

PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutritie si dietetica

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Fiziopatologie				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări Dr. Codruta Iulia BRAN				
Titularul activităților de seminar	Șef lucrări Dr. Codruta Iulia BRAN				
Anul de studiu	II	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână	3	Curs	1	Seminar	2	Laborator		Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	14	Seminar	28	Laborator		Proiect	

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	26
Tutoriat	
Examinări	2
Alte activități:	

Total ore studiu individual	56
Total ore pe semestru	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	- Cunoașterea conținutului disciplinei optionale Interpretarea testelor de laborator - Cunoașterea conținutului - standardelor minimale disciplina de fiziologie - Cunoașterea conținutului – standardelor minimale disciplina de anatomie - Cunoașterea întrepătrunderilor între disciplinele fundamentale: biochimie, biofizica, biologie celulară și moleculară și disciplinele clinice
Competențe	- Sa cunoască modificările structurale și funcționale ale țesuturilor și organelor care produs sau sunt produse de boala - Sa cunoască mecanismele care stau la baza apariției, progresiei, compensării și vindecării proceselor patologice - Sa cunoască relația între modificările la nivel de țesut/organ și efectele pe întregul organism

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	Videoproiector, tablă, ecran, laptop
Desfășurare aplicații	Seminar - Tabla, videoproiector - Buletine de analiză, EKG, spirometrie - Cazuri clinice patologice și explorările conexe
	Laborator Nu este cazul
	Proiect Propuneri de proiecte de a studenți

		• Asociere la prezentarea proiectului
--	--	---------------------------------------

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• sa cunoasca originea manifestarii clinice a bolii • sa isi cunoasca limitele bazat pe competenta asociata postului • sa cunoasca diagnosticul patogenetic pe baza algoritmilor de explorare a tulburarilor functionale si lezionale proprii fiecarei maladii
Competențe transversale	• sa cunoasca semnificatia notiunii de sanatos si bolnav in termeni fiziopatologici • sa inteleaga substratul rational al corectarii dezechilibrelor functionale, terapiei si profilaxiei bolilor • sa cunoasca valorile normale pentru principalii parametri biologici
Competențe cognitive	• sa cunoasca corelatia intre principalele sindroame si modificarile parametrilor biologici • sa cunoasca panelul de explorari recomandate pe sindroame
Competențe afectiv-valorice	• sa aiba reacția pozitivă la sugestii, cerințe, sarcini didactice, satisfacția de a răspunde la solicitari si la provocarea de a lucra in echipa • sa intocmeasca proceduri de lucru si referate ca baza de plecare pentru discutiile de la LP • sa aiba capacitatea de a avea un comportament etic, deontologie si moral cu colegii si pacientii; • Sa aiba abilitatea de a colabora cu specialiști din alte domenii.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei		• Cunoasterea importanței determinărilor paraclinice in efectuarea diagnosticului • Rolul personalului medical in pregătirea pacientului in vederea efectuării etstelor de diagnostic
Obiectivele specifice	Curs	• Cunoasterea valorilor normale pentru principalii analiti • Cunoasterea corelației între funcție structură explorare paraclinică • Importanța standardizării algoritmilor de diagnostic- proceduri, protocoale
	Seminar	• Prezentarea de cazuri clinice • Corelația simptom sindrom explorare paraclinică • Interpretare buletine de analiza si/ sua explorari functionale • Aplicare algoritmi de diagnostic in vederea formularii diagnosticului pozitiv si diferential
	Proiect	• La alegere prezentare ppt cu teme alese de catre studenti

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Notiuni introductive	2	Prezentare power point/ slideuri	
• Fiziopatologie respiratorie. BPOC, volume respiratorii	2	Idem	
• Fiziopatologia sistemului cardiovascular. Ateroscleroza. Boala coronariana.Tulburările de ritm si conducere. Hipertensiunea arteriala.	2	Idem	
• Fiziopatologia sistemului sanguin: seria eritrocitara, seria leucocitara.Hemostaza	2	Idem	
• Fiziopatologia sistemului digestiv; sindrom hepatocitoliza, hepatopriv, colestaza,inflamator imun; functia pancreatica; metabolism glucidic	2	Idem	
• Fiziopatologia sistemului renal; nefropatii glomerulare; infectia urinara; insuficienta renala	2	Idem	
• Fiziopatologia echilibrului acido bazic si fosfocalcic; metabolismul proteic, lipidic	2	Idem	

Bibliografie

- www.free-medicaljournals.com
- Suport de curs
- Ciocoiu Manuela, Fiziopatologie curs, U.M.F.Gr T Popa Iasi
- UMF Timisoara, suport curs fiziopatologie
- Harlauanu, Hary. Biofizica si imagistica medicala pt. asistenti medicali; editura ALL, 2017
- Cotoi, Ovidiu et al. Fiziopatologie. Curs pentru studentii de la Facultatea de Medicina, University Press, 2015
- Robbins&Cotran, Pathologic basis of disease, tenth edition, Elsevier 2021

Bibliografie minimală

- Suport de curs

Cotoi, Ovidiu et al. Fiziopatologie. Curs pentru studentii de la Facultatea de Medicina, University Press, 2015			
Seminar:	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Protectia muncii.Prezentarea generala a disciplinei; sylabus; prezentarea tematicii de curs si LP	2	Prezentare power point/ slideuri, prezentari studenti	
Fiziopatologia aparatului cardio vascular: EKG normala.Axul electric al inimii; determinarea frecventei cardiace	2	Idem	
EKG in diverse afectiuni:hipertrofie, tulburari electrolitice, ischemia miocardica, tulburari de conducere. Biomarkeri serici in afectiunile cardio vasculare	2	Idem	
Explorarea aparatului respirator:volumele pulmonare statice, dinamice, spirometria; testarea cardio pulmonara nde efort	2	Idem	
Explorarea tubului digestiv, ficat, pancreas	2	Idem	
Explorarea echilibrului fosfo calcic, Magneziu	2	Idem	
Metabolismul proteic	2	Idem	
Metabolismul lipidic	2	Idem	
Metabolismul glucidic	2	Idem	
Explorarea seriei eritrocitare	2	Idem	
Investigarea anemiilor ; seria leucocitara	2	Idem	
Explorarea hemostazei	2	Idem	
Explorarea aparatului excretor si a echilibrului acido bazic	2	Idem	
Recapitulare	2	Idem	
Bibliografie			
www.free-medicaljournals.com - Suport de curs - Ciocioiu Manuela, Fiziopatologie curs, U.M.F.Gr T Popa Iasi - UMF Timisoara, suport curs fiziopatologie - Harlauanu, Hary. Biofizica si imagistica medicala pt. asistenti medicali; editura ALL, 2017 - Cotoi, Ovidiu et al. Fiziopatologie. Curs pentru studentii de la Facultatea de Medicina, University Press, 2015 - Robbins&Cotran, Pathologic basis of disease, tenth edition, Elsevier 2021			
Bibliografie minimală			
- Suport de curs - Cotoi, Ovidiu et al. Fiziopatologie. Curs pentru studentii de la Facultatea de Medicina, University Press, 2015			

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

- Abordarea tematicii in conformitate cu calificarea viitoare si mentinerea discutiilor practice cu specificul de activitate al absolventilor.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoștințe, Criterii specifice disciplinei	Examen/teste cu variante de intrebari cu raspuns preformat cascada simpla	60%
Seminar	Deprinderi Capacitate de problematizare	Prezentare power point cu teme propuse de studenti Quizz Frecventa la curs/LP	25% 10% 5%
Standard minim de performanță			
- insusirea notiunii de: parametru biochimic, valoare normala, limite fiziologice - cunoasterea principalelor paneluri de invetsigatie pe sindroame - cunoasterea conditiilor si dotarii pentru doferite explorari uzuale			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
26.09.2021	Sef lucrări Dr. Codruta Iulia BRAN	Sef lucrări Dr. Codruta Iulia BRAN

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA
Facultatea	FACULTATEA DE MEDICINĂ ȘI ȘTIINȚE BIOLOGICE
Departamentul	DEPARTAMENTUL DE ȘTIINȚE BIOMEDICALE
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Semiologie si patologie medicală				
Titularul activităților de curs	Lect. Dr. Bilha Claudia				
Titularul activităților de seminar	Dr. Caliman-Sturdza Olga Adriana				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână	3	Curs	1	Seminar	2	Lucrări practice		Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	14	Seminar	28	Lucrări practice		Proiect	

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	14
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	14
Tutoriat	
Examinări	2
Alte activități: vizite la spital	

Total ore studiu individual	56
Total ore pe semestru	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Anatomia si fiziologia omului, Educatie pentru sanatate si prim ajutor
Competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	• mod de organizare: frontal sau online in pandemie • resurse materiale: videoproiector, laptop	
Desfășurare aplicații	Seminar	• mod de organizare: frontal, grup, individual • resurse materiale: videoproiector, documentare interactive, filme științifice medicale, planșe, mulaje, marker-e colorate, whiteboard, smartboard, tensiometru, manechin resuscitare, trusă de prim ajutor, • vizite la spital, în diferite secții.

Laborator	•
Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- C1. Capacitatea de selecție, combinare și utilizare adecvată a ansamblului integrat, coerent dinamic și deschis de cunoștințe și abilități specifice domeniului - C2. Capacitatea de structurare logică a conținuturilor disciplinei - C3. Identificarea problematicii de bază a disciplinei și asimilarea elementelor necesare pentru aplicarea în practică a cunoștințelor teoretice însușite
Competențe transversale	- CT1. Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice disciplinei - CT2. Utilizarea materialului didactic și a aparaturii specifice - CT3. Operarea cu programe digitale, documentarea și comunicarea într-o limbă de circulație internațională
Competențe cognitive	1. Cognitive (<i>cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor disciplinei</i>) Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare - Reactualizarea cunoștințelor de anatomia și fiziologia omului - Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei - Cunoașterea principalelor probleme și noțiuni de semiologie și patologie 2. Instrumental-aplicative - Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice disciplinei - Examinarea pacienților din diferite secții ale spitalului - Utilizarea materialului didactic și a aparaturii specifice din laboratorul de kinetoterapie 3. Atitudinale - Formarea unor atitudini normale de lucru privind studiul în cadrul disciplinei - Participarea proprie, activă la manifestările științifice în domeniu - Valorificarea optimă și creativă a potențialului propriu în activitățile colective - Utilizarea cunoștințelor prin schimburi de experiențe - Dezvoltarea profesională proprie - Implicarea în dezvoltarea instituțională și în promovarea cercetărilor științifice
Competențe afectiv-valorice	- Formarea unor atitudini normale de lucru privind studiul în cadrul disciplinei - Participarea proprie, activă la manifestările științifice în domeniu - Valorificarea optimă și creativă a potențialului propriu în activitățile colective - Utilizarea cunoștințelor prin schimburi de experiențe - Dezvoltarea profesională proprie - Implicarea în dezvoltarea instituțională și în promovarea cercetărilor științifice

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei		- Capacitatea de a explica și interpreta conținuturile teoretice și practice ale disciplinei într-o abordare interdisciplinară - Formarea unor atitudini normale de lucru privind studiul în cadrul disciplinei - Participarea proprie, activă la manifestările științifice în domeniu - Valorificarea optimă și creativă a potențialului propriu în activitățile colective - Utilizarea cunoștințelor prin schimburi de experiențe
Obiectivele specifice	Curs	- Cunoașterea informațiilor despre semiologie și patologie. - Recunoașterea principalelor boli.
	Seminar	- Cunoașterea problemelor cu care se confrunta sănătatea publică prin utilizarea unor pliante sau filme științifice. - Cunoașterea principalelor elemente de semiologie. - Explicarea conținutului disciplinei prin utilizarea documentarelor interactive, filme științifice medicale; planșe, mulaje, marker-e

		colorate • Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice disciplinei. • Deprinderea anamnezei și examinarea bolnavilor. • Evaluare periodică și aprecierea studenților. Emulație și ierarhizarea după calitatea învățării. • Verificarea Caietului de lucrări practice al fiecărui student.
	Laborator	
	Proiect	

8. Conținuturi

7 Cursuri a cate 2 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
SEMILOGIE - CURS			
1. Patologia, semiologia – definiții. Semiologia generală și specială. Boli și sindroame. Tipul constituțional. Terenul și predispoziția pentru anumite boli.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare si exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Etiopatogenie. Fiziopatologie. Anatomie patologica si histopatologie.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare si exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
2. Examen paraclinice: imagistica (radiologie, CT, RMN, echo), ECG, spirometria etc. Laboratorul de hematologie, biochimie, bacteriologie, parazitologie etc.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare si exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Componentele foii de observație. Anamneza. Examenul obiectiv general.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare si exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
3. Semiologia și patologia tegumentelor, țesutului celular subcutanat, aparatului locomotor.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare si exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Semiologia și patologia aparatului respirator. COVID-19.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare si exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv

4. Semiologia și patologia aparatului cardio-vascular. Sindroame cardiologice. Sindroame vasculare: arteriale, venoase, limfatice.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Semiologia și patologia sângelui, țesutului hematopoietic și limfoid, imunității, hemostazei.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
5. Semiologia și patologia aparatului digestiv.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Semiologia și patologia sistemului endocrin și a metabolismului.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
6. Semiologia și patologia aparatului urinar.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Semiologia și patologia aparatului de reproducere feminin și masculin.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
7. Semiologia și patologia pediatrică.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Psihodiagnostic și psihoterapie.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv

Bibliografie

1. Bilha Claudia. Semiologie – suport de curs 2021.
2. Covic M. Genetica medicală. Ed Polirom, Iași, 2017.
3. Cozlea Laurentiu. Semiologie generala. Semiologia aparatului respirator. Ed. University Press Tg. Mures, 2012.
4. Rusu.V. Dicționar medical. Ed. Medicală, București, 2010.
5. Semiologie chirurgicala. <http://www.justmed.eu/schir.php>
6. <http://www.semiologie.ro/>
7. Vasile Mihaela, Moldoveanu Monica. Semiologie medicala pentru asistenti medicali. eBook. Editura All Medical, 2011.
8. Ulmeanu Victoria. Simptome, semne și sindroame în exemple și probleme. Editura Muntenia & Leda Constanța, 2001.
9. Ion Dina. Semiologie medicala. Editura: Universitatea Carol Davila, 2018.
10. Georgescu Dan. Semeiologie clinica. Editia a cincea. Editura: National, 2016.

Bibliografie minimală

1. Bilha Claudia. Semiologie – suport de curs 2021.
2. Vasile Mihaela, Moldoveanu Monica. Semiologie medicala pentru asistenti medicali. eBook. Editura All Medical, 2011.

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1.Introducere in semiologie; specialitati medicale	2	Prezentare powerpoint, discutii	
2.Foaia de observatie ; anamneza; examenul clinic	2	Idem; practic	
3. Examenul paraclinic (Rgf, CT, RMN,ecografia, ECG), examene biochimice si bacteriologice efectuate in diferite patologii	2	Idem; practic	
4. Semiologia tegumentelor, tesutului celular subcutanat; afectare tegumentara in diferite patologii	2	Idem;	
5. Semiologia aparatului respirator; spirometria	2	Idem; caz clinic	
6. Masurarea tensiunii arteriale si a frecventei cardiace, electrocardiograma	2	Idem	
7. Insuficienta cardiaca, hipertensiunea arteriala, cardiopatia ischemica cronica	2	Idem	
8. UGD; sindromul de colon iritabil, boala diareica acuta si cronica	2	Idem	
9. Hepatitele cronice (metabolice, virale, autoimune), cirozele hepatice	2	Idem; caz clinic	
10. Grupele sanguine; sistem Rh; transfuzia; anemiile	2	Idem	
11. Infectiile de tract urinar; colica renala; IRC; dializa	2	Idem	
12. Semiologia aparatului locomotor; discopatia lombara; gonartroza; coxartroza; guta	2	Idem	
13. Semiologia in afectiunile sistemului nervos, exemple din patologia neurologica; punctia rahidiana	2	Idem	
14. Semiologie psihiatrica; psihoterapia; calitatea vietii pacientilor cu boli cronice	2	Idem	

Bibliografie

- Identic cu bibliografia de curs

Bibliografie minimală

- Vasile, Mihaela, Moldoveanu, Mihaela-Semiologie pentru asistenti medicali, Ed.All, 2011, 2015
- Caiet de lucrari practice.

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

Este o disciplină de studiu prevăzută în planul de învățământ, pentru primul ciclu de formare profesională, ciclul de licență, face parte din disciplinele fundamentale ce contribuie la formarea competențelor și capacităților generale, prezintă aspectele ce reglementează și direcționează desfășurarea activităților practice specifice domeniului. Disciplina are ca scop cunoașterea semiologiei și patologiei generale. Este o disciplină de bază necesară disciplinelor ulterioare, care asigura un suport practic util în practicarea kinetoterapiei.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Simptome si semne. Capacitatea de selecție, combinare și utilizare adecvată a ansamblului integrat, coerent dinamic și deschis de cunoștințe și abilități specifice domeniului. Principalele elemente de patologie. Capacitatea de structurare logică a conținuturilor disciplinei. Identificarea problematicii de bază a disciplinei și asimilarea elementelor necesare pentru aplicarea în practică a cunoștințelor teoretice însușite	- examen scris (examenul contine 2 subiecte eliminatorii din anatomie si fiziologie)	60%
Seminar			
LP	Examinarea unui pacient. Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice disciplinei. Utilizarea materialului didactic și a aparaturii specifice. Operarea cu programe digitale, documentarea și comunicarea într-o limbă de circulație internațională.	- prezenta si activitatea la lucrări - verificare practica	40%
Proiect		- probe de evaluare formativă (test docimologic, referat, eseu, portofoliu, proiect)	
Standard minim de performanță			
- însușirea principalelor noțiuni, idei specifice disciplinei; - cunoașterea problemelor de bază din domeniu; - parcurgerea bibliografiei minimale; - participarea la activitățile practice cu echipament adecvat și îndeplinirea sarcinilor de lucru; - realizarea temelor de lecție la aplicațiile practice - Evaluare periodică și aprecierea studenților. Emulație și ierarhizarea după calitatea învățării. - Verificarea Caietului de lucrări practice al fiecărui student.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de LP
23.09.2021	Lect. Dr. Bilha Claudia	Dr. Caliman-Sturdza Olga

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	FARMACOLOGIE				
Titularul activităților de curs	s.l. Dr. Mihaela Coroamă				
Titularul activităților de seminar	s.l. Dr. Mihaela Coroamă				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână	2	Curs	1	Seminar	1	Laborator		Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	28	Curs	14	Seminar	14	Laborator		Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	22
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	13
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	45
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		• Laptop, videoproiector, tablă
Desfășurare aplicații	Seminar	• Laptop, videoproiector, tablă
	Laborator	•
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competență	1. Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale ale farmacologiei, recunoașterea
------------	--

profesional e	<i>medicației și cunoașterea principiilor farmacocinetice și farmacodinamice ale substanțelor medicamentoase specifice bolilor de nutriție.</i> • Cunoaștere și înțelegere (cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei de farmacologie) - cunoștințe generale de bază - cunoștințe de bază necesare profesiei de nutriționist și dietetician. - capacitatea de a transpune în practică cunoștințele dobândite 2. Formularea de ipoteze și operaționalizarea conceptelor cheie în vederea explicării terapiei bolilor sindroamelor și / sau simptomelor. • Explicare și interpretare (explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei) - capacitatea de a lua decizii - capacitatea de analiză și sinteză - capacitatea de a soluționa probleme 3. Instrumental – aplicative (proiectarea, conducerea și evaluarea activităților practice specifice; utilizarea unor metode, tehnici și instrumente de investigare și de aplicare în domeniul farmacologiei) - capacitatea de organizare și planificare - capacitatea de evaluare și autoevaluare - abilități de cercetare.
Competențe transversale	• Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de nutriție, utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională. • Cunoștințe generale de bază, necesare profesiei/disciplinei: Noțiuni de farmacologie, pe grupe medicamentoase, elemente de farmacoterapie cu implicare în diferite afecțiuni. • Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului de nutriție și dietetică. • Realizarea de conexiuni între cunoștințele dobândite și aplicabilitatea lor în practica zilnică: importanța cunoașterii elementelor de farmacodinamie, farmacoterapie, farmacotoxicologie în tratamentul unor patologii în care nutriția detine un rol important.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei		• Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restransă și asistență calificată: Insusirea unor elemente de farmacologie cu aplicabilitate în practica curentă de specialitate – nutriție și dietetică • Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate : Dezvoltarea, în contextul disciplinei de farmacologie, a cunoștințelor, aptitudinilor, atitudinilor și comportamentului necesare în vederea desfășurării în condiții optime a activității de nutriționiști. • Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională
Obiectivele specifice	Curs	• Cunoașterea locului și mecanismelor de acțiune farmacodinamică (acțiunea asupra farmacoreceptorilor, asupra enzimelor sau mediatorilor și mesagerilor celulari), a factorilor care influențează acțiunea farmacodinamică; variabilitatea farmacologică inter- și intra-individuală; • Înțelegerea și cunoașterea acțiunii medicamentelor asupra organismului ca un întreg, a modului în care acestea influențează funcțiile corpului uman și aplicarea acestor cunoștințe în practica denutriționiști/kinetoterapeuți.. • Cunoașterea mecanismelor de acțiune la nivel molecular și celular ale principalelor grupe de medicamente, cunoașterea efectelor aditivilor

		alimentari. • Cunoașterea noțiunilor fundamentale privind parametrii farmacocinetici la diferite categorii de pacienți în nutriție și dietetică. • Cunoașterea particularităților farmacodinamice și farmacocinetice ale medicamentelor la diferite categorii de pacienți (vârstnici, copii, femei gravide sau care alăptează, bolnavi cu insuficiență renală sau hepatică).
	Seminar	• Cunoașterea principalelor căi de administrare a medicamentelor, incluzând aspectele cu privire la absorbția pe căi naturale sau artificiale, distribuția medicamentelor în organism, epurarea medicamentelor din organism, variabilitatea profilului farmacocinetic; cunoașterea biodisponibilității medicamentelor administrate sub diverse forme farmaceutice specifice căilor de administrare; • Cunoașterea noțiunilor fundamentale privind relațiile structură chimică – efect, stabilirea dozajului, a intervalelor de administrare și individualizarea tratamentului la diferite categorii de pacienți. • Dobândirea bazelor necesare utilizării cât mai adecvate a medicamentelor în prevenirea, diagnosticul și tratamentul bolilor și îmbolnăvirilor. • Evaluarea beneficiilor și riscurilor utilizării medicamentelor singure sau în diferite scheme terapeutice.
	Laborator	
	Proiect	

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Farmacocinetica și biodisponibilitatea. • Definiția și obiectul farmacologiei. • Interacțiuni între medicament și organism. • Noțiuni de biofarmacie - biodisponibilitate. • Farmacocinetica: procesele de bază privind cinetica medicamentelor în organism.	2	Prezentare power point/ slideuri	
2. Farmacodinamia: • Acțiunea medicamentoasă; • Eficacitatea medicamentoasă; • Farmacoreceptorii; • Interacțiunea substanță medicamentoasă-receptori;	2	Idem	
3. Anestezice locale: • Noțiuni generale (structură chimică, clasificare), • Modalitate de acțiune; • Farmacocinetica și farmacodinamia anestezicelor locale; • Substanțe anestezice locale.	2	Idem	
4. Analgezice, antipiretice, antiinflamatoare nesteroidiene și steroidiene: • Noțiuni generale (structură chimică, clasificare); • Modalitate de acțiune;	2	Idem	

• Farmacinetica, farmacodinamia, farmacotoxicologia acestor categorii de substanțe. • Substanțe analgezice, antipiretice și antiinflamatoare.			
5. Miorelaxante: • Structură chimică, mod de acțiune, clasificare; • Miorelaxantele centrale – farmacocinetică, farmacodinamie, substanțe miorelaxante centrale; • Miorelaxantele periferice – farmacocinetică, farmacodinamie, substanțe miorelaxante periferice;	2	Idem	
6. Farmacoterapia SNC: • Hipnotice – farmacocinetică, farmacodinamie, farmacoterapie. • Sedative – farmacocinetică, farmacoterapie, farmacodinamie. • medicația tulburărilor de mișcare.	2	Idem	
7. Reacții adverse medicamentoase.	2	Idem	
Bibliografie			
• Lupușoru Cătălina Elena, Cristina Mihaela Ghiciuc. Farmacologia în “comprimate” Ed. Alfa, 2009. • Ion Fulga – ”Farmacologie”, Editura Medicală, București, 2008. • Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000 • Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005. • Albu Elena, O. C. Mungiu. Elemente de Farmacologie clinică, Ed. Venus, Iași. 2007 • Katzung B.G. Basic&Clinical Pharmacology. 8th edition, Lange Medical Book. 2001.			
Bibliografie minimală			
• Ion Fulga – ”Farmacologie”, Editura Medicală, București, 2008. • Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000 • Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005. • Note de curs, Mihaela COROAMA			

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Medicamentul - generalități. • Medicamentul – definiție și denumire. • Medicamentul - surse. • Forme farmaceutice – definire.	2	Protocol LP, discuții, demonstrații prin prezentare de filme didactice, demonstrații prin imagini în prezentare power point.	
2. Variația efectului substanțelor în funcție de calea de administrare. • Relația structură-efect pentru substanțele medicamentoase.	2	Idem	

• Relația doză-efect.			
3. Forme farmaceutice mod de administrare a acestora.	2	Idem	
4. . Prescrierea medicamentelor. Rețeta. - Părțile rețetei. - Suportul rețetei; Situatii când rețeta nu e necesară. Evaluare 1.	2	Idem	
5. Vitaminoterapia.	2	Idem	
6. Aditivi alimentari • Definiție, • Clasificare • Surse	2	Idem	
7. Aditivi alimentari – efecte asupra organismului uman. Evaluare 2.	2	Idem	
• Bibliografie Lupușoru Cătălina Elena, Cristina Mihaela Ghiciuc. Farmacologia în “comprimate” Ed.Alfa, 2009. • Ion Fulga – ”Famacologie”, Editura Medicală, București, 2008. • Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000 • Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005. • Albu Elena, O. C. Mungiu. Elemente de Farmacologie clinică, Ed. Venus, Iași. 2007 • Katzung B.G. Basic&Clinical Pharmacology. 8th edition, Lange Medical Book. 2001.			
• Ion Fulga – ”Famacologie”, Editura Medicală, București, 2008. • Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000 • Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005.			
• Identic cu bibliografia de la curs • Caiet de Lucrari practice, Mihaela COROAMA			

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

- Abordarea tematicii in conformitate cu calificarea viitoare si mentinerea discutiilor practice cu specificul de activitate din cabinetul de nutritie/kinetoterapie.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	• Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. • Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu relațiile între diferiți termeni medicali.	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple. Idem si intrebari descriptive. Frecventa la curs	45% 10% 5%
Seminar	• Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	40%

Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
• însușirea unor noțiuni elementare de farmacoterapie, cu particularități pe grupe medicamentoase • însușirea unor noțiuni de farmacocinetică și farmacodinamie pe grupe medicamentoase • însușirea unor noțiuni cu aplicabilitate în practica curentă ca kinetoterapeut • Aplicarea programelor de kinetoterapie corelate cu diagnosticul funcțional și conform indicațiilor medicului, realizând și profilaxia secundară. • Realizarea unui program de kinetoterapie adaptat patologiei, integrând tehnici și metode de kinetoterapie adecvate.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
18.09.2021	s.l. Dr. Mihaela Coroamă	s.l. Dr. Mihaela Coroamă

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicina si Stiinte Biologice
Departamentul	Departamentul de Stiinte Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	TOXICOLOGIE ALIMENTARĂ				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana				
Titularul activităților aplicative	Șef lucrări dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar		Laborator	2	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar		Laborator	28	Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	42
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Notiuni de chimie și biologie
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	- curs multiplicat și în format electronic - planșe/folii/calculator/videoproiector	
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	- sală dotată cu sistem de proiecție - aparatură de laborator și reactivi
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Sa aiba capacitatea de adaptare a noțiunilor de toxicologie alimentară la programul de studiu Nutriție și dietetică. - Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate cauzate de substanțe și compusi toxici din alimente
-------------------------	---

Competențe transversale	• Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. • Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
-------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• Obiectivul acestei discipline este acela de a oferi studentului o viziune de ansamblu asupra substanțelor chimice toxice și a agenților patogeni cu implicații în producerea de intoxicații și toxiinfecții alimentare cu urmări grave asupra sănătății omului;
	• Prezentarea substanțelor chimice toxice din produsele alimentare de origine vegetală și animală, care produc intoxicații prin consumul de alimente; • Prezentarea agenților microbieni care produc toxiinfecții alimentare atât prin virulența lor cât și prin toxinele elaborate în produsele alimentare; • Prezentarea unor produși toxici care se formează în produsele alimentare în timpul procesării și conservării. • Prezentarea acțiunii substanțelor toxice asupra organismului, biotransformarea și metabolizarea acestor substanțe.
	• Prezentarea metodelor și tehnicilor moderne de laborator privind identificarea substanțelor toxice și a agenților microbieni din produsele alimentare responsabili de producerea toxiinfecțiilor alimentare.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Definiția toxicologiei. Substanțe toxice – definiție și clasificare. Principii generale de toxicologie alimentară	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
2. Factori care influențează toxicitatea: factori dependenți de substanță, factori dependenți de organism, factori dependenți de mediu. Intoxicațiile – definiție și clasificare.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
3. Substanțe toxice naturale (Peptide și aminoacizi toxici. Proteine toxice. Alcaloizi. Glicozizi. Substanțe fenolice. Substanțe vasoactive. Substanțe cancerigene naturale). Substanțe antinutritive prezente în produsele alimentare.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
4. Intoxicația cu nitrați și nitriți din produse alimentare, Nitrații și nitriții în produsele alimentare de origine vegetală și în produsele alimentare de origine animală. Efecte nocive ale nitraților și nitriților. Simptomele intoxicației cu nitrați și nitriți. Măsuri de prevenire a contaminării cu nitrați și nitriți. Intoxicația cu amine biogene. Formarea aminelor biogene. Nivelul de amine biogene din produsele alimentare. Acțiunea aminelor biogene asupra organismului uman. Simptomele intoxicației cu amine biogene. Măsuri de prevenire.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
5. Intoxicația cu pesticide din alimente. Clasificarea pesticidelor. Mecanismele de acțiune toxică a pesticidelor asupra organismului. Pesticide organoclorurate. Pesticide organofosforice. Contaminarea produselor alimentare cu pesticide. Simptomele intoxicației cu pesticide. Măsuri de prevenire.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
6. Intoxicația cu metale grele. Aluminiul. Arseniul. Cadmiul. Cobaltul. Cuprul. Nichelul. Mercurul. Plumbul. Seleniul. Staniul. Zincul. Simptomele intoxicației cu metale grele. Măsuri de prevenire	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
7. Intoxicația cu aditivi alimentari. Coloranți alimentari sintetici. Antioxidanți. Conservanți alimentari. Substanțe de aromă și potențatori de aromă. Edulcoranți. Adjuvanți folosiți în reglarea consistenței. Emulgatori. Simptomele intoxicației cu aditivi alimentari. Măsuri de prevenire.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	

8. Intoxicația cu micotoxinele din alimente. Factorii care influențează biosinteza micotoxinelor. Principalele micotoxine. Prezența micotoxinelor în diverse produse alimentare. Simptomele intoxicației cu micotoxine. Posibilități de reducere a conținutului de micotoxine în produsele alimentare.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
9. Intoxicația cu produși toxici care se formează în produsele alimentare în timpul procesării și conservării alimentelor (nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, produși ai reacțiilor Maillard). Simptomele intoxicației cu nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, produși ai reacțiilor Maillard. Măsuri de prevenire.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
10. Toxiinfecții alimentare produse de Stafilococi, Streptococi, Enterobacteriaceae, Salmonella, Shigella, Yersinia, Clostridium, Campylobacter, Vibrio-cholerae. Simptomele toxiinfecțiilor alimentare. Măsuri de prevenire.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
11. Determinarea toxinelor în produsele alimentare	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
12. Comportarea toxicelor în organism (toxicocinetica): pătrunderea și absorbția, distribuția, depozitarea, acumularea.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
13. Biotransformarea toxicelor și metabolizarea lor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
14. Acțiunea toxicelor asupra organismului (toxicodinamie). Acțiunea toxicilor la nivel de țesut, organ, aparat, sistem.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Bibliografie			
• ALBU FLORENȚA, (2015) Notiuni de toxicologie alimentară, Editura Sfântul Ierarh Nicolae, ISBN 978-606-30-0411-7. • BANU C. și col., (2010) - Aplicații ale aditivilor și ingredientelor în industria alimentară. Editura ASAB, București; • BĂRZOI D., APOSTU S., (2002) – Microbiologia produselor alimentare, Editura Risoprint, Cluj-Napoca; • CIOTĂU C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava; • DOLAN, L. C., MATULKA, R. A., & BURDOCK, G. A. (2010). Naturally occurring food toxins. Toxins, 2(9), 2289-2332. • DROCHIOIU G., GRĂDINARU R. V., RÂȘCA I.M., MANGALAGIU I., (2013) – Toxicologie. Editura universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași; • DRUGĂ MĂRIOARA, (2007) – Toxicologie Alimentară. Editura Mitron, Timișoara; • DUMITRAȘCU V., (2010) – Toxicologie. Editura de vest, Timișoara; • GORAN GHEORGHE, CRIVINEANU VICTOR, (2016) Toxicologie, Editura Printech, București. • GOSSLAU, A. (2016). Assessment of food toxicology. Food Science and Human Wellness, 5(3), 103-115. • GRĂDINARU A. C., SOLCAN GH., GUGUIANU ELEONORA, BEȘCHEA CHIRIAC I. S., (2016) – Toxicologie și Toxiinfecții Alimentare. Editura, „Ion Ionescu de la Brad” Iași; • HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Editura CERMI, Iași; • HURA, C. (2002). Contaminarea chimică a alimentelor în România: pe indicatori prevăzuți de GEMS/FOOD 2001: sinteză națională. CerMI. • MAJEED, A. (2017). Food toxicity: contamination sources, health implications and prevention. J. Food Sci. Toxicol, 1(1), 2. • PRUTEANU LAURA- MIHAELA, (2010) – Toxicologie. Editura Rovimed PUBLISHERS, Bacău; • SHIBAMOTO T., BJELDANES L., (2009) - Introduction to food toxicology second edition, Food Science and Technology International Series, Academic Press, Elsevier Inc.; • STANLEY T. OMA, (2004) - Food and nutritional toxicology Stanley T. Omaye 2004 by CRC Press LLC ISBN 1-58716-071-4.; • WILLIAMS, P. (2012). Food toxicity and safety. Essentials of Human Nutrition, 415. • TOFANA MARIA, (2011) Contaminanți alimentari: performanțe analitice și reglementări legislative : pesticide și micotoxine, Editura Mega, Cluj Napoca. • *** Codex Alimentarius – Food Higiene Bazic, (2001), Joint FAO/ WHO, Food Standards Programme, Rome, Italy; • ***Regulamentul(CE) nr. 178/2006 a Comisiei din 1 februarie 2006 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului prin întocmirea anexei I în care sunt prevăzute produsele			

alimentare și hrana pentru animale al căror conținut de reziduuri de pesticide face obiectul unor limite maxime • *** Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – de stabilirea normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animal destinate consumului uman, care stabilește norme specifice pentru carnea proaspătă, moluște bivalve, lapte și produse lactate; • *** Regulamentul (CE) nr. 1831/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2003 de stabilirea nivelurilor maxime admise pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare; • *** Regulamentul (CE) nr. 1831/2003 al Parlamentului European și al Consiliului, de modificare al Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare; • *** Regulamentul (CE) 1831/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2003 privind aditivii alimentari, care se aplică de la 20 ianuarie 2010;
Bibliografie minimală
• ALBU FLORENȚA, (2015) Notiuni de toxicologie alimentară, Editura Sfântul Ierarh Nicolae, ISBN 978-606-30-0411-7. • CIOTĂU C., (2017) – Toxicologia alimentară. Editura universității din Suceava • GORAN GHEORGHE, CRIVINEANU VICTOR, (2016) Toxicologie, Editura Printech, București. • GOSSLAU, A. (2016). Assessment of food toxicology. Food Science and Human Wellness, 5(3), 103-115.

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii și PSI în laboratoarele de Microbiologie și chimie toxicologică. Măsurile de prim ajutor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
2. Norme de recoltarea probelor pentru analiza toxicologică 2.1. Recoltarea probelor de lapte și produse lactate 2.2. Recoltarea probelor de carne și a preparatelor din carne 2.3. Recoltarea probelor de pește și a produselor din pește 2.4. Recoltarea probelor de ouă și a produselor din ouă 2.5. Recoltarea probelor de miere de albine 2.6. Recoltarea probelor de produse vegetale	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
3. Analiza substanțelor antinutritive prezente în produsele alimentare.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
4. Analiza toxicologică a reziduurilor de nitați/nitriți din produsele alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
5. Analiza toxicologică a reziduurilor de amine biogene din produsele alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
6. Analiza reziduurilor de pesticide din produsele alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
7. Analiza toxicologică a reziduurilor de metale grele din produsele alimentare.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
8. Analiza toxicologică a reziduurilor de aditivi alimentari din produsele alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
9. Analiza toxicologică a reziduurilor de micotoxine din produsele alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
10. Analiza bacteriologică a toxiinfecției alimentare produsă de Stafilococi, Streptococi, Enterobacteriaceae, Salmonella, Shigella, Yersinia, Clostridium, Campylobacter, Vibrio-cholerae	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
11. Analiza unor produși toxici formați prin prelucrarea produselor alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
12. Teste de determinare a toxicității apei	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	

13. Testul de intoleranță alimentară. Principiul testului.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
14. Evaluare	2	Test	
Bibliografie			
1. ALBU FLORENȚA, (2015) Notiuni de toxicologie alimentară, Editura Sfântul Ierarh Nicolae, ISBN 978-606-30-0411-7. 2. CIOTĂU C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava; 3. HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Editura CERMI, Iași; 4. STĂNESCU V., APOSTU S., (2010) - Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală, vol.1, 2 Editura Risoprint, Cluj-Napoca; 5. WILLIAMS, P. (2012). Food toxicity and safety. Essentials of Human Nutrition, 415. TOFANA MARIA, (2011) Contaminanți alimentari: performanțe analitice și reglementări legislative: pesticide și micotoxine, Editura Mega, Cluj Napoca.			
Bibliografie minimală			
1. BONDOC I., (2014) - Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Editura „ Ion Ionescu de la Brad”, Iași; 2. CIOTĂU C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava; 3. HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Editura CERMI, Iași;			

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

• Prin însușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina „TOXICOLOGIE ALIMENTARĂ”, studenții dobândesc un bagaj de cunoștințe consistent, în concordanță cu competențele parțiale cerute pentru ocupațiile posibile prevăzute în Grila 1 — RNCIS; • Cursul există în programa de studii a universităților și facultăților de profil din România; • Conținutul cursului este în concordanță cu așteptările/cerințele formulate de către companiile/angajatorii reprezentative(i) din domeniul sănătății
--

16. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoștințe, Criterii specifice disciplinei	Sumativă prin examen scris	60%
Seminar			
Laborator	Deprinderi Capacitate de problematizare	Continuă la activitățile practice, Test	40%
Proiect			
Standard minim de performanță			
• Cunoașterea principalelor noțiuni de toxicologie alimentară; • Cunoașterea acțiunii substanțelor toxice asupra organismului; • Cunoașterea celor mai periculoase substanțe toxice transmise prin alimente; • Cunoașterea agenților microbieni specifici de producerea toxiinfecțiilor alimentare; • Cunoașterea principalelor metode de analiză toxicologică privind identificare a substanțelor toxice și a agenților microbieni din alimente, responsabili de producerea toxiinfecțiilor alimentare.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
27.09.2021	Ș. I. dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana	Ș. I. dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA
Facultatea	FACULTATEA DE MEDICINĂ ȘI ȘTIINȚE BIOLOGICE
Departamentul	DEPARTAMENTUL DE ȘTIINȚE BIOMEDICALE
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	NUTRIȚIA OMULUI SĂNĂTOS				
Titularul activităților de curs	S.I. Dr. Cobuz Claudiu				
Titularul activităților de seminar	Asist. Univ. Drd. Gal Ana-Maria				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Examen	Categorio formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorio de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	26
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	18
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	56
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	
Competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		• Laptop, videoproiector, tablă
Desfășurare aplicații	Seminar	
	Laborator	• Laptop, videoproiector, tablă, calculatoare, planse
	Proiect	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• Să identifice și să analizeze aspectele nutriționale pe grupe de alimente. • Să cunoască elemente de echilibru nutrițional și aport alimentar adecvat. • Să înțeleagă rolul alimentelor în organism.
Competențe transversale	• Să identifice rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și să aplice tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare. • Să utilizeze eficient sursele informaționale și resursele de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională. Utilizarea cunoștințelor de nutriție și dietetică și folosirea lor în dezbateri științifice și prezentări.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• Înțelegerea relației între nutriet și aliment
	• Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive
Obiective specifice	• Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă
	• Însușirea unor tehnici de comunicare a indicațiilor nutriționale către populație

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Alimentație - Noțiuni introductive, Echilibrul alimentar. Studii nutriționale	2	Prezentare Power point, slide-uri	
2. Echilibrul energetic și reglarea greutateii corporale. Fiziologia alimentației.	2		
3. Aporturi nutriționale recomandate pentru macronutrienți. Densitatea energetică și densitatea nutrițională a alimentelor.	2		
4. Aporturi nutriționale recomandate pentru micronutrienți. Tabele de compoziție a alimentelor.	2		

5. Stabilirea statusului nutrițional și a riscului nutrițional. Ancheta alimentară.	2		
6. Piramida alimentară. Porțiile. Fibrele alimentare.	2		
7. Apa și electroliții. Băuturile alcoolice și nealcoolice.	2		
8. Grupele alimentare. Cerealele.	2		
9. Fructele	2		
10. Legumele	2		
11. Lactate; prebiotice și probiotice	2		
12. Carnea. Ouăle	2		
13. Recomandări aport alimentar de dulciuri și grăsimi	2		
14. Dieta mediteraneană	2		

Bibliografie:

1. Basdevant A, Laville M, Lerebours E. *Traité de nutrition clinique de l'adulte*. Ed. Flammarion Médecine-Sciences, 2001.
2. Gandy J. *Manual of Dietetic Practice*, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014.
3. Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. *Ghid practic de nutriție și dietetică*, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017.
4. Graur M. & Societatea de Nutriție din România. *Ghid pentru Alimentația Sănătoasă*, Ed. Performantica, 2006.
5. Hâncu N, Roman G, Veresiu I. *Diabetul zaharat, Nutritia și Bolile Metabolice*, tratat vol 1-2, Ed Echinox Cluj, 2010.
6. Mihai B. *Ghid practic de alimentație sănătoasă*, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018.
7. Mincu I. *Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav*. Ed. Enciclopedică, 2007.
8. Mota M. *Alimentația omului sanatos si bolnav*, ed. Academiei Române, București, 2005.
9. Negrișanu G. *Tratat de nutriție*. Timișoara: Ed. Brumar, 2005.
10. Raymond JL, Morrow K, editors. *Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process*, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021.
11. Simu D, Roman G, Syilagyi I. *Ghidul nutriției și alimentației optime*, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001.
12. U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. *Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025*. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov.

Bibliografie minimală

- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. *Ghid practic de nutriție și dietetică*, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017.
- Graur M. & Societatea de Nutriție din România. *Ghid pentru Alimentația Sănătoasă*, Ed. Performantica, 2006.
- Hâncu N, Roman G, Vereșiu I. *Diabetul zaharat, Nutriția și Bolile Metabolice*, tratat vol1-2, Ed Echinox, Cluj, 2010.
- Mota M. *Alimentația omului sănătos și bolnav*, ed. Academiei Romane, București, 2005.
- Mincu I. *Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav*. Ed. Enciclopedică, 2007.

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Înțelegerea noțiunii de „pattern alimentar” Definirea termenilor utilizați în nutriție (calorie, metabolism, echilibru energetic și nutrițional, tipuri de activitate fizică)	1	Prezentare Power point, planse, discutii libere aplicate Folosirea aplicațiilor de pe internet	
2. Recapitulare: macronutrienții	1	idem	
3. Recapitulare: micronutrienții	1	idem	
4. Stabilirea statusului nutrițional – evaluare de caz.	1	idem	
5. Explicarea piramidei alimentare. Stabilirea necesarului zilnic de alimente. Porția alimentară, metode de promovare.	1	idem	
6. Apa: rol, importanța echilibrului hidro-electrolitic. Evaluarea stării de hidratare.	1	idem	
7. Cerealele: surse, compoziție, valoare nutrițională.	1	idem	
8. Fructele: surse, compoziție, valoare nutrițională.	1	idem	
9. Legumele și zarzavaturile: surse, compoziție, valoare nutrițională.	1	idem	
10. Lactatele: surse, compoziție, valoare nutrițională.	1	idem	
11. Carnea și ouăle: surse, compoziție, valoare nutrițională.	1	idem	
12. Dulciuri și grăsimi – argumente și contraargumente pentru consum.	1	idem	
13. Adaptarea dietei după vârstă și activitate fizică	1	idem	
14. Exemple practice de patternuri alimentare: diete mediteraneene și vestice.	1	idem	
Bibliografie			
- Basdevant A, Laville M, Lerebours E. <i>Traité de nutrition clinique de l'adulte</i>. Ed. Flammarion Médecine-Sciences, 2001. - Gandy J. <i>Manual of Dietetic Practice</i>, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014. - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. - Graur M. & Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Ed. Performantica, 2006. - Hâncu N, Roman G, Veresiu I. <i>Diabetul zaharat, Nutritia si Bolile Metabolice</i>, tratat vol 1-2, Ed Echinox Cluj, 2010. - Mihai B. <i>Ghid practic de alimentație sănătoasă</i>, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. - Mincu I. <i>Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav</i>. Ed. Enciclopedică, 2007. - Mota M. <i>Alimentatia omului sanatos si bolnav</i>, ed. Academiei Române, București, 2005. - Negrișanu G. <i>Tratat de nutriție</i>. Timișoara: Ed. Brumar, 2005. - Raymond JL, Morrow K, editors. <i>Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process</i>, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. - Simu D, Roman G, Syilagyi I. <i>Ghidul nutriției și alimentației optime</i>, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001. - U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. <i>Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025</i>. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov.			
Bibliografie minimală			

- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. *Ghid practic de nutriție și dietetică*, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017.
- Graur M. & Societatea de Nutriție din România. *Ghid pentru Alimentația Sănătoasă*, Ed. Performantica, 2006.
- Hâncu N. Roman G, Vereșiu I. *Diabetul zaharat, Nutriția și Bolile Metabolice*, tratat vol1-2, Ed Echinox, Cluj, 2010.
- Mota M. *Alimentația omului sănătos și bolnav*, ed. Academiei Romane, București, 2005.
- Mincu I. *Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav*. Ed. Enciclopedică, 2007.

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

--

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunostintelor, coerenta logică, fluenta de exprimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar			
Laborator	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunostintelor, coerenta logică, fluenta de exprimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Evaluare pe parcurs Referate/ proiecte	25% 15%
Proiect			
Standard minim de performanță			
• Înțelegerea relației între nutrient și aliment			
• Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive			
• Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
28.09.2021	Ș. I. Dr. COBUZ CLAUDIU	Asist. Univ. Drd. GAL ANA-MARIA

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI (licență)

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Elemente de analiză instrumentală					
Titularul activităților de curs	S.I. dr. Bulai Elena-Raluca					
Titularul activităților de seminar	S.I. dr. Bulai Elena-Raluca					
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E	
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară					DR
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)					DO

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

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	23
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	18
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	56
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Cunoașterea fenomenelor, interacțiilor și a legilor fizice care au loc la scară macroscopică respectiv microscopică ce au aplicații în Nutriție și Dietetică (Biofizică), Chimie generală, Chimia alimentelor
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5. Concluzii (care este cazul)		
Desfășurare a cursului		• PC, videoproiector
Desfășurare aplicații	Seminar	• Nu este cazul
	Laborator	• PC, videoproiector, Aparatura de laborator, sticlărie, reactivi chimici
	Proiect	• Nu este cazul

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• Efectuarea de aplicații pentru rezolvarea de sarcini specifice Nutriției și Dieteticii pe baza cunoștințelor din științele fundamentale.
Competențe	• Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea

transversale	sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare aferente și a riscurilor aferente. • Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei.
--------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei		Descrierea, explicarea și interpretarea conceptelor, teoriilor, modelelor și metodelor instrumentale aplicate în efectuarea analizelor;
		Aplicarea cunoștințelor dobândite la rezolvarea unor probleme concrete desprinse din realitatea de zi cu zi.
Obiectivele specifice	Curs	Dobândirea de către studenți a noțiunilor fundamentale de analiză instrumentală
	Laborator	- Efectuarea unor experimente de laborator ; - Interpretarea rezultatelor acestor experimente de laborator.
	Proiect	-

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere în analiza instrumentală 1.1. Noțiuni generale 1.2. Analiză chimică versus analiză instrumentală 1.3. Noțiunea de probă. Prelevarea și pregătirea probelor pentru analiză	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Introducere în spectrometria de emisie și Absorbție	2		
3. Spectrometria de emisie atomică în arc, scânteie electrică și plasmă	2		
4. Spectrometria de emisie în flacără	2		
5. Spectrometria de absorbție atomică			
6. Spectrometria de raze x	2		
7. Spectrometrice de absorbție moleculară în domeniul vizibil și ultraviolet			
8. Spectrometria de fluorescență și fosforescență moleculară			
9. Spectrometria de absorbție în infraroșu și raman	2		
10. Spectrometria de masă			
11. Metode cromatografice de analiză	2		
Bibliografie 1. A. F. Dăneț. Metode electrochimice de analiză, Ed.Stiințifică, București, 1996; 2. Pele Maria, Chimie analitica si analiza instrumentala, Matrix Rom, București, 1999; 3. Gutt G., Analiza instrumentala: spectroscopie, Editura universitatii Suceava, 2005 4. Bilba D., Tofan L., Rusu G., Metode de analiza in controlul calitatii mediului – lucrari practice, Performantica, Iasi, 2007 5. Doina Bîlbă, Lavinia Tofan, Chimie analitică metode chimice de analiză, Performantica, , Iași, 2009. 6. Cammann, Karl, ed. șt., Instrumentelle analytische Chemie : Verfahren, Anwendungen und Qualitätssicherung, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg, 2011 7. Thomas D., Mihali C., Tehnici avansate de analiza instrumentala utilizate in industria alimentara, chimie si mediu, Risoprint, Cluj- Napoca, 2017 8. Leahu A., Chimie analitică cantitativă cu aplicații în controlul calității alimentelor, Performantica, Iasi, 2020 9. Bulai Elena-Raluca – Elemente de analiză instrumentală, note de curs.			
Bibliografie minimala 1. Cammann, Karl, ed. șt., Instrumentelle analytische Chemie : Verfahren, Anwendungen und Qualitätssicherung, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg, 2011 2. Thomas D., Mihali C., Tehnici avansate de analiza instrumentala utilizate in industria alimentara, chimie si mediu, Risoprint, Cluj- Napoca, 2017 3. Leahu A., Chimie analitică cantitativă cu aplicații în controlul calității alimentelor, Performantica, Iasi, 2020			

Aplicații (Laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii	2	Lucrări practice, lucru în echipă și/sau lucru individual	
2. Recoltarea și pregătirea probelor pentru analiză	2		
3. Utilizarea curbei etalon în identificarea concentrațiilor substanțelor	2		
4. Analiza cantitativă versus analiza calitativă	2		
5. Determinarea cuprului prin metoda spectrofotometrică	2		

6. Determinarea fierului prin metoda spectrofotometrică	2		
7. Determinarea nitriților și nitraților din apa prin metoda spectrofotometrică	2		
8. Determinarea substanțelor organice utilizând spectrometria cu radiație IR	2		
9. Determinarea concentrației de particule în suspensie, utilizând radiația IR. Determinarea turbidității apei	2		
10. Determinarea metalelor prin absorbție atomică	2		
11. Metode cromatografice. Cromatografia în strat subțire	2		
12. Cromatografia pe coloană	2		
13. Cromatografia de lichide de înaltă performanță (HPLC - High-performance liquid chromatography)	2		
14. Test final + recuperări + echivalări	2	Evaluare scrisă	
Bibliografie 1. Doina Bîlbă, Lavinia Tofan, Chimie analitică metode chimice de analiză, Performantica, Iași, 2009; 2. Camelia Popa, Metode clasice și moderne în analiza apei, Editura PIM, Iași, 2013; 3. Bilba D., Tofan L., Rusu G., Metode de analiza în controlul calitatii mediului – lucrari practice, Performantica, Iasi, 2007 4. Thomas D., Mihali C., Tehnici avansate de analiza instrumentala utilizate in industria alimentara, chimie si mediu, Risoprint, Cluj- Napoca, 2017 Bibliografie minimala 1. Camelia Popa, Metode clasice și moderne în analiza apei, Editura PIM, Iași, 2013; 2. Thomas D., Mihali C., Tehnici avansate de analiza instrumentala utilizate in industria alimentara, chimie si mediu, Risoprint, Cluj- Napoca, 2017 3. Leahu A., Chimie analitică cantitativă cu aplicații în controlul calității alimentelor, Performantica, Iasi, 2020			

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

2. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	• Capacitatea de înțelegere a fenomenelor studiate. • Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu comportarea sistemelor în diferite condiții. • Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor fenomene desprinse din lumea reală.	Evaluare orală	60%
Seminar	-		
Laborator	• Însușirea problematicei tratate la laborator; • Capacitatea de a utiliza corect instrumentarul si aparatura din laborator; • Capacitatea de a utiliza corect reactivii din laborator • Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor proprietăți ale substanțelor • Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în separarea și purificarea unor substanțe	Observația sistematică, Test	20% 20%
Proiect	-		
Standard minim de performanță			
- capacitatea de a folosi un limbaj adecvat într-o discuție pe teme de specialitate, - cunoașterea a cel puțin 50% din cantitatea de informație vehiculată la orele de instruire			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2021	S.I. dr. Bulai Elena-Raluca	S.I. dr. Bulai Elena-Raluca

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	COMUNICARE ÎN NUTRIȚIE					
Titularul activităților de curs	-					
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. dr. Oana Atomei					
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	C	
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară					DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)					DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs	-	Seminar	2	Laborator	-	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	28	Curs	-	Seminar	28	Laborator	-	Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	5
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	20
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	50
Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare curs	-	
Desfășurare aplicații	Seminar	Materiale bibliografice pentru seminar în format electronic și tipărit; videoproiector, laptop, foi de hârtie A4

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Aplicarea algoritmilor unei comunicări și relaționări eficiente între dietetician și pacient; - Abordarea pacientului ținând cont de specificitatea sa și a dificultăților de comunicare și relaționare; - Identificarea terminologiei și a strategiilor de comunicare specifice domeniului nutriției și dieteticii; - Familiarizarea cu terminologia medicală în nutriție; - Utilizarea funcțiilor limbii în diverse situații profesionale: să ceară și să ofere informații, alternative, să explice procese, să convingă etc.
Competențe transversale	- Respectarea elementelor de etică la nivelul comunicării și al relaționării dintre dietetician și client/ pacient; - Identificarea rolurilor și a responsabilităților dieteticianului în echipa multidisciplinară; - Aplicarea tehnicilor și metodelor de comunicare în cadrul interacțiunii interprofesionale; - Dezvoltarea competențelor de comunicare orală și scrisă prin activități practice și teoretice interactive; - Dezvoltarea competențelor de comunicare orală și scrisă în trei direcții: cu clientul/ pacientul, despre client/ pacient și despre medicină/ știința nutriției.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	- Să dezvolte competențe eficiente de comunicare pentru a stabili o relație terapeutică adecvată cu pacientul, prin folosirea metodelor și tehnicilor de comunicare specifice orientării terapeutice.
Obiective specifice	- Să identifice terminologia și strategiile de comunicare specifice domeniului nutriției și dieteticii; - Să aplice strategiile privind comunicarea și relaționarea dintre dietetician și pacient, respectiv aparținător, și dintre dietetician și alți furnizori de servicii medicale; - Să respecte normele de etică în comunicare; - Să evite jargonul medical în comunicarea cu pacientul; - Să folosească limbajul de specialitate pe înțelesul pacientului; - Să adapteze discursul medical în funcție de receptor și context; - Să dezvolte relații bazate pe empatie și congruență cu pacientul, în care acesta să se simtă înțeles și ajutat; - Să dezvolte capacitatea de înțelegere a limbajului nonverbal al pacientului și al aparținătorilor acestuia.

8. Conținuturi

Aplicații (seminar) 28 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Relația termen – cuvânt – concept în medicină	2	expunerea, explicația,	
2. Evoluția limbajului nutriției și dieteticii în România	2	conversația, studiul	
3. Terminologie medicală în nutriție. Standardizarea terminologiei nutriției	2	de caz, exercițiul, problematizarea,	
4. Surse de documentare în nutriție: științifice, didactice și de popularizare	2	brainstormingul, jocul de rol	
5. Discursul științific medical din domeniul nutriției și dieteticii	2	(descrierea unor imagini, discutarea	
6. Discursul didactic în nutriție și dietetică. Resurse	2	unor cazuri,	

educaționale			
7. Discursul de popularizare în nutriție. Pacientul informat	2	compararea unor	
8. Comunicarea verbală în nutriție	2	itemi, rezolvarea	
9. Comunicarea nonverbală	2	unor sarcini în	
10. Comunicarea scrisă în nutriție. Formulare medicale	2	perechi, rezolvarea	
11. Comunicarea în echipa interdisciplinară	2	unor sarcini pe baza	
12. Comunicarea în situații conflictuale	2	unor mesaje scrise ori	
13. Mijloace de comunicare în nutriție: radio, TV, telefon, internet etc.	2	receptate oral,	
14. Evaluare	2	elaborarea unor	
		lucrări scrise)	
Bibliografie:			
1. American Dietetic Association. (2011). <i>International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT). Reference Manual. Standardized language for the Nutrition Care Process</i>. 3rd Edition. 2. Bass SB, Parvanta CF. (2020). <i>Health communication. Strategies and skills for a new era</i>. Jones & Bartlett Learning. 3. Bateman H, Sargeant H, McAdamm K. (2006). <i>Dictionary of Food Science and Nutrition</i>. A & C Black Publishers Ltd. London. 4. Bedwani S, Irvine V, Beattie M. (2016). <i>MRCPCH Clinical Short Cases, History Taking and Communication Skills</i>. PasTest. 5. Belzer EJ, Salinsky M. (2016). <i>Skills training in communication and related topics. Part 1, Dealing with conflict and change</i>. Training Tools for Health Professionals. CRC Press. 6. Belzer EJ, Saunders J. (2016). <i>Skills Training in Communication and Related Topic. Part. 2, Communicating with patients, colleagues, and communities</i>. Training Tools for Health Professionals. CRC Press. 7. Beto J, Holli B. (2017). <i>Nutrition Counseling and Education Skills. A Guide for Professionals</i>. LWW. 8. Clavier V, De Oliveira JP (eds.) (2019). <i>Food and Health. Actor Strategies in Information and Communication</i>. Wiley-Iste. 9. Connelly RA, Turner T (eds.) (2017). <i>Health Literacy and Child Health Outcomes. Promoting Effective Health Communication Strategies to Improve Quality of Care</i>. Springer Briefs in Public Health. 10. Garcia-Retamero R, Galesic M (eds.) (2013). <i>Transparent Communication of Health Risks. Overcoming Cultural Differences</i>. Springer-Verlag New York. 11. Gyls B, Wedding ME. (2017). <i>Medical Terminology Systems. A Body Systems Approach</i>. 8th Edition. F. A. Davis Company, Philadelphia. 12. Hamilton H, Chou WS (eds.) (2014). <i>The Routledge Handbook of Language and Health Communication</i>. Routledge. 13. Harrington NG. (2014). <i>Health Communication. Theory, Method, and Application</i>. Routledge. 14. Holli B et al. (2009). <i>Communication and education skills for dietitians</i>. 5th edition. JAYPEE. 15. Jenicek M. (2014). <i>Writing, Reading, and Understanding in Modern Health Sciences. Medical Articles and Other Forms of Communication</i>. Taylor and Francis, CRC Press. 16. Jenicek M. (2018). <i>How to Think in Medicine. Reasoning, Decision Making, and Communication in Health Sciences and Professions</i>. Productivity Press. 17. Jevon P, Odogwu S. (2019). <i>Medical Student Survival Skills. History Taking and Communication Skills</i>. Wiley-Blackwell. 18. Lundgren RE, McMakin AH. (2018). <i>Risk communication. A handbook for communicating environmental, safety, and health risks</i>. Wiley-IEEE Press. 19. Mitu B, Marinescu V (eds.) (2016). <i>The Power of the Media in Health Communication</i>. Routledge. 20. Mucchielli A. (2015). <i>Arta de a comunica. Metode, forme și psihologia situațiilor de comunicare</i>. Iași: Polirom. 21. Pagano MP. (2014). <i>Communication Case Studies for Health Care Professionals. An Applied Approach</i>. 2nd Edition. Springer Publishing Company.			

22. Pașca MD. (2011). <i>Curs de comunicare medic-pacient</i> , UMF Tg. Mureș. 23. Pașca MD. (2012). <i>Comunicarea în relația medic-pacient</i> , Ed. University Press, Tg. Mureș. 24. Pașca MD. (2014). <i>Curs de consiliere psiho-nutrițională aplicată</i> , Ed. University Press, Tg. Mureș. 25. Pașca MD. (2017). <i>Identități ale consilierii psiho-nutriționale</i> , Ed. University Press, Tg. Mureș. 26. Rusu V. (2010). <i>Dicționar medical</i> . ediția a IV-a. Editura Medicală. București. 27. Simpson L, Robinson P, Fletcher M, Wilson R. (2016). <i>E-Communication Skills. A Guide for Primary Care</i> . CRC Press. 28. Snetselaar LG. (2009). <i>Nutrition counseling skills for the nutrition care process</i> . Jones and Bartlett Publishers. 29. Thompson T (ed.) (2014). <i>Encyclopedia of Health Communication</i> . SAGE Publications, Inc. 30. Thompson TL, Harrington NG. (2021). <i>The Routledge Handbook of Health Communication</i> . Routledge Communication Series. 31. Valero-Garces C. (2014). <i>Health, Communication and Multicultural Communities. Topics on Intercultural Communication for Healthcare Professionals</i> . Cambridge Scholars Publishing. 32. Van Servellen G. (2018). <i>Communication Skills for the Health Care Professional. Context, Concepts, Practice, and Evidence</i> . Jones & Bartlett Publishers. 33. Venes D. (ed.) (2017). <i>Taber's Cyclopedic Medical Dictionary</i> . 23 rd Ed. FA Davis Company. Philadelphia.
Bibliografie minimală:
1. American Dietetic Association. (2011). <i>International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT). Reference Manual. Standardized language for the Nutrition Care Process</i> . 3 rd Edition. 2. Holli B et al. (2009). <i>Communication and education skills for dietitians</i> . 5 th edition. JAYPEE. 3. Pașca MD. (2014). <i>Curs de consiliere psiho-nutrițională aplicată</i> , Ed. University Press, Tg. Mureș. 4. Caiet de seminar

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

Utilizarea limbajului de specialitate în comunicarea cu pacientul, cu specialiștii din domeniu și din domeniile conexe.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	-	-	-
Seminar	Vorbirea fluentă și corectă în situații date; citirea și înțelegerea unor mesaje scrise și ascultate; utilizarea corectă și explicarea noțiunilor fundamentale ale disciplinei folosind vocabularul de specialitate; evaluarea competenței de comunicare cu pacient simulat. Prezentarea caracteristicilor unui tip de discurs medical în domeniul nutriției; adaptarea discursului în diferite situații de comunicare.	Participarea activă; Comunicarea pe baza unui text de specialitate, completarea unui scenariu, receptarea și redarea de mesaje, citirea, înțelegerea și răspunsul pe text, jocul de rol (simularea unei situații de comunicare dietetician – pacient). Colocviu – evaluare orală	50% 50%
Standard minim de performanță			
Să exemplifice modalitățile privind comunicarea și relaționarea dintre dietetician și client/ pacient/ aparținător, și dintre dietetician și alți furnizori de servicii medicale.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
20.09.2021	-	Asist. univ. dr. Oana Atomei

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. univ. dr. Alexandru Nemțoi

Data aprobării în Consiliul facultății	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. univ. dr. Mihai Covașă

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	sănătate
Ciclul de studii	învățământ cu frecvență
Programul de studii/calificarea	nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Limba engleză						
Titularul activităților de curs	-						
Titularul activităților de seminar	Lector univ dr. Codruț ȘERBAN						
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu		
Regimul disciplinei	Categorii formative a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară						DC
	Categorii de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)						DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs	-	Seminar	2	Laborator	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	28	Curs	-	Seminar	28	Laborator	-	Proiect	-

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	8
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	5
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	7
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	20
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	50
Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Limba engleză generală
Competențe	Abilități de exprimare orală și scrisă, înțelegere a discursului oral și scris de nivel B2/C1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurarea aplicațiilor	Seminar	Videoproiector, laptop, flipchart, boxe, fișe de lucru, dicționare monolingve și bilingve în format printat sau în format electronic.
---------------------------	---------	---

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- folosirea limbii engleze pentru exprimarea ideilor, opiniilor și credințelor cu privire la aspecte precum comportamentul culinar, starea de sănătate și realizările științifice din domeniul nutriției și sănătății umane. - diferențierea stilurilor de comunicare (formal, informal)
Competențe transversale	- încurajarea dezvoltării profesionale prin revalorizarea studiului individual; - relaționarea în echipă; comunicarea interpersonală și asumarea de roluri specifice.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	- folosirea structurilor lexico-gramaticale specifice limbii engleze în comunicarea clară, concisă și coerentă a informațiilor către interlocutori. - achiziționarea unui vocabular specializat și semi-specializat din domeniul nutriției și sănătății
Obiective specifice	- dezvoltarea abilității de a comunica oral și în scris pe teme de interes din domeniul nutriției și sănătății - exersarea actelor de limbaj în interacțiunea de tip profesional și semi-profesional pe teme de nutriție și sănătate.

8. Conținuturi

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
UNIT 1. Words and concepts in the academic world. Studying dietetics and nutrition. Nutrition versus nutritionism Language focus: academic vocabulary; nouns designating human sciences; words and phrases to describe academic progress	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Words and concepts in the academic world. (2017). https://student.slu.se/en/student-life/words-concepts/ Academic word list https://www.examenglish.com/vocabulary/academic_wordlist.html Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 1, pp. 11-30] Advanced Vocabulary Talking About University Life https://www.youtube.com/watch?v=dsq9254Ef_k Beauman, Christopher et al. (2005). The principles, definition and dimensions of the new nutrition science. In <i>Public Health Nutrition</i>: 8(6A), 695–698 DOI: 10.1079/PHN2005820
UNIT 2. Healthcare occupations. The professional profile and tasks of dietitians, nutritionists and nutritional therapists. Nutrition and dietetics specialties. Language focus: terms that designate workplaces and tasks; terms that designate personality traits; compound nouns; writing a CV and a cover letter	3	audiția discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup jocul de rol	Health_workers_classification.pdf - WHO World Health ...https://www.who.int/hrh/statistics/Health_workers_classification.pdf Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 2, pp. 31-45] Occupational tests. Dietetics Sample Tests https://www.occupationalenglishtest.org/test-information/healthcare-professions/dietetics/ OET Listening Part A with Jay from E2Language https://www.youtube.com/watch?v=tQjAa1w3q4 OET Listening Part B with Jay from E2Language! https://www.youtube.com/watch?v=dtRsVt8NNyU What's the Difference Between a Dietitian and a Nutritionist? https://www.healthline.com/nutrition/dietitian-vs-nutritionist Types of Dietitians https://www.newlifefoodnutrition.com.au/diet-and-nutrition/types-of-dietitians/
Unit 3. The basic structure of the human body. Cavities and organs. Systems of the human body Language focus: medical and lay terminology; words to describe the human body; words to talk about body language; words to describe physical movement, sounds, sight, touch, smell, pain and injuries; figurative meanings of names of body parts; idioms with parts of the body; ; prefixes and suffixes in medical terms; structure verbs, position verbs and function verbs;	4	audiția discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 3 and unit 4, pp. 45-61] Introduction to Human Body Systems and Related Medical ... https://dspace.lib.hawaii.edu/bitstream/10790/3308/Introduction%20to%20Human%20Body%20Systems%20and%20Related%20Medical%20Terminology%20-%20Part%201.pdf Brembeck, Helene. "Body". (2013). In Peter Jackson and the CONANX Group. (Eds). <i>Food Words Essays in Culinary Culture</i>. London: Bloomsbury [pp.32-34] Prefixes, Suffixes, and Abbreviations - Jones & Bartlett Learning http://samples.jblearning.com/9781284322323/9781284322330_CH02_Secured.pdf Gairns, Ruth and Redman, Stuart. (2009). Oxford Word Skills. OUP.[units 7-13, pp28-40]
Unit 4. The digestive system and the process of digestion Language focus: word formation; connectors of sequence; describing a process	3	audiția discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara, et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 5, pp. 54-61] How the food you eat affects your gut https://www.ted.com/talks/shilpa_ravella_how_the_food_you_eat_affects_your_gut How your digestive system works - Emma Bryce https://ed.ted.com/lessons/how-your-digestive-system-works-emma-bryce. Or https://www.youtube.com/watch?v=Og5xAdC8EUl
Revision 1 (Units 1-4)	2	exercițiul corectarea în perechi	
Unit 5. Nutritional chemistry. Basic notions of chemistry. Mathematical numbers and chemical elements. Macroelements and microelements. Electrolytes. Macronutrients. Vitamins Language focus: words denoting numbers; writing and pronouncing large numbers;	3	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 6, pp. 79-104] Numbers Vocabulary How to Say Numbers in English English Pronunciation https://www.youtube.com/watch?v=spxGI07DmtM Speaking English: How we use math vocabulary in everyday English https://www.youtube.com/watch?v=KIX4SdZd1tw How To Write Chemical Equations From Word Descriptions https://www.youtube.com/watch?v=npvz5SBqyc0
Unit. 6 Dietary guidelines. Types of food. Food Pyramids Language focus: expressing habits; verb forms; direct and indirect questions;	3	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 7, pp. 79-104] Healthy Eating Pyramid https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-pyramid/ Food Pyramids https://www.foodspring.de/en/food-pyramids Food Pyramids https://cdn1.sph.harvard.edu/wp-content/uploads/sites/30/2012/10/healthy-eating-pyramid-huds-handouts.pdf The REAL Food Pyramid https://www.cci.health.wa.gov.au/-/media/CCI/Mental-Health-Professionals/Eating-Disorders/Eating-Disorders---Information-Sheets/Eating-Disorders-Information-Sheet---26---The-REAL-Food-Pyramid.pdf
Unit 7. Menu planning and culture. Food patterns based on culture, customs , religion or philosophy. Language focus: words and phrases to express opinions; summarizing information; paraphrasing	3	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul pe perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 8, pp. 56-59] Parkhurst Ferguson, P (2014). <i>Word of Mouth: What We Talk about When We Talk about Food</i>. Berkeley: University of California Press. [Part 3. <i>The Culinary Landscape in the 21st century</i>, pp. 141-170] Jackson, Peter and Maeh, Angela. (2013.) "Race and Ethnicity". In Peter Jackson and the CONANX Group. (Eds). <i>Food Words Essays in Culinary Culture</i>. London: Bloomsbury [pp.170-171]

Unit 8. New Food. Genetically modified, functional and convenience food. Probiotics and prebiotics. Eating habits Language focus: words and phrases to express opinions; summarizing information; paraphrasing	3	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrului în perechi lucrului în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 9, pp. 119-137] Jackson, Peter. (2013.) "Convenience". In Peter Jackson and the CONANX Group. (Eds). <i>Food Words. Essays in Culinary Culture</i> . London: Bloomsbury [pp.32-34]
Revision 2 (Units 5-8)	2	exercițiul corectarea în perechi	
TOTAL ORE	28		
Bibliografie			
Beauman, Christopher et al. (2005). The principles, definition and dimensions of the new nutrition science. In <i>Public Health Nutrition</i> : 8(6A), 695–698 DOI: 10.1079/PHN2005820 Bender, A. David. (2005). <i>A Dictionary of Food & Nutrition</i> . 2 nd edition. Oxford University Press. Gairns, Ruth and Redman, Stuart. 2009. <i>Oxford Word Skills</i> . Oxford University Press. Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Jackson, Peter and the CONANX Group. (Eds). (2013). <i>Food Words. Essays in Culinary Culture</i> . London: Bloomsbury Parkhurst Ferguson, P (2014). <i>Word of Mouth: What We Talk about When We Talk about Food</i> . Berkeley: University of California Press. Scrinis, Gyorgy. (2013). <i>Nutritionism. The Science and Politics of Dietary Advice</i> . Columbia University Press.			
Bibliografie minimală			
Gairns, Ruth and Redman, Stuart. (2009). <i>Oxford Word Skills</i> . Oxford University Press. Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie.			

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

O parte din conținuturile propuse pentru prezentare, interpretare critică și dezbateri sunt promovate și de organisme internaționale precum *The Federation of European Nutrition Societies*, *The Nutrition Society of Australia* sau *GNOLLS.ORG*

10. **Evaluare**

10. Evaluare			
Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Seminar	• folosirea controlată și cât mai naturală a limbii în comunicarea orală și scrisă; • prezentarea fișelor lexicale întocmite în studiul vocabularului introdus prin temele propuse; • folosirea vocabularului specializat și semi-specializat în comunicarea opiniilor și a cunoștințelor din domeniul nutriție și sănătate.	Portofoliu de exerciții Rezolvarea unui test la recapitularea 1 pentru temele 1-4 Redactarea unui CV și a unei scrisori de intenție pentru o poziție de dietetician	Activitatea pe parcurs 50%
		Redactarea unui raport antropometric și prezentarea acestuia într-un rezumat oral; Rezolvarea unui test la recapitularea 2 pentru temele 5-8	Colocviu 50%
Standard minim de performanță			
Standard minime pentru nota 5: • ortografierea corectă a cuvintelor simple și compuse • derivarea cuvintelor folosind prefixe și sufixe • însușirea și folosirea vocabularului specific descrierii parcursului academic • extragerea și ierarhizarea ideilor principale din textele citite și din discursurile vizualizate;			
Standarde minime pentru nota 10: • folosirea adecvată a structurilor lexico-gramaticale în acțele de vorbire specifice interacțiunilor de tip profesional și semiprofesional • evidențierea diferențiată a sarcinilor de lucru pentru toate categoriile de dieteticieni. • redactarea unui CV și a unei scrisori de intenție pentru o poziție de dietetician • folosirea adecvată a colocatiilor și a expresiilor idiomatice.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
28.09.2021		Lector univ dr. Codruț ȘERBAN

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sanatate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutritie si Dietetica

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Educație fizică				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de laborator	Conf. Dr. Benedek Florian				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	1	Curs	-	Seminar		Laborator	1	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	14	Curs	-	Seminar		Laborator	14	Proiect	-

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	3
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	3
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	3
II d) Tutoriat	
III Examinări	2
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	9
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	25
Numărul de credite	1

4. Precondiții

Curriculum	-
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		
Desfășurare aplicații	Seminar	-
	Laborator	- videoproiector, materiale pentru aplicații, video, combina muzicala etc.
	Proiect	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5. Formarea deprinderilor și priceperilor motrice
Competențe transversale	CT3. Utilizarea unor metode și tehnici eficiente de învățare pe tot parcursul vieții, în vederea formării și dezvoltării profesionale continue și adaptării competențelor profesionale la dinamica contextului profesional și social

7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	- însușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu - formarea de capacităților motrice, calitatilor motrice, etc.
-----------------------------------	--

Laborator Aplicații	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Conținutul lucrărilor practice Protecția muncii ATLETISM.....2h - Însușirea tehnicii de execuție a exercițiilor care compun: - școala alergării; - școala săriturii; - școala aruncării*. - Formarea cunoștințelor, priceperilor și deprinderilor de a selecționa și folosi structuri de exerciții din școala atletismului, sub formă algoritmică, în vederea pregătirii organismului pentru diferite eforturi (de învățare motrică, de dezvoltare a calităților motrice, consolidare a deprinderilor motrice etc.) - Exerciții și jocuri pentru diferite forme de alergare, săritură și aruncare	2 ore	Exercitiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
GIMNASTICA.....2h I. Exerciții de bază pentru aparatul locomotor <i>Exerciții libere</i> <i>Exerciții la banca de gimnastică, la scara fixă*</i> II. Exerciții de dezvoltare fizică generală - Exerciții pentru dezvoltarea forței musculare (musculatura membrelor superioare, inferioare, abdominale, spatelui) - Exerciții pentru dezvoltarea elasticității musculare și a mobilității articulare (coloana vertebrală și a articulațiile coxo-femorale) - Exerciții pentru dezvoltarea capacității de relaxare (membrelor superioare, inferioare și a trunchiului)	2 ore		

maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)			
În contextul epidemiologic actual, conținuturile marcate cu "" vor fi realizate partial, ținându-se cont de regulile sanitare indicate de autoritățile abilitate, pentru a nu facilita răspandirea virusului SARS-Cov-2.			
Bibliografie seminar			
[1] - Popescu, M., Educația fizică la studenți, București, 1996; [2] - Rață, G., Atletism, Editura Alma Mater, Bacău, 2002; [3]-Rață, G., Ababei, C., Predarea atletismului în școală, Editura Alma Mater, Bacău, 2003; [4]-Scarlat, E., Scarlat, M., B., Educație fizică și sport, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2002; [5]-Scarlat, E., Scarlat, M., B., Îndrumar de Educație Fizică Școlară, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., 2006			
Bibliografie minimală seminar			
[1] – Dumitru, G., Sănătate prin sport pe înțelesul fiecăruia, Federația Română Sportul pentru Toți, București, 1997; [2] – Drăgan, I., Cutura fizică și sănătatea, Editura Medicală, București, 1971.			

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

Conținuturile disciplinei au fost elaborate ca urmare a consultării programelor de studii similare din țară, a așteptărilor și evaluărilor Inspectoratului Școlar Județean Suceava, Asociației Învățătorilor Suceveni.
--

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar		-	
Laborator	- susținerea probelor de evaluare pentru dezvoltarea fizica generala		50%
	- atitudinea studenților față de disciplină, precum și progresul realizat		10%
	- teste pe parcursul semestrului		20%
	- participarea la competiții sportive		20%
Proiect		-	
Standard minim de performanță			
Standarde minime pentru nota 5: - participarea studenților la orele de educație fizică și sport - 50%; - Atletism- scoala alergarii, scoala sariturii; - 3 exercitii libere pentru dezvoltarea fizica generala. Standarde minime pentru nota 10: - participarea studenților la orele de educație fizică și sport - 80%; - Atletism – scoala alergarii, scoala sariturii, scoala aruncarii*. - 5 exercitii libere pentru dezvoltarea fizica generala; - 5 exercitii pentru tonifiere musculara.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
26.09.2021		Conf. Dr. Benedek Florian

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei		ABILITĂȚI PRACTICE			
Titularul activităților de practică		As.univ.drd Camelia Oana IAȚCU			
Titularul activităților de seminar					
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână	2	Curs	0	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	2
Totalul de ore din planul de învățământ	28	Curs	0	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	28

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
Tutoriat	-
Examinări	2
Alte activități:	-

Total ore studiu individual	20
Total ore pe semestru	50
Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Bazele nutriției, anatomie, fiziologie.
Competențe	- Cunoașterea noțiunilor generale de bazele nutriției. - Cunoașterea aparatelor și instrumentelor evaluarea antropometrică a pacientului. - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line, etc.) atât în limba română cât și într-o limbă de circulație internațională;

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	
------------------------	--

Desfășurare aplicații	seminar	
	Laborator	Sala USV cu videoproector și calculatoare, Laborator de nutriție echipat cu aparate și instrumente de măsurare.
	Proiect	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Evaluarea nutrițională. - Analiza și evaluarea nevoilor nutriționale pe diverse categorii de persoane și pacienți; - Elaborarea unui plan nutrițional personalizat; - Definirea terminologiei, metodelor și principiilor specifice nutriției și dieteticii, comunicării consilierii nutriționale; - Identificarea trendurilor locale și globale în alimentația umană; - Evaluarea unor meniuri prestabilite;
Competențe transversale	- Dobândirea abilităților de comunicare orală și scrisă – consiliere nutrițională; - Identificarea responsabilității sarcinilor specifice rolului într-o echipă pluridisciplinară; - Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională; - Identificarea obiectivelor de realizat într-un proiect pluridisciplinar, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente.

7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului I, studenții anului II, vor fi capabili să realizeze o evaluare nutrițională completă a persoanelor sănătoase sau cu diferite afecțiuni, să realizeze un plan nutrițional personalizat (în funcție de nevoile nutriționale, dar și alți factori precum programul zilnic, buget, etc). De asemenea, la finalul semestrului I studenții vor cunoaște rolul nutriționistului dietetician în toate domeniile în care acesta poate profesa.
Obiectivele specifice	La finalul semestrului I, studenții anului II vor fi capabili să: - Realizeze o anamneză medicală, socială și alimentară; - Realizeze evaluare a datelor/măsurătorilor antropometrice; - Realizeze un examen clinic; - Realizeze o analiză a biomarkerilor; - Realizeze un plan alimentar personalizat, cu respectarea etapelor alcătuirii unei diete; - Să cunoască grupele de produse alimentare și alimentele disponibile în magazine; - Să citească și să interpreteze eticheta nutrițională și conținutul alimentelor; - Să analizeze și să îmbunătățească planuri alimentare după cerințe specifice; - Să evalueze aportul de micronutrienți din alimentație.

Aplicații practice	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Prezentarea obiectivelor disciplinei Abilități Practice. Explicarea normelor de protecție a muncii. Rolul nutriționistului dietetician în sistemul de sănătate. Consilierea nutrițională.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
2. Evaluarea nutrițională. Anamneza socială, medicală și alimentară.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
3. Evaluarea nutrițională. Data/măsurători antropometrice. Examenul clinic.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
4. Evaluarea nutrițională. Examenul de laborator. Diagnosticul nutrițional.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
5. Intervenția nutrițională. Etapele alcătuirii unei diete. Identificarea și utilizarea programelor de analiză a aportului alimentar.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
6. Eticheta alimentară-citire și interpretare. Cantitatea de zahăr din băuturi. Conținutul în fibre al alimentelor.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
7. Alegerea alimentelor. Principii de marketing și calitate a produselor alimentare.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
8. Alcătuire de meniuri în funcție de buget.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
9. Porții alimentare personalizate și echivalenții pe grupele alimentare. Determinarea și evaluarea unui produs alimentar ca volum versusca gramaj. Distribuirea și asocierea alimentelor în meniu: Piramida alimentară/ Farfuria sănătoasă.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
10. Analiza Programului Național „Cornul și laptele”. Sugestii de îmbunătățire a acestuia. Analiza altor programe de acest tip din țări europene. Nutriția școlarului și a adolescentului în colectivitate.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
11. Nutriția adultului în colectivitate. Analiza unui set de meniuri și îmbunătățirea acestora, după cerințe specifice.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
12. Importanța vitaminelor și mineralelor în organism, riscul deficiențelor. Evaluarea și îmbunătățirea aportului de micronutrienți.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	

13. Alegerea unei idei de afacere în domeniul nutriției și dieteticii-sursele de idei. Elaborarea unei strategii și a unui plan de marketing.	2	Dezbaterea, prezentarea, studiul de caz, proiecte de grup, activitate individuală, coaching, brainstorming, cerc de creativitate	
14. Ghiduri pentru o alimentație sănătoasă existente în România. Propuneri pentru elaborarea unor ghiduri pentru diverse categorii din populație	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
Bibliografie			
- Negrișanu G. - Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN:973-602-107-6 - Tarcea M, Ruta F, Rus V. et al - Alimentatia in colectivitati, Edit. University Press Tg. Mures,2017. - Wells J.C.K., Toward Body Composition Reference Data for Infants, Children, and Adolescents,Advances in Nutrition, 2014, 5(3): 320S-329S - Moța Maria - Alimentația omului sănătos și bolnav. Edit Academiei Române, București, 2005. - Albert Francois Creff.(2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București; - Nicolae Hâncu, Cristina Niță, Anca Crăciun. Abecedar de Nutriție,Să devenim proprii noștrinuționiști.Sănătatea Press Group,2012. - Mincu I., Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav, Ed. Enciclopedică, București,2007,ISBN 973-45-0593-4 - Hobai Șt, Máthé J, András I, Balogh-Sămărghișan V, Fazakas Z, Nemeș-Nagy E, Dărăbuș A,Butilcă S, Szabó I.: Îndrumător de lucrări practice de biochimie, Litografia UMF Tg. Mureș, 2000 - Guyff Larson Roberta - American Dietetic Association Complete Food& Nutrition Guide, Ed.Academy of Nutrition and Dietetics, 2012 - Payne-Palacio June, Canter Deborah - The profession of dietetics-a team approach, fourthedition, Ed. Jones&Bartlett Learning, 2011 - Graur M. Si colab., Ghid de Alimentatie sanatoasa, coordonat de Societatea de Nutritie dinRomania, Ed. Performantica Iasi, 2006, ISBN 978-973-730-204-5			
Bibliografie minimală			
- Negrișanu G. - Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN:973-602-107-6 - Graur M. Si colab., Ghid de Alimentatie sanatoasa, coordonat de Societatea de Nutritie dinRomania, Ed. Performantica Iasi, 2006, ISBN 978-973-730-204-5 - Albert Francois Creff.(2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București;			

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

-	În condițiile unei lipse acute de nutriționiști dieteticieni în țara noastră, disciplina <i>Abilități Practice</i> asigură pe piața muncii persoane calificate atât teoretic, dar mai ales practic care vor putea completa cu succes echipa pluridisciplinară, oferind pacientului cea mai bună îngrijire medicală. Mai mult, prin competențele și abilitățile dobândite, studenții vor putea profesa în domenii precum: cariere profesionale în cercetare, sistem sanitar, industrie alimentară, industrie farmaceutică, mass-media, consultanță, management etc.
---	--

9. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator	Prezentarea portofoliului de abilități practice	Prezentare orală	50%

	Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. Aplicarea cunoștințelor dobândite.	Probă practică	50%
Standard minim de performanță:			
- Cunoașterea etapelor a evaluării nutriționale; - Utilizarea corectă a instrumentelor pentru evaluarea parametrilor antropometrici; - Cunoașterea etapelor alcătuirii unei diete; - Analiza etichetelor nutriționale; - Analiza unui plan alimentar.			

Data completării	Semnătura titularului de practică	Semnătura titularului de proiect
29.09.2021	As.univ.drd. Camelia Oana IAȚCU	As.univ.drd. Camelia Oana IAȚCU

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	TEHNOLOGIE ALIMENTARĂ / GASTROTEHNIE				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana				
Titularul activităților aplicative	Dr. ing. Roxana Elena GHEORGHIȚĂ				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar		Laborator	2	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar		Laborator	28	Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	27
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	67
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Notiuni de chimia alimentelor
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	- curs multiplicat și în format electronic - planșe/folii/calculator/videoproiector	
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	- sală dotată cu sistem de proiecție - aparatură de laborator și reactivi
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Sa aiba capacitatea de adaptare a noțiunilor de tehnologie alimentară la programul de studiu Nutriție și dietetică. - Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate cauzate de substanțe și compusi toxici rezultati în urma preparării termice a alimentelor
-------------------------	--

Competențe transversale	• Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. • Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
-------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea tehnologiei de preparare culinară a alimentelor pentru meniurile de nutriție și dietetică.
	• Dobândirea de către studenți a noțiunilor fundamentale de tehnologie privind prepararea culinară a alimentelor pentru nutriția omului sănătos și a omului bolnav.
	• Dobândirea de abilități practice în aplicarea tehnologiilor de pregătire a preparatelor culinare studiate la curs

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Introducere în tehnologia alimentară (culinară). Gama sortimentală de preparate culinare întâlnite în unitățile de alimentație publică.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Criterii specifice tehnologiei alimentare. Definirea termenilor. Definirea alimentației rationale. Enumerarea principiilor alimentației rationale. Caracterizarea tipurilor de unități de alimentație publică. Igiena în unitățile de alimentație publică.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Trasabilitatea alimentelor, aprovizionarea și implicațiile culinare. Principii de bază în prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare, condiții și efecte asupra consumatorului.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Utilaje tehnologice de bucătărie. Utilaje pentru prelucrarea materiilor prime. Utilaje termice (de pregătire la cald). Spații frigorifice. Ustensilelor de bucătărie. Instrumente tăietoare. Vase de gătit.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Tehnologia pregătirii mâncărurilor. Prelucrarea primară a alimentelor. Tehnici culinare de procesare. Transformări suferite de alimente în cursul prelucrărilor culinare și efectele asupra valorii nutritive.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Tehnologia preparării micului dejun.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Tehnologia preparatelor lichide. Tehnologia preparării supelor, ciorbelor, borșurilor. Tehnologia semipreparatelor culinare (aspicuri, sosuri etc.)	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Tehnologia preparării antreurilor (calde și reci) și garniturilor (din legume, paste făinoase).	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Tehnologia preparării cărnii și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Tehnologia preparării fripturilor. Fripturile la tigaie. Fripturile la grătar. Fripturile la cuptor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Tehnologia preparatelor din pește, crustacee și batracieni	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Tehnologia preparării saladelor. Salate din legume proaspete. Salate din legume fierte. Salate din legume coapte. Salate combinate.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Tehnologia dulciurilor. Preparatele culinare servite ca desert. Dulciuri de bucătărie pe bază de paste făinoase. Dulciuri de bucătărie pe bază de ouă și lapte. Dulciuri de bucătărie pe bază de compoziții. Dulciuri de bucătărie pe bază de fructe. Compoturile. Salate de fructe.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Prezentarea estetică a preparatelor culinare și asigurarea condițiilor igienice la desfacere. Elemente de artă culinară.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Bibliografie			
• BANU C. și col., (2007) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare. Editura AGIR, București; • CIOTĂU C., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Editura Universității din Suceava; • COSTIN G.M. și col., (2003) – Știința și ingineria fabricării brânzeturilor. Editura Academică, Galați; • DRĂGOI MARIANA, (2006)- Îndrumar gastronomic pentru agroturism, Editura Irecson, București. • MARIN D. VIOREL, (2007) – Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor – produse culinare.			

Editura Uranus, București; • MIHELE DENISA, (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura medicală, București; • ROTARU O., MIHAIU M., (2007) – Igiena veterinară a produselor alimentare – Patologie prin alimente. Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca; • STĂNESCU V., APOSTU S., (2010) - Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală, vol.1, 2 și 3. Editura Risoprint, Cluj-Napoca. • STĂNCIUC NICOLETA, ROTARU GABRIELA, (2009) – Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica Galați; • STAVROSITU STERE, (2008) – Arta serviciilor în restaurante și baruri, tehnologie culinară, servicii hoteliere. Centrul Național de Numerotare Standardizări - ISBN, București; • ȘTEȚCA GH. și col., (2012) – Strategii de management privind calitatea alimentelor. Editura Risoprint, Cluj-Napoca; • TARCEA MONICA., (2010)- Ghid practic de gastrotehnie și gastronomie. Editura Universității de Medicină și Farmacie din Tg. Mureș. • VASILACHI GEORGETA, VASILACHI ANA, (2008) - Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. Editura ARC, Chișinău; • VINTILĂ IULIANA, TURCESCU AURELIA (2005) Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti. • VIZIREANU C., ISTRATI D., (2006) - Elemente de gastronomie și gastrotehnie. Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos" din Galați;
Bibliografie minimală
• DRĂGOI MARIANA, (2006)- Îndrumar gastronomic pentru agroturism, Editura Irecson, Bucuresti. • MIHELE DENISA, (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura medicală, București; • TARCEA MONICA., (2010)- Ghid practic de gastrotehnie și gastronomie. Editura Universității de Medicină și Farmacie din Tg. Mureș.

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Măsuri de protecția muncii și PSI la locul de muncă în unitățile de procesarea alimentelor în preparate culinare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparării micului dejun.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparatelor lichide. Tehnologia preparării supelor, ciorbelor, borșurilor. Tehnologia semipreparatelor culinare (aspicuri, sosuri etc.)	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparării antreurilor (calde și reci) și garniturilor (din legume, paste făinoase).	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparării cărnii și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparării fripturilor. Fripturile la tigaie. Fripturile la grătar. Fripturile la cuptor.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparatelor din pește, crustacee și batracieni	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparării salatelor. Salate din legume proaspete. Salate din legume fierte. Salate din legume coapte. Salate combinate.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia dulciurilor. Preparatele culinare servite ca desert. Dulciuri de bucătărie pe bază de paste făinoase.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Dulciuri de bucătărie pe bază de ouă și lapte. Dulciuri de bucătărie pe bază de compoziții. Dulciuri de bucătărie pe bază de fructe. Compoturile. Salate de fructe.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparării mâncărurilor cu destinație specială (gradinite, scoli)	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparării mâncărurilor destinate persoanelor care depun efort fizic intens. Probleme specifice nutriției sportivilor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Tehnologia preparării mâncărurilor pentru persoanele cu nevoi speciale.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
Prezentarea estetică a preparatelor culinare și asigurarea condițiilor igienice la desfacere. Elemente de artă	2	Test	

culinară. Evaluare			
Bibliografie			
1. ALBERT_FRANCOIS CREFF, (2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom ucurești; 2. GRAUR MARIANA coordonator si col., (2006) - Ghid pentru alimentatia sănătoasă. (ANEXE – Conținutul de nutrienți al materiilor prime și numărul de calorii). Editura Performantica Iași; 3. OLINESCU R., (2006) – Totul despre Alimentația Sănătoasă. Editura Niculescu. București; 4. PÂRJOL G. și col., (2003) - Tehnologie culinară de cofetărie și patiserie, Editura Didactică; 6. STAVROSITU STERE, (2004)- Rețetar de preparate culinare, produse de cofetărie, patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și internațional. Editura – Fundația arta serviciilor în turism; 7. VASILACHI GEORGETA, VASILACHI ANA, (2008) - Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. (ANEXE - Cotele de scăzământ la materiile prime prin curățare, fierbere și prăjire). Editura RC, Chișinău; 8. VIZIREANU C., ISTRATI D., (2006) - Elemente de gastronomie și gastrotehnie. Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos" din Galați ;			
Bibliografie minimală			
1. GRAUR MARIANA coordonator si col., (2006) - Ghid pentru alimentatia sănătoasă. (ANEXE – Conținutul de nutrienți al materiilor prime și numărul de calorii). Editura Performantica Iași; 2. TARCEA MONICA., (2010) - Ghid practic de gastrotehnie și gastronomie . Editura Universității de Medicină și Farmacie din Tg. Mureș. 3. VIZIREANU C., ISTRATI D., (2006) - Elemente de gastronomie și gastrotehnie. Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos" din Galați; 4. VASILACHI GEORGETA, VASILACHI ANA, (2008) - Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. (ANEXE - Cotele de scăzământ la materiile prime prin curățare, fierbere și prăjire). Editura RC, Chișinău;			

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

- Abordarea tematicii în conformitate cu calificarea viitoare și menținerea discuțiilor practice cu specific de activitate din cabinetul de nutriție.

2. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	• Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. • Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor dintre termenii de specialitate folosiți	Sumativă prin examen scris	60%
Seminar			
Laborator	Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Oral Test practic	20% 20%
Proiect			
Standard minim de performanță			
• Cunoașterea principalelor noțiuni de gastrotehnie; • Cunoașterea gradului de prospețime a alimentelor, care intră în componența preparatelor culinare; • Cunoașterea transformărilor care au loc în alimente în timpul procesului termic; Cunoașterea tehnologiilor de preparare a produselor culinare;			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
17.09.2021	Ș. L. Dr. Ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana	Dr. Ing. Roxana Elena GHEORGHÎĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de sănătate și dezvoltare umană
Domeniul de studii	sănătate
Ciclul de studii	licență
Programul de studii/calificarea	nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Limba engleză						
Titularul activităților de curs	-						
Titularul activităților de seminar	Conf. univ dr. Evelina Mezalina GRAUR						
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu		
Regimul disciplinei	Categorii formative a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară						DC
	Categorii de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)						DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs	-	Seminar	2	Laborator	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	28	Curs	-	Seminar	28	Laborator	-	Proiect	-

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	15
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	45
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Limba engleză generală
Competențe	Abilități de exprimare orală și scrisă, înțelegere a discursului oral și scris de nivel B2/C1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurarea aplicațiilor	Seminar	Videoproiector, laptop, flipchart, boxe, fișe de lucru, dicționare monolingve și bilingve în format printat sau în format electronic.
---------------------------	---------	---

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- folosirea limbii engleze pentru exprimarea ideilor, opiniilor și credințelor cu privire la aspecte precum comportamentul culinar, starea de sănătate și realizările științifice din domeniul nutriției și sănătății umane. - diferențierea stilurilor de comunicare (formal, informal)
Competențe transversale	- încurajarea dezvoltării profesionale prin revalorizarea studiului individual; - relaționarea în echipă; comunicarea interpersonală și asumarea de roluri specifice.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	- folosirea structurilor lexico-gramaticale specifice limbii engleze în comunicarea clară, concisă și coerentă a informațiilor către interlocutori. - achiziționarea unui vocabular specializat și semi-specializat din domeniul nutriției și sănătății
Obiective specifice	- dezvoltarea abilității de a comunica oral și în scris pe teme de interes din domeniul nutriției și sănătății - exersarea actelor de limbaj în interacțiunea de tip profesional și semi-profesional pe teme de nutriție și sănătate.

8. Conținuturi

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
UNIT 1. Unit 1. Data vizualisation. Types of charts and graphs. Charts and graphs in presenting dietary issues. Describing charts, graphs and diagrams. Language focus: line graph vocabulary; phrases and collocations to describe graphs; describing increases and decreases; words to describe trends; verb tenses; making comparisons; summarizing; expressing approximations, percentages and fractions	4	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup audiația prezentarea	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 8, pp. 79-104] https://ieltsamericas.com/writing-task-1-phrases-and-collocations-for-describing-tables-graphs-and-charts/ https://www.ieltsadvantage.com/2015/03/10/ielts-writing-task-1-grammar-guide/ How to Discuss Charts and Graphs in English. Thought.Co. https://www.thoughtco.com/language-of-graphs-and-charts-1210184 E2 IELTS Academic Writing Task 1 Top Tips for 8+ with Jay! https://www.youtube.com/watch?v=qywjKFDmhcM&t=1298s E2 IELTS: Writing Task 2 TOP TIPS YOU NEED TO KNOW with Jay! https://www.youtube.com/watch?v=JMZT6UA7df8 IELTS Writing Task 1: How to Describe a Bar Chart https://www.youtube.com/watch?v=E3U1Y1jGls IELTS Academic Writing Task 1 - Vocabulary for Pie charts (Describe percentages) https://www.youtube.com/watch?v=K6AL0mvYS9s ELTS Writing Task 1 Academic - Pie Charts Average percentages in typical meals of three nutrients https://www.youtube.com/watch?v=BYEAY1MWqxc IELTS Academic Writing Task 1 - Multiple Pie Charts https://www.youtube.com/watch?v=XfvWVJntK50
UNIT 2. Nutrition Assessment. The food diary. Nutritional status and its features. Nutritional deficiency diseases. Clinical eating disorders anorexia nervosa, bulimia nervosa, binge eating and compulsive eating Language focus: disease terminology; illness synonyms; illness antonyms	4	audiația discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup jocul de rol	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 10, pp.154-171] https://www.thesaurus.com/browse/disease https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english-thesaurus/disease
Unit 3. Unit 3. Vegetarianism. Food and Health. Plant-based diets. Vegetarian diet and disease prevention. Food preparation techniques revisited. Language focus: vegetarian and vegan terms; idioms with fruits and vegetables	4	audiația discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 11, pp.172-188] The Vegetarian Spectrum: A Glossary of Terms https://guide.michelin.com/en/article/features/the-vegetarian-spectrum-a-glossary-of-terms-sg Tyler McFarland. 2021. The Ultimate Glossary of Vegan Terms, Lingo, & Vocabulary https://www.iamgoingvegan.com/vegan-terms/ Minari Hargreaves, Shila et al. 2021. Vegetarian Diet: An Overview through the Perspective of Quality of Life Domains. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8069426/ DOI 10.3390/ijerph18084067
Unit 4. Therapeutic and Special Diets. Diet-treatable diseases. Diet in pregnancy and breastfeeding. The eatwell plate Language focus: lay and specialist terms	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 12, pp.189-203]
Unit 5. Dietary Consultation. Patient-centered communication. Abbreviations. Laboratory and anthropometric reports. Making an appointment by telephone. Medical history and dietary history. Case reports Language focus: lay and specialist terms; medical abbreviations telephone phrases	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup jocul de rol	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 13, pp.204-223]
Unit 6. Molecular gastronomy. DSF, a Tool for the Description of Colloidal Systems Language focus: words and phrases to designate transformations; emphatic constructions;	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	This, Herve. 2007. <i>Kitchen Mysteries. Revealing the Science of Cooking</i>. Columbia University Press. This, Herve. (2006). Food for Tomorrow. https://www.embopress.org/doi/epdf/10.1038/sj.embor.7400850?src=getftr& Burke, Róisín, Thi, Hervé, and Kelly, Alan L.(2016). Molecular gastronomy. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081005965033023#s0025
Revision1 (Units 1-6)	2	Exercițiul Prezentarea	
Unit 7. Elements of professional writing. Developing voice; Intellectual honesty; appropriate information sources. Language focus: passive and active verbs; paraphrasing techniques; citing primary and secondary sources	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul pe perechi lucrul în grup	Collins, Sandra. Professional Writing in the Health Disciplines. https://professionalwriting.pressbooks.com/ Collins, Sandra. Professional Writing in the Health Disciplines. Quick Links https://professionalwriting.pressbooks.com/front-matter/quick-links/ Chapter 1 https://professionalwriting.pressbooks.com/chapter/what-do-we-mean-by-professional-writing/#voice Exercise 1 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex1 Exercise 2 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex2 Exercise 3 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex3 Exercise 4 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex4 Exercise 5 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex

Unit 8. Elements of professional writing. Communicating ideas Language focus: verb tense selection; transitional words; sentence structure; punctuation; spelling; word formatting; hyphenated words; verbs of utterance;	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Chapter 3. How do I effectively communicate my ideas? https://professionalwriting.pressbooks.com/chapter/how-do-you-effectively-communicate-your-ideas/ Practice Exercises https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/
Unit 9. Elements of professional writing. Giving credit to others' ideas. Acknowledging sources using the APA style Language focus: verb tense selection; transitional words; sentence structure; punctuation; spelling; word formatting; hyphenated words; verbs of utterance;	2	observația comentariul reformularea explicația traducerea	Chapter 4. How do I give credit to others for their ideas? https://professionalwriting.pressbooks.com/chapter/how-do-you-give-credit-to-others-for-their-ideas/ Practice Exercises https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/
Revision 2 (Units 7-9)	2	test de recapitulare corectarea în perechi	
TOTAL ORE	28		
Bibliografie			
Baumrukova, Irene. (2016). <i>English for Nutritionists</i> . Xlibrispublishing.co.uk Bender, A. David. (2005). <i>A Dictionary of Food & Nutrition</i> . 2 nd edition. Oxford University Press. Gorbacz-Gancarz, Barbara et al. (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Minari Hargreaves, Shila et al. (2021). Vegetarian Diet: An Overview through the Perspective of Quality of Life Domains. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8069426/ DOI 10.3390/ijerph18084067 Taylor, Robert. T. (2005). <i>The Clinician's Guide to Medical Writing</i> . Springer. This, Herve. 2007. <i>Kitchen Mysteries. Revealing the Science of Cooking</i> . Columbia University Press.			
Bibliografie minimală			
Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Collins, Sandra. <i>Professional Writing in the Health Disciplines</i> . https://professionalwriting.pressbooks.com/			

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

O parte din conținuturile propuse pentru prezentare, interpretare critică și dezbateri sunt promovate și de organisme internaționale precum *The Federation of European Nutrition Societies*, *The Nutrition Society of Australia* sau *GNOLLS.ORG*

10. **Evaluare**

10. Evaluare			
Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Seminar	• folosirea controlată și cât mai naturală a limbii în comunicarea orală și scrisă; • prezentarea fișelor lexicale întocmite în studiul vocabularului introdus prin temele propuse; • folosirea vocabularului specializat și semi-specializat în comunicarea opiniilor și a cunoștințelor din domeniul nutriție și sănătate.	Portofoliu de exerciții Rezolvarea testului de recapitulare	Activitatea pe parcurs 50%
		Interpretarea în scris a unui grafic (sistem IELTS)	Colocviu 50%
Standard minim de performanță			
Standard minime pentru nota 5: scrierea cu cratimă a unor cuvinte compuse parafrizarea titlului unui grafic folosirea comparațiilor și a structurilor comparative în interpretarea graficelor folosirea vocabularului și expresiilor specifice conversației telefonice de programare a unei consultații			
Standarde minime pentru nota 10: folosirea lexicului specializat pentru interpretarea graficelor reformularea ideilor prin modificarea structurilor sintactice alegerea adecvata a timpurilor verbale în prezentarea rapoartelor și rezultatelor unei cercetări sau analize varietatea verbelor dicendi folosite în menționarea ideilor preluate din sursele de documentare și integrarea lor în propriul text gestionarea adecvată a paragrafelor, coerența și coeziunea ideilor			

Data completării 29.09.2021	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație Conf. univ dr. Evelina Mezalina GRAUR
--------------------------------	-------------------------------	---

Data avizării în departament 30.09.2021	Semnătura directorului de departament Conf. univ dr. Alexandru NEMȚOI
--	--

Data aprobării în Consiliul academic 30.09.2021	Semnătura decanului Prof. univ dr. Mihai COVAȘĂ
--	--

FIȘA DISCIPLINEI

• Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și dietetică

• Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	SEMILOGIE ȘI PATOLOGIE CHIRURGICALĂ				
Titularul activităților de curs	Ș.I. dr. Gavrilovici Valeriu				
Titularul activităților de seminar	Ș.I. dr. Gavrilovici Valeriu				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

• Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	25
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	13
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	18
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	56
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

• Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Anatomie, fiziologie, fiziopatologie
Competențe	• Sa cunoască noțiuni elementare de anatomie și fiziologie umana

• Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	• prelegere cu suport electronic: videoproiector, filme științifice medicale; planșe, mulaje, <i>markere</i> colorate,	
Desfășurare aplicații	Seminar	
	Laborator	videoproiector, filme științifice medicale; planșe, mulaje, <i>markere</i> colorate,
	Proiect	

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	- Însușirea și aprofundarea noțiunilor fundamentale în domeniul semiologiei și patologiei chirurgicale.
Competențe transversale	-Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului de specialitate - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.

• **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	Fixarea și aprofundarea unor noțiuni de baza din domeniul chirurgiei Instruirea studentilor si exersarea practica a diverselor manopere medico-chirurgicale de baza (injectii, perfuzii, pansamente, infasari, etc) precum si a unor manopere de mica chirurgie cu accent maxim pe manevrele de salvare si suport ale vietii (resuscitarea cardio-cerebro-respiratorie, traheostomia, punctiile, hemostaza, etc).
Obiective specifice	Însușirea noțiunilor de bază privind organizarea și funcționarea unui serviciu chirurgical, pregătirea preoperatorie și îngrijirile postoperatorii, cunoașterea instrumentarului chirurgical și a modului de folosire a acestuia, efectuarea de manevre de bază în îngrijirea bolnavului chirurgical (injectii, perfuzii, clisme). Instruirea studentilor asupra eticii profesionale medicale, asupra regulilor relatiei medic-bolnav precum si asupra activitatii in echipa.

• **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Asepsia și antisepsia: istoric, metode și echipamente de asepsie; metode și substanțe clasice și moderne de antisepsie. Evaluarea de bază a bolnavului chirurgical: funcția respiratorie, cardio-circulatorie, renală și metabolică; pregătirea preoperatorie și îngrijirile postoperatorii.	2	Expunere sistematică –Prelegere	Curs interactiv
2. Hemoragia: generalități, clasificare, fiziopatologie; hemostaza; transfuzia de sânge. Infecțiile în chirurgie: inflamația; infecții localizate și generalizate, acute și cronice; principii de tratament; noțiuni generale.	2	Idem	
3. Traumatismele - închise (contuzii ale principalelor țesuturi); - deschise (plăgi - clasificare anatomopatologică; - politraumatisme. Tumori benigne și maligne - caracteristici generale; stări precanceroase; principii de tratament; principii de diagnostic și tratament oncologic.	1	Idem	
4. Semiologia chirurgicală a capului și gâtului. Semiologia chirurgicală a toracelui și membrelor.	1	Idem	
5. Semiologia chirurgicală a abdomenului.	2	Idem	
6. Herniile peretelui antero-lateral al abdomenului, eventrații, eviscerații	2	Idem	
7. Bolile chirurgicale ale esofagului, stomacului și intestinului subțire.	2	Idem Idem	

8. Bolile chirurgicale ale colonului, regiunii perianale 9. Bolile chirurgicale ale ficatului, cailor biliare și pancreasului.	1 1	Idem	
Bibliografie			
1. Pleșa C. editor. Chirurgie generală. Vol. 1 și 2 Ed. Timpul. 2002. ISBN: 973-612-020-1. 2. Lupașcu C, Andronic D. Elemente de semiologie chirurgicală a tubului digestiv. Vol. 1 Ed. Junimea 2005 , ISBN 973-37-1015-6. 3. Ion Aurel Mironiuc, Octavian Aurel Andercou. Semiologie și patologie chirurgicala, Ed Medicala Universitara „Iuliu Hatieganu” , 2016, ISBN 978-973-693-698-2 4. Botianu Petre Vlah-Horea. Curs de nutriție în bolile chirurgicale, Ed. University Press, 2013			
Bibliografie minimală			
Note de curs-Gavrilovici Valeriu			
Aplicatii/Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Organizarea serviciului chirurgical, departamentului de urgențe și a blocului operator. Foaia de observație în serviciul de chirurgie	2	Expunere sistematică –Prelegere, multimedia, Idem	
Asepsia. Antisepsia	2	Idem	
Explorarea paraclinică și pregătirea preoperatorie. Îngrijirea postoperatorie.	2	Idem	
Instrumentarul chirurgical. Analgezia. Injecții, perfuzii. Pansamentele.	2	Idem	
Puncțiile .Tubaje și spălaturi digestive.	2	Idem	
Pregătirea tubului digestive pentru intervențiile chirurgicale. Clisma. Sondajul vezical.	2	Idem	
Îngrijirea stomiilor . Hemostaza.Cateterismul vascular. Transfuzia de sânge.	2	Idem	
Îngrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea capului.	2	Idem	
Îngrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea gâtului.	2	Idem	
Îngrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea toracelui.	2	Idem	
Îngrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea abdomenului.	2	Idem	
Îngrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale la nivelul membrelor.	2	Idem	
Îngrijirea specifică a herniilor peretelui antero-lateral al	2	Idem	

abdomenului, eventrații, eviscerații. Ingrijirea specifică a afecțiunilor patologice chirurgicale ale sânelui: patologia benignă a sânelui; patologia malignă a sânelui	2	idem	
Bibliografie			
1. Pleșa C. editor. Chirurgie generală. Vol. 1 și 2 Ed. Timpul. 2002. ISBN: 973-612-020-1. 2. Lupașcu C, Andronic D. Elemente de semiologie chirurgicală a tubului digestiv. Vol. 1 Ed. Junimea 2005 ISBN 973-37-1015-6. 3. Ion Aurel Mironiuc, Octavian Aurel Andercou. Semiologie și patologie chirurgicală, Ed Medicală Universitară „Iuliu Hatieganu”, 2016, ISBN 978-973-693-698-2			
Bibliografie minimală			
Note de curs-Gavrilovici Valeriu			

• **Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului**

- Este o disciplină de studiu prevăzută în planul de învățământ, pentru primul ciclu de formare profesională, ciclul de licență, disciplina ce contribuie la formarea competențelor și capacităților generale, prezintă aspectele ce reglementează și direcționează desfășurarea activităților practice specifice domeniului.

• **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoasterea notiunilor fundamentale de semiologie chirurgicală	Evaluare scrisă/ test grila	60%
Seminar	Cunoasterea notiunilor fundamentale de îngrijire a pacientului chirurgical	Evaluare orală/ colocviu	40%
Laborator	-		
Proiect	-		
Standard minim de performanță			
Insusirea manevrelor medico-chirurgicale de urgență în scopul salvării vieții bolnavilor în situații critice Capacitatea de a da primul ajutor în orice situație Cunoasterea instrumentelor chirurgicale, a notiunilor de bază privind asepsia și antisepsia Cunoasterea îngrijirilor pre- și postoperatorii adecvate pacientului chirurgical;			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
16.09.2021	s.l. dr. Gavrilovici Valeriu	ș.l. dr. Gavrilovici Valeriu

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	IGIENA ALIMENTAȚIEI ȘI SIGURANȚA ALIMENTULUI				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana				
Titularul activităților aplicative	Dr. ing. Roxana Elena GHEORGHIȚĂ				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar		Laborator	2	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar		Laborator	28	Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	42
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Notiuni de chimia alimentelor și microbiologie
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	- curs multiplicat și în format electronic - planșe/folii/calculator/videoproiector	
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	- sală dotată cu sistem de proiecție - aparatură de laborator (spectrofotometru, baie apa, etuva, biureta) și reactivi
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Sa aiba capacitatea de adaptare a noțiunilor de igiena alimentară la programul de studiu Nutriție și dietetică. - Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate cauzate de lipsa inocuității alimentelor
-------------------------	---

Competențe transversale	• Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. • Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
-------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea riscurilor fizice, chimice și biologice, precum și influența lor asupra sănătății omului; • Cunoașterea de legi și acte normative care să legiferează calitatea și salubritatea produselor alimentare, pentru siguranța alimentară, menite să asigure pentru consumatori, alimente de bună calitate pentru a realiza un organism cât mai sănătos, optim de viață și de muncă.
	• Prezentarea metodelor de control și expertiză specifice pentru grupele de materii prime și a produselor rezultate după procesare, prin examene organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, menite să stabilească conformitatea alimentelor din punct de vedere al gradului de prospețime, al integrității și salubrității asigurând astfel siguranța alimentară a consumatorilor.
	• Metode și tehnici de laborator specifice privind determinarea indicatorilor de prospețime, integritate și salubritate a produselor alimentare, pentru siguranța alimentară a consumatorilor.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Principii generale de igienă alimentară 1.1. Obiectivele igienei alimentare 1.2. Nutrienți și rolul lor în alimentație 1.3. Regulile unei alimentații sănătoase	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
2. Igiena alimentatiei in perioada pandemiei COVID-19.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
3. Conceptul de calitate a produselor alimentare. Definitie. Principalele caracteristici de calitate.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
4. Conceptul de siguranță alimentară, Definirea termenilor de referință, Planul sistemului HACCP.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
5. Sistemul HACCP. Principiile sistemului HACCP, Efectuarea analizei pericolelor, Determinarea punctelor critice de control, Stabilirea limitelor critice în fiecare PCC, Stabilirea procedurilor de monitorizare	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
6. Sistemul HACCP. Stabilirea acțiunilor corective, Stabilirea procedurilor de verificare, Stabilirea unui sistem de păstrare a documentelor, Tipurile de pericole asociate alimentelor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
7. Pericole fizice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
8. Pericole biologice (bacterii și virusuri patogene) ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
9. Pericole biologice (paraziți) ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
10. Pericole chimice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
11. Trasabilitatea produselor și ingredientelor alimentare de-a lungul lanțului alimentar.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
12. Cerințe igienice generale privind clădirile și echipamentele destinate prelucrării, manipulării și	2	Expunere, Prelegerea, explicația	

depozitării alimentelor. Cerințe igienice specifice pentru diferitele tipuri de unități cu profil alimentar din România. Cerințele igienice pentru personalul din unitățile cu profil alimentar. Cerințe igienice pentru produsele alimentare. Igienizarea ambalajelor utilizate în industria alimentară.			
13. Igiena apei. Criteriile de potabilitate a apei și determinarea indicatorilor fizico-chimici de potabilitate (recoltare, conservare, analize curente și speciale); aprecierea contaminării apei prin determinări microbiologice: determinarea substanelor toxice din apă; controlul curent al dezinfectiei apei și în condiții de necesitate.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
14. Măsurile de prevenire a bolilor transmise prin alimente: Politici și strategii globale de Securitate alimentară.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Bibliografie			
• APOSTU S., (2004) – Managementul calității alimentelor. Sisteme moderne pentru asigurarea calității alimentelor, Editura Risoprint, Cluj Napoca; • BANU C. și col., (2007) – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București; • BANU C. și col., (2007) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, București. • BÂRZOI D., APOSTU S., (2002) – Microbiologia produselor alimentare, Editura Risoprint, Cluj-Napoca; • BONDOC I., (2014) - Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Editura „Ion Ionescu de la Brad”, Iași; • BULANCEA M., Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București • CUCIUREANU RODICA, (2012) – Igiena Alimentului. Editura Performantica, Iași; • HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Editura Cerni, Iași; • MIHAIU M., ROTARU O., (2007) – Igiena alimentelor și sănătate publică, vol. II, Editura Risoprint, Cluj-Napoca. • MIHELE DENISA, (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura Medicală, București; • NECULA V. și BABII M., (2010) – Alimentație, alimente și impactul acestora asupra sănătății consumatorului. Editura Universității Transilvania din Brașov; • Rotaru G., Moraru C., (1997) – HACCP – Analiza riscurilor. Punctele Critice de Control. Editura Academica, Galați; • ROTARU O., MIHAIU M., (2007) - Igiena veterinară a produselor alimentare. Patologie prin alimente. Editura Toderescu, Cluj Napoca; • ROTARU O., MIHAIU M., (2004) - Igiena veterinară a produselor alimentare, Vol. I. Inspekția cărnurilor. Editura Toderescu, Cluj Napoca; • SAVU C., Georgescu N., (2004) – Siguranța alimentelor – riscuri și beneficii. Editura Semne, București; • SEGAL RODICA, (2002) – Principiile nutriției. Editura Academică, Galați; • STĂNESCU V., APOSTU S., (2010) - Igiena, inspekția și siguranța alimentelor de origine animală, vol.1, 2 și 3. Editura Risoprint, Cluj-Napoca; • STĂNCIUC N., ROTARU G., (2009) – Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica, Galați; • ȘINDILAR E., (2000) - Controlul igienic al produselor și subproduselor de origine animală, vol. 1 și 2, Editura Moldogrup, Iași; • TOFAN CLEMENSA, (2001) – Igiena și securitatea produselor alimentare. Editura Agir, București; • ZARA MARGARETA, (2006) – Inocuitatea produselor alimentare. Editura Supraplus, Galați; • *** Legea nr. 150/14.05.2004 – Lege privind siguranța alimentelor, publicată în M.Of. 462/24.05.2004, modificată și completată de Legea 412/18.10.2004, republicată ca – Lege privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale. Monitorul Oficial al României, partea I, nr. 959/2006; • *** Codex Alimentarius, (1997) – Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), System and Guidelines for its Application, FAO/WHO, Roma; • *** Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor (EFSA – European Food Safety Authority), entitate juridică distinctă, care oferă consiliere științifică independentă cu privire la riscurile alimentare, contribuind astfel la protejarea consumatorilor împotriva riscurilor asociate lanțului alimentar; • *** Standard ISO 22000/2005 (Food safety management systems - Sistemul de Management al Siguranței Alimentului); • *** Standardul ISO 9000/2006. Sisteme de management a calității. Principii fundamentale;			

*** Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – Norme privind igiena produselor alimentare; *** Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – Norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, menite să garanteze un înalt nivel de siguranță alimentară și sănătate publică; *** Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – de stabilirea normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animal destinare consumului uman, care stabilește norme specifice pentru carnea proaspătă, moluște bivalve, lapte și produse lactate; *** Regulamentul (CE) nr. 1831/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2003 de stabilirea nivelurilor maxime admise pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare; *** Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare; *** HG nr. 1415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia (ANSVSA). Publicată în Monitorul Oficial, Partea I nr. 834 din 3 decembrie 2009;
Bibliografie minimală - BANU C. și col., (2007) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, București. - CIOTĂU C., (2017) – Suport de curs Igiena Alimentației și Siguranța Alimentului; - CUCIUREANU RODICA, (2012) – Igiena Alimentului. Editura Performantica, Iași; - MIHELE DENISA, (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura medicală București; - STĂNCIUC N., ROTARU G., (2009) – Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica, Galați; - TOFAN CLEMENSA, (2001) – Igiena și securitatea produselor alimentare. Editura Agir, București; - ZARA MARGARETA, (2006) – Inocuitatea produselor alimentare. Editura Supraplus, Galați; *** Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – Norme privind igiena produselor alimentare;

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii și PSI în laboratoarele de Microbiologie și Igiena și siguranța alimentară. Măsurile de prim ajutor.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
2. Controlul calității cărnii și preparatelor din carne. 2.1. Analiza senzorială a cărnii 2.2. Examene fizico-chimice la carne și preparate din carne 2.3. Examene privind starea igienică a cărnii.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
3. Controlul calității laptelui și produselor lactate (produse lactate acide, smântână) 3.1. Analiza senzorială a laptelui 3.2. Examene fizico-chimice ale laptelui 3.3. Examene privind starea igienică a laptelui	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
4. Controlul calității untului și brânzeturilor 4.1. Analiza senzorială a untului și brânzeturilor 4.2. Examene fizico-chimice ale untului și brânzeturilor 4.3. Examene privind starea igienică a untului și brânzeturilor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
5. Controlul calității ouălor și a produselor din ouă 5.1. Analiza senzorială a ouălor și a produselor din ouă 5.2. Examene fizico-chimice ale ouălor și a produselor din ouă 5.3. Examene privind starea igienică a ouălor și a produselor din ouă	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
6. Controlul calității mierii de albine 6.1. Analiza senzorială a mierii de albine 6.2. Examene fizico-chimice ale mierii de albine 6.3. Examene privind starea igienică a mierii de albine	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
7. Controlul calității cerealelor și produselor din cereale 7.1. Analiza senzorială a cerealelor și produselor din cereale 7.2. Examene fizico-chimice ale cerealelor și produselor din cereale 7.3. Examene privind starea igienică a cerealelor și	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	

produselor din cereale			
8. Controlul calității fructelor și legumelor 8.1. Analiza senzorială a fructelor și legumelor 8.2. Examen fizico-chimice ale fructelor și legumelor 8.3. Examen privind starea igienică a fructelor și legumelor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
9. Controlul calității peștelui 9.1. Analiza senzorială a peștelui 9.2. Examen fizico-chimice ale peștelui 9.3. Examen privind starea igienică a peștelui	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
10. Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice 10.1. Analiza senzorială a băuturilor alcoolice și nealcoolice 10.2. Examen fizico-chimice ale băuturilor alcoolice și nealcoolice 10.3. Examen privind starea igienică a băuturilor alcoolice și nealcoolice	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
11. Controlul calității condimentelor 11.1. Analiza senzorială a condimentelor 11.2. Examen fizico-chimice ale condimentelor 11.3. Examen privind starea igienică condimentelor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
12. Metodologia monitorizării calitatii alimentului si managementul de risc: Analiza riscului si Punctele Critice de Control. Criterii generale și plan instituțional.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
13. Metodologia monitorizării calitatii alimentului si managementul de risc. Politici si strategii de securitate alimentara, interventii.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
14. Evaluare	2	Test	
Bibliografie			
1. BANU C. și col., (2007) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, București 2. CIOTĂU C., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Ed. Universității din Suceava; 4. HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Ed. Cermi, Iași; 5. GLAVĂȚ VIORICA și col., (1998) – Igienă. Lucrări practice. Universitatea de Medicină și Farmacie "GR.T. POPA" Iași; 6. SAVU C. si col., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor de origine animală. Editura Transversal, București 7. ZARA MARGARETA, (2006) – Inocuitatea produselor alimentare. Editura Supraplus, Galați; OROIAN MIRCEA, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.			
Bibliografie minimală			
1. HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Ed. Cermi, Iași 2. ZARA MARGARETA, (2006) – Inocuitatea produselor alimentare. Editura Supraplus, Galați; OROIAN MIRCEA, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.;			

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

• Prin însușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina „IGIENA ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ” studenții dobândesc un bagaj de cunoștințe consistent, în concordanță cu competențele parțiale cerute pentru ocupațiile posibile prevăzute în Grila 1 — RNCIS; • Cursul există în programa de studii a universităților și facultăților de profil din România; Conținutul cursului este în concordanță cu așteptările/cerințele formulate de către companiile/angajatorii reprezentative(i) din domeniul sănătății.
--

2. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoștințe, Criterii specifice disciplinei	Examen scris	60%
Seminar			

Laborator	Deprinderi Capacitate de problematizare	Continuă la activitățile practice, Test	40%
Proiect			
Standard minim de performanță			
• Cunoașterea principalelor noțiuni de siguranță alimentară; • Cunoașterea riscurilor fizice, chimice și biologice, precum și influența lor asupra sănătății consumatorilor; • Cunoașterea principalilor agenți microbieni din alimente care produc toxiiinfecții alimentare; • Cunoașterea de legi și acte normative care legiferează calitatea și salubritatea produselor alimentare; • Cunoașterea principalelor metode de analiză de laborator privind determinarea gradului de prospețime, integritatea și salubritatea produselor alimentare.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
27.09.2021	Ș. L. Dr. Ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana	Dr. ing. Roxana Elena GHEORGHIȚĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA
Facultatea	FACULTATEA DE MEDICINĂ ȘI ȘTIINȚE BIOLOGICE
Departamentul	DEPARTAMENTUL DE ȘTIINȚE BIOMEDICALE
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	PUERICULTURA ȘI PEDIATRIE				
Titularul activităților de curs	Dr. Elena Tataranu				
Titularul activităților de seminar	Dr. Delia Moscaliuc				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	2	Laborator	-	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	28	Laborator	-	Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	12
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	42
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5. Conținut (decizie analitică)		
Desfășurare a cursului		• Laptop, videoproiector, tablă
Desfășurare aplicații	Seminar	• Laptop, videoproiector, tablă
	Laborator	•
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Definirea terminologiei, metodelor și principiilor specifice domeniului - Formularea unui algoritm de investigație, diagnostic și supraveghere specific tipurilor de afecțiuni - Evaluarea principiilor terapeutice în diferite afecțiuni - Formularea de ipoteze și utilizarea conceptelor cheie pentru interpretarea conceptelor fundamentale în domeniul pediatriei
Competențe	Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a

transversale	acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente • Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul • Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată
--------------	---

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• dobândirea cunoștințelor generale necesare înțelegerii unor noțiuni de patologie pediatrică pe aparate și sisteme; • Insusirea unor noțiuni de baza privind nutriția copilului pe etape de varsta
	• aprofundarea unor noțiuni de bază din domeniul pediatriei cu care studentul de la această specializare se va confrunta pe parcursul anilor de învățământ și ulterior în practica
Obiective specifice	• stabilirea schemelor dietetice și terapeutice în diferite afecțiuni ale copilului, după evaluarea nutrițională corectă • elemente practice de diagnostic diferențial în diverse boli ale copilului • Recunoașterea tipurilor de patologie nutrițională, încadrarea și diagnosticul corect al pacienților

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Creșterea și dezvoltarea. Factorii endogeni și exogeni care intervin în procesul de creștere. Nutriția enterală/parenterală. Noțiuni de educație nutrițională în bolile cronice ale copilului	2	Prezentare power point/ multimedia	
2. Bolile aparatului digestiv. Principii de dietă în: -Gastroenterita acută -Mucoviscidoză (fibroza chistică de pancreas) -Celiachia -Intoleranța la proteinele laptelui de vacă și la dizaharide -Ulcerul gastric și duodenal -Hepatite cronice	2	idem	
3. Bolile aparatului urinar. Principii de dietă în: -Glomerulonefrită acută postinfecțioasă -Sindromul nefrotic -Colagenoze: Lupus eritematos sistemic, dermatomiozita	2	idem	
4. Boli de nutriție și metabolism. Principii de dietă în: -Malnutriția sugarului și copilului mic -Rahitismul carențial, tetania -Diabetul zaharat -Boli de metabolism: fenilcetonuria, galactozemia congenitală, tulburările metabolismului lipidic -Obezitatea, sindromul metabolic la copil	2	idem	
5. Boli hematologice. Principii de dietă în: - Anemia feriprivă - Anemia megaloblastică (deficit de vitamina B12, folați) - Anemii hemolitice (sferocitoză ereditară, deficit de G6 PD, talasemia, anemii imune);	2	idem	
6. Boli respiratorii. Principii de dietă în: -IACRS și IACRI -Astmul bronșic -Fibroza chistică	2	idem	
7. Urgențe pediatrice. Principii de dietă în: -Convulsiile febrile -Intoxicații acute: alcool, ciuperci, nitriți, organofosforate, substanțe corozive.	2	Idem	
8. Necesarul de principii active în alimentația copilului. Necesarul de vitamine și oligoelemente	2	Idem	
9. Compoziția laptelui uman și a laptelui de vacă. Formule de lapte praf. Diversificarea alimentației. Tehnici de alimentație a copilului sanatos și bolnav	2	Idem	

10. Nutritia scolarii si adolescentului.		Idem	
11. Patologie nutritionala -Rahitismul carential -Anemia carentiala feripriva	2	Idem	
12. Patologie nutritionala -Malnutritia protein-calorica -Diabetul zaharat	2	Idem	
13. Patologie nutritionala -Obezitatea -Tetania -Boli genetice de metabolism	2	Idem	
14. Intolerante si alergii alimentare -Boala celiaca -Alergia la proteinele laptelui de vaca	2	idem	
Bibliografie			
1.Ciofu E., Ciofu Carmen "Esențialul în pediatrie" . Ed. Amaltea București, 2002 2. Moraru Dan, Burlea Marin, Moraru Evelina, Cîrdei Eugen, Diaconu Georgeta –PEDIATRIE- patologie digestivă, nutrițională și neurologică la copil. 3.Goția Stela, Moraru Evelina, Rugină Aurica, Ailioaie C, Murgu Alina – PEDIATRIE – Boli respiratorii, boli cu mecanism imun, hepatologie. Ed.Vasiliana'98 Iași 2008 4. Brumariu Ovidiu, Miron Ingrith, Munteanu Mihaela – Elemente practice de diagnostic și tratament în hematologia și nefrologia pediatrică. Ed. Junimea Iași 2008.			
Bibliografie minimală			
1.Ciofu E., Ciofu Carmen "Esențialul în pediatrie" . Ed. Amaltea București, 2002			

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Cresterea si dezvoltarea. Factorii endogeni si exogeni care intervin in procesul de crestere. Nutritia enterala/parenterala. Notiuni de educatie nutritionala in bolile cronice ale copilului	2	Protocol lp, discutii	
2. Bolile aparatului digestiv. Principii de dietă în: -Gastroenterita acută -Mucoviscidoza (fibroza chistică de pancreas) -Celiachia -Intoleranța la proteinele laptelui de vacă și la dizaharide -Ulcerul gastric și duodenal -Hepatite cronice	2	idem	
3. Bolile aparatului urinar. Principii de dietă în: -Glomerulonefrita acută postinfecțioasă -Sindromul nefrotic -Colagenoze: Lupus eritematos sistemic, dermatomiozita Evaluare 1	2	idem	
4.Boli de nutriție și metabolism. Principii de dietă în: -Malnutriția sugarului și copilului mic -Rahitismul carential, tetania -Diabetul zaharat -Boli de metabolism: fenilcetonuria, galactozemia congenitală, tulburările metabolismului lipidic -Obezitatea, sindromul metabolic la copil	2	idem	
5. Boli hematologice. Principii de dietă în: - Anemia feriprivă - Anemia megaloblastică (deficit de vitamina B12, folati) - Anemii hemolitice (sferocitoza ereditară,deficit de G6 PD, talasemia, anemii imune);	2	idem	
6. Boli respiratorii. Principii de dieta in: -IACRS si IACRI -Astmul bronic -Fibroza chistica	2	idem	

7. Urgențe pediatrie. Principii de dietă în: -Convulsiile febrile -Intoxicații acute : alcool, ciuperci, nitriți, organofosforate, substanțe corozive.	2	idem	
8. Notiuni introductive. Necesarul de principii active în alimentatia copilului. Necesarul de vitamine si oligoelemente	2	idem	
9. Compozitia laptelui uman si a laptelui de vaca. Formule de lapte praf. Tehnici de alimentatie a copilului sanatos si bolnav	2	idem	
10.Nutritia scolarului si adolescentului.	2	idem	
11.Patologie nutritionala -Rahitismul carential -Anemia carentiala feripriva	2	idem	
12.Patologie nutritionala -Malnutritia protein-calorica -Diabetul zaharat	2	idem	
13.Patologie nutritionala -Obezitatea -Tetania -Boli genetice de metabolism	2	idem	
14.Intolerante si alergii alimentare -Boala celiaca -Alergia la proteinele laptelui de vaca	2	idem	

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

- Abordarea tematicii în conformitate cu calificarea viitoare și menținerea discuțiilor practice cu specific de activitate

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluenta de exprimare, forța de argumentare)	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	55%
	Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Frecvența la curs	5%
Seminar	Criteriile generale de evaluare	Caz clinic ipotetic	20%
	Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	20%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
- însușirea unor noțiuni elementare de nutriție a copilului, cu particularități pe vârste - însușirea unor elemente de diagnostic diferențial privind patologia nutrițională a copilului - însușirea unor noțiuni cu aplicabilitate în practica curentă			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
16.09.2021	Dr. Elena Tataranu	Dr. Delia Moscaliuc

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență, zi
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Fitoterapie				
Titularul activităților de curs	Conf. Univ. dr. Lobiuc Andrei				
Titularul activităților de seminar	Conf. Univ. dr. Lobiuc Andrei, Dr. Wesley K SAVAGE				
Anul de studiu	II	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs	1	Seminar	-	Laborator	2	Proiect	-
I b) Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	14	Seminar	-	Laborator	28	Proiect	-

II Distribuția fondului de timp	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	11
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	11
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	11
II d) Tutoriat	-
III Examinări	-
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	33
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-

5. **Condiții** (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		- tablă, ecran, videoproiector, laptop
Desfășurare aplicații	Seminar	-
	Laborator	- instrumentar și sticlărie de laborator, reactivi specifici, ecran, videoproiector, laptop
	Proiect	-

6. **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	C4 Definirea principiilor de farmacoterapie și a celor specifice alimentului C4.1 Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale de farmacologie și farmacoterapie, a celor specifice alimentului dar și a celor de tehnologie a alimentului. C4.3 Dezvoltarea și aplicarea strategiilor de aprofundare a aspectelor de farmacoterapie, de tehnologie a alimentului.
Competențe transversale	CT1. Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente

7. **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	- Asimilarea unor cunoștințe de fitoterapie pentru a se putea utiliza metode complementare de terapie nutrițională. - Asigurarea unei pregătiri de specialitate în domeniul fitoterapiei, necesară viitorului specialist în nutriție și dietetică.
Obiectivele specifice	- Descrierea principiilor care stau la baza metodelor naturale de terapie, cu accentul pus pe utilizarea plantelor medicinale ca un sistem complementar de corectare a dezechilibrelor fiziologice și funcționale. - Trecerea în revistă a plantelor cu efecte terapeutice, pe grupe de afecțiuni. - Implicarea în activități practice de recoltare, conservare, condiționare, dozare și administrare a plantelor medicinale.

8. **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Scurt istoric al utilizării plantelor medicinale Importanța plantelor medicinale în medicina modernă	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Elemente de chimie a compușilor naturali - Glucide - Glicozide - Fenoli	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Elemente de chimie a compușilor naturali (continuare) - Terpene - Alcaloizi - Alte grupe funcționale	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Noțiuni de fitotoxicologie	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Repertoriu de plante cu utilizări în medicina alternativă	2	expunere sistematică, conversație,	expuneri orale dublate de prezentări

		demonstrație	PowerPoint
Produse naturale și fitoderivați cu utilizări terapeutice, pe categorii de afecțiuni - Boli digestive și hepatobiliare - Boli cardiovasculare - Boli respiratorii - Boli infecțioase - Tulburări endocrine - Boli genito-urinare	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Produse naturale și fitoderivați cu utilizări terapeutice, pe categorii de afecțiuni (continuare) - Afecțiuni musculo-scheletale - Afecțiuni dermatologice; cosmetologie - Boli oto-rino-laringologice - Afecțiuni ale sistemului nervos central - Alte afecțiuni (stress, îmbătrânire, cancer, carențe, afecțiuni oculare, stomatologice, etc.)	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Direcții noi în fitoterapie	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint

Bibliografie

BARRETT M. (editor), 2004 – *The Handbook of Clinically Tested Herbal Remedies*. 2 Volumes Set. The Haworth Press, Binghamton;

BOJOR O., 2004 – *Fitoterapie tradițională și modernă*, Editura Fiat Lux, București;

BÜHRING U., 2009 – *Praxis-Lehrbuch der modernen Heilpflanzenkunde. Grundlagen-Anwendung-Therapie*. 2. Auflage. Sonntag Verlag, Stuttgart;

DRAGOȘ D., 2007 – *Fundamentele medicinei naturale. Partea a II-a. Fitoterapia cauzală*. Editura Deceneu, București;

GHELASIE G. IEROMONAH, 2011 – *Rețetele medicinei isihaste*. