



PROGRAMA ANALITICĂ
Practică de specialitate
Anul I Nutriție și Dietetică
An universitar

OBIECTIVE

Cunoașterea modului de organizare și familiarizarea cu activitatea specifică blocului alimentar. Cunoașterea alimentelor funcționale, a suplimentelor alimentare și a aditivilor alimentari. Asimilarea aspectelor practice privind operațiile de bază utilizate în prepararea culinară a alimentelor și a modului de alcătuire a meniurilor în colectivități. Cunoașterea modului de identificare a punctelor critice de control în spațiul culinar.

3 săptămâni – 40 de ore/săptămână

TEMA	SUBTEMA	
	Nr.	TITLU
I. ORGANIZAREA ȘI FUNCȚIONAREA BUCĂTĂRIEI PROFESIONALE	1	Amplasare. Destinația fiecărui spațiu
	2	Trasabilitatea alimentelor, aprovizionarea și implicațiile culinare
II. CUNOAȘTEREA SPECIFICULUI BLOCULUI ALIMENTAR	1	Dotarea bucătăriei profesionale (din spital și din unitățile de alimentație publică) cu vase, ustensile, aparatură specifică și utilaje (descriere, utilizare și întreținere)
	2	Analiza senzorială a produselor alimentare
III. PROTECȚIA SANITARĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE	1	Norme de igienă individuală; prepararea alimentelor în condiții de siguranță; igiena suprafețelor, a echipamentelor, a ustensilelor în blocurile alimentare din spitale, cantine și restaurante
	2	Verificarea contaminării încrucișate; analiza riscurilor în domeniul siguranței alimentare
IV. CUNOAȘTEREA ALIMENTELOR FUNCȚIONALE, A SUPLIMENTELOR ALIMENTARE ȘI A ADITIVILOR ALIMENTARI	1	Cunoașterea alimentelor funcționale (clasificare, compuși bioactivi, rolul lor în bolile cardiovasculare și în diverse tipuri de cancer)
	2	Cunoașterea suplimentelor alimentare (legislație, mod de prezentare, modul de falsificare a unor suplimente alimentare)
	3	Cunoașterea aditivilor alimentari (coloranți, îndulcitori, antioxidanți, stabilizatori, conservanți, potențiatori de arome)
V. OPERAȚII DE BAZĂ UTILIZATE ÎN PREPARAREA CULINARĂ A ALIMENTELOR	1	Prelucrarea termică și tehnologia procesării materiilor prime (casnică și industrială) și efectele asupra valorii nutritive
	2	Cunoașterea tipurilor de preparate culinare și a particularităților tehnologice în prelucrarea cerealelor, vegetalelor, a produselor de origine animală, a grăsimilor și a produselor zaharoase
VI. CUNOAȘTEREA MODULUI DE ALCĂTUIRE ȘI INTERPRETARE A MENIURILOR ÎN COLECTIVITĂȚI	1	Distribuirea și asocierea alimentelor în meniu. Piramida/Farfuria alimentară
	2	Determinarea valorii energetice și nutritive a alimentelor și a diverselor preparate culinare
	3	Stabilirea porțiilor alimentare și a echivalenților pe grupe de alimente
VII. IDENTIFICAREA ȘI RECUNOAȘTEREA PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL ÎN SPAȚIUL CULINAR	1	Identificarea și recunoașterea punctelor critice de control în spațiul culinar cu scopul implementării sistemului HACCP

Întreaga activitate aferentă practicii de specialitate se va consemna zilnic în caietul de practică, respectând cerințele din programa analitică.

