore



Conceptia și proiectarea unui produs dietetic pentru copii	3 ore
--	-------

Bibliografie

- Banu, C., Stoica, A., Nour, V., Barascu, E., 2009. Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, București
- Costin, G.M. și Segal, R. (editori), 2001. Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, Galați
- Banu, C., Barascu, E., Stoica, A., Nicolau, A., 2007. Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupe.

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

Cunoștințele predate în cadrul acestei discipline sunt necesare pentru cunoașterea și înțelegerea rolului alimentației dietetice în cazul persoanelor suferind de afecțiuni cronice cu substrat alimentar, precum și a rolului specialistului din industria alimentară în elaborarea de produse alimentare atractive, sigure și cu valoare nutritivă ridicată.

Cunoștințele predate în cadrul acestei discipline sunt necesare conceperii și proiectării unor alimente dietetice, inclusiv ambalarea, etichetarea și promovarea acestora

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minima 5	Examinare finală scris/oral	70%
10.5 Seminar	Efectuarea integrala a lucrărilor de laborator și susținerea temei de casă	Examinare pe parcurs și finală	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Rezolvarea independentă a unei probleme specifice disciplinei, de complexitate medie, folosind formalismul caracteristic domeniului.			

Data completării
16.06.2026

Semnătura titularului de curs
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Semnătura titularului de seminar/laborator/proiect
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data avizării în departament
25.06.2026

Semnătura directorului de departament
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data aprobării în Consiliul Facultății
3.09.2026

Semnătura decanului
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA

