

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai
1.2 Facultatea	Biologie și Geologie
1.3 Departamentul	Biologie moleculară și Biotehnologie
1.4 Domeniul de studii	Biologie
1.5 Ciclul de studii	Master, 2 ani
1.6 Programul de studiu / Calificarea	Științele Nutriției – Master's Degree
1.7 Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Resurse alimentare de origine vegetală			Codul disciplinei	BMR7102			
2.2 Titularul activităților de curs	Șef lucr. Dr. Florin Crișan							
2.3 Titularul activităților de seminar	Șef lucr. Dr. Florin Crișan							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	DF
							Obligativitate	DOb

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

3.1 Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	Din care: 3.2 curs	2	AI	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore pe semestru – forma IFR	175	Din care: 3.5 SI	119	28	3.6 ST (14) + SF (14) + L/P (0)	28
Distribuția fondului de timp pentru studiul individual						ore
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe						70
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren						25
3.5.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						20
3.5.4. Tutoriat (consiliere profesională)						2
3.5.5. Examinări						2
3.5.6. Alte activități:						
3.7 Total ore studiu individual			119			
3.8 Total ore pe semestru			175			
3.9 Numărul de credite			6			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Anatomia plantelor (opțional) Biochimie
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Utilizarea echipamentelor și a ustensilelor de laborator Intocmirea referatelor bibliografice

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Suport logistic video (numai pentru IF) Platforme electronice (Microsoft Teams, Zoom) pentru activitatea online (numai pentru IF)
5.2 De desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Participarea la minim 80% din ședințele de seminar și întocmirea unui eseu sunt condiție pentru acceptarea la examen

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea și înțelegerea principiilor active și nutritive din plante în sens larg • Cunoașterea principalelor grupe de plante utilizate în alimentație pe Glob • Deprinderi de asociere a diverselor categorii de plante în regimul alimentar uman
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • dezvoltarea capacității de a utiliza noțiunilor privind procesele fiziologice ale organismului uman în înțelegerea însușirilor nutritive și curative ale plantelor prezentate • utilizarea notiunilor acumulate in contexte noi • utilizarea notiunilor teoretice in rezolvarea problemelor practice

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	1. Cunoașterea diversității plantelor cu valoare alimentară și înțelegerea necesității unui regim alimentar echilibrat
7.2 Obiectivele specifice	Identificarea corectă și caracterizarea valorii alimentare a plantelor; Înțelegerea schimbărilor calitative în produsele rezultate din agricultura performantă (de tip industrial), comparativ cu sistemul tradițional; Explicarea modalităților de conservare a diversității plantelor cu valoare alimentară.

8. Conținuturi

8.1 SI, AI	Metode de predare	Observații
1. Scurtă prezentare a morfo-anatomiei și taxonomiei diverselor grupe de plante în sens larg (2, 5)	prelegere frontală, conversație euristică	2 ore
2. Alge și ciuperci utilizate în alimentație (5)	prelegere frontală	2 ore
3. Ferigi și gimnosperme cu valoare alimentară (2, 3, 4)	prelegere frontală	1 oră
4. Cerealele mono- și dicotiledonate (1, 3, 4)	prelegere frontală conversație euristică	5 ore
5. Legumele (3, 4)	prelegere frontală conversație euristică	4 ore
6. Arbori și arbuști fructiferi (1, 3)	prelegere frontală	4 ore
7. Mirodenii, condimente și alte plante aromatice (2, 4)	prelegere frontală	2 ore
8. Plante edulcorante și oleaginoase (2)	prelegere frontală	2 ore
9. Cormofite spontane cu valoare alimentară (2)	prelegere frontală, conversație euristică	2 ore
10. Conservarea diversității plantelor alimentare în condițiile globalizării (1, 4)	Dezbateri	2 ore
11. Agricultura în sistem tradițional și în sistem industrial (documentare individuală)	dezbaterifrontală, conversație euristică	2 ore

Bibliografie

1. Balick M.J., Cox P.A., 1996, *Plants, People and Culture. The Science of Ethnobotany*. Sci. Am. Library, N.Y.
2. Cristea V., 2013, *Resurse alimentare de origine vegetală*. UBB, suport de curs FR
3. Cristea V., 2014, *Plante vasculare: diversitate, sistematică, ecologie și importanță*. Ed. Presa Univ. Clujeană
4. Kiple K.F., Ornelas K.C-eds., 1999, 2000, *The Cambridge World History of Food*, vol. I și II. Cambridge Univ. Press
5. Pop I. et al., 1983, *Botanică sistematică*. EDP. București

8.2 SF	Metode de predare	Observații
Organizarea talului și a cormului	Activitate individuală coordonată/ <i>discuții pe platforma electronică Zoom</i>	
Cunoașterea principalelor alge și ciuperci comestibile	Activitate individuală coordonată/ <i>discuții pe platforma electronică Zoom</i>	
Cunoașterea ferigilor și gimnospermelor cu valoare alimentară	Activitate individuală coordonată/ <i>discuții pe platforma electronică Zoom</i>	
Cunoașterea principalelor cereale cultivate pe Glob	Activitate individuală coordonată/ <i>discuții pe platforma electronică Zoom</i>	
Specii de legume din climatul temperat	Activitate individuală coordonată/ <i>discuții pe platforma electronică Zoom</i>	
Specii de arbori fructiferi din climatul temperat	Activitate individuală coordonată/ <i>discuții pe platforma electronică Zoom</i>	
Arbuștii fructiferi din climatul temperat și vița de vie	Activitate individuală coordonată/ <i>discuții pe platforma electronică Zoom</i>	
Principalele specii de plante aromatice	Activitate individuală coordonată/ <i>discuții pe platforma electronică Zoom</i>	
Cunoașterea speciilor de plante oleaginoase și edulcorante cultivate în România	Activitate individuală coordonată/ <i>discuții pe platforma electronică Zoom</i>	
Prezentarea unui eseu original, întocmit pe baza de literaturii de specialitate	Prezentări, discuții / <i>platforma electronică Zoom</i>	
Bibliografie 1. Cristea V., 1988, <i>Practicum de Botanică sistematică</i> . UBB, Cluj-Napoca, Bibl. de Botanică 2. Cristea V., 2014, <i>Plante vasculare</i> Ed. Presa Univ. Clujeană, Bibl. de Botanică 3. Cristea, V., 2018, Suport de curs pentru disciplina Resurse alimentare de origine vegetală, Bibl. Fiziologie animală		

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

- Cursul are un caracter interdisciplinar și este corelat cu practica din marile universități europene,
- Prin conținutul său, cursul răspunde unor necesități practice, cerute de societate,
- Prin activitățile desfășurate, studenții își dezvoltă atât abilități de comunicare, cât și deprinderi de identificare a speciilor și de asociere a plantelor alimentare în diverse sisteme de nutriție.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 SI, AI	Cunoașterea conținutului informațional	Examen scris	70%
10.5 ST/L/P	Deprinderi de identificare a unor specii cunoscute anterior	Examen practic	Admis/respins
	Deprinderi de întocmire și prezentare a unui eseu original	Eseu	30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • cunoașterea a minimum 50% din informația conținută în suportul de curs pus la dispoziție • cunoașterea a 70% din informația și materialul de la seminar 			

Data completării
07.02.2023

Semnătura titularului de curs
Șef lucr. Dr. Florin CRIȘAN

Asistent
Șef lucr. Dr. Florin CRIȘAN

Data avizării în departament
08.02.2023

Responsabil de studii IFR,
Conf. Dr. Iulia Lupan