



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Budurin- Furculiță C.

15 decembrie 2023

Curriculum modular

S.04.A.032 Principiile nutriției

Programul de formare profesional tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: 311944 **Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite - 2

Aprobat:

La ședința **Consiliului metodic – științific** al Colegiului Național de Comerț al ASEM,
proces – verbal nr. 04 din 12 decembrie 2023

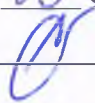
Director adjunct pentru instruire și educație  Rotaru Irina

La ședința **Consiliului metodic – științific** al Colegiului Cooperatist din Moldova,
proces – verbal nr. 2 din 29 noiembrie 2023

Director adjunct pentru instruire și educație  Baran Tatiana

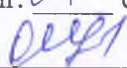
La ședința catedrei "**Comerț, Merceologie, Tehnologie**",

proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră  Nicolai Svetlana

La ședința catedrei "**Tehnologie, merceologie și chimia produselor alimentare**"

proces verbal nr. 04 din 10 noiembrie 2023

Șef catedră  Cojocari Galina

Autori:

Slănină Adela, grad didactic unu, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Cojocari Galina, grad didactic unu, Colegiul Cooperatist din Moldova

Recenzenți:

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director

Grajidian Adrian

S.R.L. „Cialcris”, administrator

Chirila Ion

Cuprins

I. Preliminarii.....	4
II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	4
III. Competențele profesionale specifice modulului	5
IV. Administrarea modulului.....	5
V. Unitățile de învățare.....	6
VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	8
VII. Studiul individual ghidat de profesor.....	8
VIII. Lucrările practice recomandate.....	9
IX. Sugestii metodologice.....	10
X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	11
XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	12
XII. Resursele didactice recomandate elevilor.....	13

I. Preliminarii

Curriculumul unității de curs *S.04.A.032 Principiile nutriției* este bazat pe o documentare la zi și pe o selectare profesionistă a celor mai semnificative aspecte teoretice, metodologice, practice ale studierii normelor de alimentație corectă. Obiectivele proiectate pun accentul pe acumularea de către elevi a cunoștințelor, a capacităților de studiere a diverselor probleme de sănătate și problemele alimentației moderne. Unitatea de curs dată este studiată multidimensional, menționând rolul și funcțiile alimentelor, compoziția chimică și valoarea nutritivă, ținând cont de parametrii etalon, categoriile de materie primă de origine animală și vegetală și cerințele față de alimente în procesul de consumare a acestora, în dependență de vârstă și activitatea fizică desfășurată de către elevi. Necesitatea însușirii unității de curs respective poate fi argumentată prin actualizarea unui șir de probleme ce țin de fluctuațiile privind influența mediului înconjurător asupra alimentelor, diminuarea calității calificării materiei prime (compoziția chimică, valoarea biologică și energetică etc.) și monitorizarea calității preparatelor pe parcursul întregului flux tehnologic.

Forma de predare a unității de curs include studiul teoretic bazat pe elemente metodologice și practice, care sunt organizate conform fondului de timp destinat cursului respectiv.

Unitățile de curs la care elevii trebuie să-și certifice cunoștințele până la demararea procesului de instruire la modulul în cauză:

F.02.O.011 Bazele gastronomiei

S.01.L.042 Merceologia produselor alimentare

F.03.O.011 Microbiologia, sanitară și igiena în unitățile de alimentație publică

II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

Necesitatea studierii acestui obiect este legată de alimentație, care ocupă un rol important printre factorii de care depinde starea de sănătate a fiecărui om. Studiarea și implementarea principiilor nutriției umane reprezintă o sarcină prioritară la etapa actuală, deoarece alimentația sănătoasă este asociată cu starea de sănătate, vizând menținerea acesteia. Cursul dat studiază problemele legate de asigurarea unui consum alimentar conform necesităților fiziologice, stabilite pe baza unor criterii bine determinate. Acest lucru implică o profundă cunoaștere a problemelor unei alimentații sănătoase.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestei unități de curs vor fi necesare pentru atingerea unității de curs orientate spre analiza calității produselor alimentare, după cum urmează:

S.05.O.020 Chimia produselor alimentare

III.Competențe profesionale specifice modulului

În cadrul modulului vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

Nr.	Competențe specifice unității de curs	Unități de competență
1.	CS.1 Manifestarea unui comportament pro-activ, axat pe un mod de viață sănătos, orientat spre sporirea calității vieții	UC.1.1Definirea noțiunilor de bază din domeniul nutriției UC.1.2 Descrierea relației dintre alimentație, nutriție și sănătate
2.	CS.2 Implementarea metodei de calcul a valorii energetice privind nutrimentele și rolul lor în nutriție	UC.2.1 Clasificarea, funcțiile și rolul fiziologic al glucidelor, proteinelor, lipidelor, vitaminelor, substanțelor minerale în organism. UC.2.2 Identificarea surselor alimentare de proteine, glucide, lipide, vitamine, substanțe minerale în funcție de necesarul zilnic. UC.2.3 Identificarea conținutului de proteine, glucide, lipide, vitamine, substanțe minerale în produsele alimentare.
3.	CS.3 Argumentarea importanței valorii nutritive în relație cu compoziția chimică a diferitor grupe de alimente	UC.3.1 Descrierea particularităților compoziției chimice a diferitor grupe de alimente UC.3.2 Determinarea necesarului de produse alimentare conform piramidei alimentare. UC3.3 Identificarea substanțelor anti alimentare și substanțe toxice din alimente
4.	CS.4 Analiza beneficiilor unei persoane, din perspectiva funcției sistemului digestiv și rolul digestiei	UC.4.1 Rolul și funcția sistemului digestiv UC.4.2 Însușirea cunoștințelor cu privire la digestie și gradul de asimilare a alimentelor
5.	CS.5 Argumentarea rolului nutriției la diferite grupuri de populație. Alimentația dietetică în diferite boli.	UC.5.1 Clasificarea și rolului alimentației în funcție de vârstă și condițiile de muncă. UC.5.2 Elaborarea meniurilor individuale UC.5.3 Descrierea factorului alimentar în păstrarea sănătății

IV.Administrarea modulului

Codul unității de curs	Denumirea unității de curs	Semestrul	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teorie	Practică			
S.04.A.032	Principiile nutriției	IV	60	20	10	30	Examen	2

V. Unitățile de învățare

Unități de competențe	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
1. Alimentația corectă și echilibrată		
UC.1.1 Definirea noțiunilor de bază din domeniul nutriției UC.1.2 Descrierea relației dintre alimentație, nutriție și sănătate UC.1.3 Determinarea indicilor bilanțului ponderal individual	1.1 Noțiuni introductive despre alimentația rațională 1.2. Principiile de bază ale alimentației raționale, bilanțul energetic. Noțiuni de metabolism principal 1.3. Asigurarea necesarului zilnic cu elemente nutritive de bază 1.4. Descrierea evoluției dezvoltării istorice a alimentației	A.1.1 Definirea noțiunii de alimentație rațională A.1.2 Determinarea necesității produselor alimentare conform piramidei alimentare A.1.3 Argumentarea rolului și importanța substanțelor nutritive în organism A.1.4 Cunoașterea obiceiurilor alimentare la diferite popoare A.1.5 Clasificarea categoriilor principale de cheltuieli energetice ale organismului A.1.6 Calculul individual a necesarului energetic total pentru o zi
2. Nutrimentele și aspectele de nutriție		
UC.2.1 Clasificarea, funcțiile și rolul fiziologic al glucidelor, proteinelor, lipidelor, vitaminelor, substanțelor minerale în organism. UC.2.2 Identificarea surselor alimentare de proteine, glucide, lipide, vitamine, substanțe minerale în funcție de necesarul zilnic. UC.2.3 Identificarea conținutului de proteine, glucide, lipide, vitamine, substanțe minerale în produsele alimentare	2.1 Rolul substanțelor nutritive și sursele de proveniență 2.2. Modul de pătrundere a substanțelor în produse 2.3. Proprietățile glucidelor și sursele alimentare 2.4. Rolul fiziologic și conținutul lipidelor în alimente. Aspecte practice ale utilizării grăsimilor în alimentație 2.5. Rolul aminoacizilor esențiali în organismul uman 2.6. Vitaminele. Funcțiile fiziologice, sursele alimentare și necesarul zilnic 2.7 Rolul fiziologic al elementelor minerale și conținutul lor în produsele alimentare	A.1.1 Definirea noțiunilor de substanțe nutritive A.1.2 Repartizarea schematica a substanțelor nutritive în alimente A.1.3 Clasificarea și rolul fiziologic al glucidelor A.1.4 Consecințele consumului excesiv de calorii și a alimentelor cu indice glicemic înalt A.1.5 Sursele alimentare și produsele finale ale digestiei glucidelor A.1.6 Studiarea conținutului de lipide în diferite alimente sub aspect cantitativ și calitativ A.1.7 Dezvoltarea capacități de a asocia diferite surse de lipide în vederea asigurării unui consum adecvat de acizi grași nesaturați.
3. Grupele de alimente și valoarea lor nutritivă		
UC.3.1 Descrierea particularităților compoziției chimice a diferitor grupe de alimente: pâine și produse cerealiere; legume, fructe și leguminoase; lapte și	3.1. Caracteristicile calorice și nutritive a cerealelor, pâinii și crupelor 3.2. Caracteristicile calorice și nutritive a laptelui și produselor lactate	A1. Clasificarea grupelor de alimente în dependență de valoarea nutritivă A2. Repartizarea valorii nutritive a produselor lactate și celelalte produse A3. Explicarea caracteristicilor

