

## Nutriție umană

Denumirea disciplinei	<b>Tehnologia alimentară și gastrotehnia</b>
Tipul	Obligatorie
Anul de studii	<b>I</b>
Componenta	De specialitate
Titularul de curs	
Locația	str. Nicolae Testemițanu 26/2, et. 3
Condiționări și exigențe prealabile de:	<p>Pentru a studia în profunzime disciplina „Tehnologi alimentară și gastrotehnia” în perspectiva rezolvării diverselor probleme la capitolul respectiv studentul masterand trebuie mai întâi să aibă anumite cunoștințe și să posede deja unele dexterități practice. Ca o condiție prealabilă pentru însușirea acestei discilini servește studierea de către studenții masteranzi a disciplinelor general-teoretice (fizica medicală și biologică, chimia neorganică și bioorganică), a disciplinelor medicale fundamentale (anatomia, biochimia, fiziologia, microbiologia).</p> <p>Competențe: digitale elementare (utilizarea internetului, procesarea documentelor, utilizarea redactorilor de text, tabele electronice și aplicațiilor pentru prezentări), abilităților de comunicare și lucru în echipă.</p>
Misiunea disciplinei	Asigurarea cunoștințelor de bază privind tehnologia produselor alimentare, managementul calității alimentelor și principiilor de igienă din industria alimentară.
Tematica prezentată	<p>Acumularea de cunoștințe privind elementele de igiena unităților de industrie alimentară: amplasare, dotare cu echipamente tehnologice, aprovizionarea cu apă, evacuarea deșeurilor, condiții de depozitare, transport, desfacere și ambalare, etichetare, manipulare, modalități de conservare și preparare corectă a alimentelor și igiena personalului - capacitatea de analiză a riscurilor în domeniul siguranței alimentare.</p> <p>Imbogățirea cunoștințelor în alegerea unor materii prime de calitate, naturale și nutritive și care să nu permită degradarea nutrienților sau generarea de substanțe toxice</p> <p>Experiență în cunoașterea modului de preparare corectă și de consum adecvat, pentru a păstra valoarea nutritivă a alimentului</p> <p>Cunoașterea modificărilor calitative ce intervin prin prelucrare fizico-chimică la nivelul ingredientelor din meniu și influența asupra sănătății consumatorului.</p>
Finalități de studiu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acumularea de cunoștințe privind elementele de igiena unităților de industrie alimentară: amplasare, dotare cu echipamente tehnologice, aprovizionarea cu apă, evacuarea deșeurilor, condiții de depozitare, transport, desfacere și ambalare, etichetare, manipulare, modalități de conservare și preparare corectă a alimentelor și igiena personalului - capacitatea de analiză a riscurilor în domeniul siguranței alimentare (elemente de HACCP)</li> <li>- Imbogățirea cunoștințelor în alegerea unor materii prime de calitate, naturale și nutritive și care să nu permită degradarea nutrienților sau generarea de substanțe toxice</li> <li>- Experiență în cunoașterea modului de preparare corectă și de consum adecvat, pentru a păstra valoarea nutritivă a alimentului</li> <li>- Cunoașterea modificărilor calitative ce intervin prin prelucrare fizico-chimică la nivelul ingredientelor din meniu și influența asupra sănătății consumatorului.</li> </ul>
Manopere practice achiziționate	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepararea unui produs alimentar prin alegerea unei metode termice și explicarea conservării trofinelor.</li> <li>- Prezentarea unui proiect privind acțiunea unui produs alimentar preparat asupra sănătății: beneficii și riscuri</li> </ul>
Forma de evaluare	<b>Examen</b>