

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Ingineria Produselor Alimentare

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei		Principiile nutriției umane			
Anul de studiu	III	Semestrul	5	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categorizația formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				DD
	Categorizația de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	1	Laborator/ Lucrări practice		Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator/ Lucrări practice		Proiect	

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	56
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	58
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### 4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	C.P. 12. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar C.P. 13. Utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor
Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

### 5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul descrie, identifică, sumarizează concepte și noțiuni ingineresti și modul lor de aplicare în probleme concrete de uz general specifice programului de studii Ingineria produselor alimentare	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare. Studentul/absolventul utilizează metode și instrumente specifice pentru studiul, analiza, sinteza și realizarea sistemelor și echipamentelor specifice programului de studii Ingineria produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

### 6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea și valorificarea conceptelor privind efectele fiziologice și benefice ale alimentelor și ale unor componente alimentare, capabile să asigure o stare bună de sănătate și să prevină îmbolnăvirile.
-----------------------------------	--

### 7. Conținutul predării și învățării



Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<i>Obiectul și principiile alimentației</i>	2	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Alimentația, factor de sanogeneză			
<i>Sistemul digestiv</i>	2		
Definirea termenilor			
Procesele tractusului digestiv: digestie, secreție, absorbție și motilitate			
Rolul secreției la nivelul tubului digestiv			
Flora intestinală normală			
<i>Alimentația omului sănătos - necesarul caloric și nutrițional</i>	4		
Necesarul energetic al organismului uman			
Proteinele			
Glucidele			
Lipidele			
Vitaminele			
Sărurile minerale			
<i>Alimentația omului sănătos - aportul neadecvat de energie prin alimentație</i>	4		
Subalimentația			
Obezitatea			
<i>Valoarea nutritivă a laptelui și a cărnii</i>	3		
Produsele lactate acide			
Brânzeturile			
Rația de lapte și efectele consumului neadecvat			
Compoziția și importanța cărnii ca aliment			
Particularitățile diferitelor specii de carne			
Rația de carne și efectele consumului neadecvat			
<i>Valoarea nutritivă a ouălor și a cerealelor</i>	3		
Structura anatomică a oului			
Valoarea nutritivă – avantaje - dezavantaje			
Structura bobului de cereale			
Valoarea nutritivă - avantaje - dezavantaje			
Digestia derivatelor cerealiere			
Panificația			
Rația și efectele consumului neadecvat			
<i>Valoarea nutritivă a legumelor și a zahărului</i>	2		
Clasificarea fructelor			
Forme de păstrare a legumelor și fructelor			
Valoarea nutritivă a legumelor și fructelor			
Necesitățile organismului și consumul neadecvat			
Clasificare și mod de obținere a zahărului și a produselor zaharoase			
Valoarea nutritivă și consecințele consumului neadecvat			
<i>Valoarea nutritivă a grăsimilor și condimentelor</i>	2		
Valoarea nutritivă, rația și efectele consumului neadecvat de grăsimi			
Valoarea nutritivă și beneficiile condimentelor			
<i>Valoarea nutritivă a băuturilor alcoolice și nealcoolice</i>	2		
Valoarea nutritivă a băuturilor nealcoolice			
Absorbția și metabolizarea etanolului			
Valoarea nutritivă a băuturilor alcoolice			
<i>Avantajele și dezavantajele nutriționale ale procesării alimentelor</i>	2		
Prelucrarea culinară și industrială a alimentelor			
<i>Recapitulare și aprofundarea cunoștințelor</i>	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1.Poroch-Serișan M., 2006, <i>Igiena alimentație</i> , Editura Universității din Suceava,			
2.Poroch-Serișan M., 2025, <i>Principiile nutriție umană</i> , Note de curs, Suceava – google classroom			


Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Evaluarea necesarului caloric și nutrițional	2	Studiu de caz	
2. Efectele aportului neadecvat de energie	1	Lucru individual	


3. Alcătuirea meniurilor	2	Explicația	
4. Exemple practice ale avantajelor și dezavantajelor nutriționale prin procesarea materiilor prime alimentare	3		
5. Conservarea adecvată a alimentelor – premisă a sanogenezei	2		
6. Tendințe actuale privind alimentația	2		
7. Recapitulare și aprofundarea cunoștințelor	2		
Bibliografie minimală recomandată			
Poroch-Serișan M., 2025, <i>Principiile nutriție umană</i> , Note de curs, Suceava – google classroom			

### 8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	1. asimilarea, sinteza și utilizarea termenilor specifici (CP.12) 2. evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare (CP13)	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Seminar	1. participarea la activitatea de seminar; 2. elaborarea și prezentarea studiului de caz (CP 12, CT3).	Verificarea orală a cunoștințelor la orele de seminar, studiu realizat individual	50%
Laborator/ Lucrări practice			
Proiect			

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȘAN 	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȘAN 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȘAN 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 