Unități de competențe	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
produse lactate; carne, pește, ouă; produse zaharoase; grăsimi alimentare. UC.3.2 Determinarea necesarului de produse alimentare conform piramidei alimentare. UC3.3 Identificarea substanțelor anti alimentare și substanțe toxice din alimente	3.3. Rolul specific al cărnii și produselor de carne și a peștelui pentru o bună funcționare a organismului 3.4. Caracterizarea și rolul nutritiv al legumelor și fructelor 3.5. Valoarea nutritivă a produselor de cofetărie 3.6. Valoarea nutritivă a băuturilor nealcoolice 3.7. Alergiile alimentare provocate de unele grupe de alimente 3.8 Intoxicațiile. Maladiile provocate de unele grupe de alimente	calorice și nutritive ale cerealelor A4. Explicarea caracteristicilor calorice și nutritive ale laptelui și produselor lactate A5. Descrierea rolului specific al cărnii pentru buna funcționare a organismului A6. Argumentarea rolul legumelor și fructelor în organism A7. Descrierea substanțelor antialimentare și a substanțelor toxice din alimente
4. Sistemul digestiv și rolul digestiei		
UC.4.1 Rolul și funcția sistemului digestiv UC.4.2 Însușirea cunoștințelor cu privire la digestie și gradul de asimilare a alimentelor	4.1. Sistemul digestiv. Structura și funcțiile lui. Indigestia 4.2. Rolul digestiei în organismul uman. Digestia alimentelor în aparatul digestiv al omului (cavitatea bucală, stomac, duoden, intestinele subțire și gros) 4.3 Stabilirea consumului produselor alimentare pentru o digestie echilibrată	A1. Noțiuni generale despre sistemul digestiv A2. Recunoașterea sistematică, structura și funcțiile sistemului digestiv
5. Particularitățile alimentației la diferite grupuri de populație		
UC.5.1 Clasificarea și rolului alimentației în funcție de vârstă și condițiile de muncă UC.5.2 Elaborarea meniurilor individuale UC.5.3 descrierea caracteristicilor alimentației dietetice în diferite boli	5.1. Regimul alimentar al copiilor, adolescenților 5.2. Regimul alimentar al sportivilor 5.3 Calcularea necesarului caloric în condiții de muncă fizică 5.4. Calcularea necesarului caloric în condiții de muncă intelectuală 5.5. Regimul alimentar al vârstnicilor 5.6. Variante de meniuri pentru copii, adolescenți și vârstnici 5.7. Caracteristica necesarului de calorii și substanțe nutritive 5.8. Asocierea preparatelor și alimentelor în structura meniurilor. Principii de elaborare a meniurilor	A.1 Clasificarea și rolul alimentației la diferite vârste A.2. Elaborarea meniurilor individuale A.3. Determinarea valorii nutritive a meniurilor elaborate A4. Descrierea particularităților regimului alimentar la diferite vârste UC.5.3 Descrierea factorului alimentar în păstrarea sănătății

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr. crt.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Practică	
1.	Alimentația corectă și echilibrată	6	2	-	4
2.	Nutrimentele și aspectele de nutriție	16	6	2	8
3.	Grupele de alimente și valoarea lor nutritivă	12	2	2	8
4.	Sistemul digestiv și rolul digestiei	4	2	-	2
5.	Particularitățile alimentației la diferite grupe de populație	22	8	6	8
	Total	60	20	10	30

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
1. Alimentația corectă și echilibrată			
1.1. Însușirea principiilor alimentației corecte și echilibrate	Studiu de caz Referat	Prezentare PPT	Săptămâna 1
1.2. Însușirea principiilor de combinare a alimentelor	Studiu de caz Referat	Prezentare PPT	Săptămâna 2
2. Nutrimentele și aspectele de nutriție			
2.1 Însușirea cunoștințelor cu privire la digestia și gradul de asimilare a alimentelor	Studiu de caz Proiect individual	Prezentare PPT	Săptămâna 3
2.2. Rolul macronutrienților în metabolismul organismului uman	Portofoliu Referat	Prezentare PPT	Săptămâna 4
3. Sistemul digestiv și rolul digestiei			
3.1. Însușirea cunoștințelor cu privire la digestia și gradul de asimilare a alimentelor	Referat Proiect în grup	Prezentare PPT	Săptămâna 5

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
3.2 Digestia alimentelor în aparatul digestiv al omului	Referat	Comunicare	Săptămâna 6
4. Grupele de alimente și valoarea lor nutritivă			
4.1. Însușirea cunoștințelor cu privire la proiectarea valorii nutritive și biologice a alimentelor	Portofoliu Proiect în grup	Prezentare PPT	Săptămâna 7
4.2 Însușirea cunoștințelor cu privire la inocuitatea alimentelor	Portofoliu Proiect în grup	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 8
5. Particularitățile alimentației la diferite grupe de populație			
7.1. Elaborarea meniurilor pentru diferite categorii de persoane în funcție de ocupațiile profesionale, vârstă, sex, formele de turism practicate	Portofoliu Meniu	Prezentarea meniului	Săptămâna 9
7.2 Elaborarea meniurilor pentru diferite categorii de persoane în funcție de ocupațiile profesionale, vârstă, sex	Studiu de caz	Prezentarea meniului	Săptămâna 10

VIII. Lucrările practice recomandate

Nr. d/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/ laborator	Ore
1	Nutrimentele și aspectele de nutriție	Lucrare practică nr.1 Calculul valorii nutritive și energetice a alimentelor.	2
2	Grupele de alimente și valoarea lor nutritivă	Lucrare practică nr.2 Studierea valorii nutritive în relație cu compoziția chimică a diferitor grupe de alimente	2
3	Particularitățile alimentației la diferite grupuri de populație	Lucrare practică nr.3 Calculul valorii energetice a preparatelor lichide pentru o porție	2
		Lucrare practică nr.4 Elaborarea unui meniu în dependență de particularitățile grupurilor de populație	2
		Lucrare practică nr.5 Elaborarea unui meniu individual pentru dietele:1, 2,3,5, 7, 9,10	2
	În total		10

IX. Sugestii metodologice

În învățământul profesional tehnic postsecundar modern, finalitățile procesului de instruire sunt materializate prin competențe. Unitatea de curs va oferi elevilor o pregătire esențială bazată pe metode și procedee, forme de organizare atât teoretice cât și practice.

În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor, cadrele didactice vor aplica următoarele metode de predare-învățare:

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimentul, proiectul etc.

Demonstrația- metodă de explorare indirectă a realității, utilizată pentru a prezenta obiecte și fenomene reale, pe baza unui material suport (natural, figurativ sau simbolic). Demonstrarea poate fi realizată cu ajutorul obiectelor naturale sau cu substitute sau cu mijloace tehnice audio-video.

Observația- metodă de explorare directă a realității, care reprezintă urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii lor. Observația poate fi dirijată, independentă, spontană, de scurtă/lungă durată.

Exercițiul- metodă de acțiune reală asupra realității, care presupune executarea repetată, conștientă și sistematică a unor acțiuni, operații sau procedee în scopul formării abilităților practice și intelectuale sau a formării unei competențe. Exercițiile pot fi introductive, curente, de consolidare, de verificare, individuale sau în grup, dirijate/semi-dirijate sau creative.

Algoritmizarea- metodă didactică care presupune găsirea/identificarea de către profesor a înălțuririi (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritmizării, elevul însușește cunoștințele sau tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.

Problematizarea- metodă didactică care pune accent pe cercetarea-descoperirea unor cauze ori soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai multe alternative de rezolvare, care generează elevilor îndoială, incertitudine, curiozitate și dorința de a descoperi soluția, iar elevii vor putea să o rezolve dacă vor însuși noile cunoștințe care urmează să fie prezentate de către profesor.

Experimentul cu caracter aplicativ - metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen în scopul studierii acestuia. Experimentul poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual/în echipă.

Proiectul - metodă didactică care presupune cercetare orientată spre un scop bine precizat, care este realizată prin îmbinarea cunoștințelor teoretice cu activități practice, finalizate cu un produs.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Evaluarea se face pe parcursul activităților de predare/învățare pentru a cunoaște care este stadiul formării profesionale și la ce nivel se situează ea, în raport cu obiectivele proiectate și cu așteptările. Axarea procesului de învățare/predare/evaluare pe competențe presupune efectuarea evaluării pe parcursul întregului proces de instruire structurată în trei tipuri de evaluări: *inițială*, *formativă* și *sumativă*.

Activitățile de evaluare la unitatea de curs **S.04.A.032 Principiile nutriției** vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feed-back continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale. Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs **S.04.A.032 Principiile nutriției** o constituie examenul.

În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor, cadrele didactice vor aplica următoarele instrumente de evaluare finală:

Nr.	Metode pentru măsurarea competenței	Criterii de evaluare a produselor
1.	Portofoliul	Validitatea portofoliului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă. Completitudinea portofoliului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului tematicii. Elaborarea și structura portofoliului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului tematic, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor. Calitatea materialului folosit în realizarea portofoliului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce portofoliu în abordarea temei sau în soluționarea problemei.
2.	Proiectul	Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă. Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific. Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor. Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor

		colectate s.a. Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei.
3.	Studiul de caz	Corectitudinea interpretării studiului de caz propus. Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora; Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat. Corectitudinea lingvistică a formulărilor. Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză. Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz. Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea. Logica sumarului. Referința la programe. Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate; Noutatea și valoarea științifică a informației. Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor. Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului. Originalitatea studiului, a formulării și a realizării. Personalizarea (să nu fie lucruri copiate). Aprecieri critică, judecată personală a elevului. Corectitudinea interpretării studiului de caz propus. Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora. Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat. Corectitudinea lingvistică a formulărilor. Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz.
4.	Referatul	Corespunderea referatului temei Profundimea și completitudinea dezvoltării temei Adecvarea la conținutul surselor primare Coerența și logica expunerii Utilizarea dovezilor din sursele consultate Gradul de originalitate și de noutate Modul de structurare a lucrării Justificarea ipotezei legate de tema referatului Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
5.	Tabele	Foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop

XI. Resurse necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a asigura formarea competențelor specifice la unitatea de curs **S.04.O.032 Principiile nutriției** este important de a crea și asigura un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev.

Cerințele față de sălile de curs	
Pentru orele teoretice	Sală de clasă dotată cu mobilier, tablă interactivă, proiector multimedia, calculator
Pentru orele practice	Calculator, fișe de lucru, rețetar

XII. Resurse didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa
1.	COSTIN, G.M. Tehnologia produselor destinate alimentației copiilor. București: editura Tehnica, 1987.	Biblioteca
2.	COSTIN, G. M. Alimente funcționale. Alimente sănătoase. Galați: editura Academia, 1999.	Biblioteca În cabinet de specialitate
3.	DUPOUY E., COȘCIUG L. Bazele nutriției în cifre și calcule. Chișinău: UTM, 2011.	Biblioteca In cabinet de specialitate
4.	HÂNCU, N., NIȚĂ C., CRĂCIUN A. Abecedarul de nutriție. Să devenim proprii noștri nutriționiști. București: editura Academia, 2012.	Biblioteca In cabinet de specialitate
5.	OPOPOL N., OBREJA G., CIOBANU A. Nutriția în sănătatea publică. Chișinău: Casa editorial-poligrafică Bons Offices, 2006.	Biblioteca In cabinet de specialitate
6.	SKURIHIN I.M., SATERNIKOV V.A. Să ne alimentăm corect. Chișinău: editura Știința, 1991.	Biblioteca
	VASILACHI G., VASILACHI V. Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. Chișinău: editura Știința 2010.	Biblioteca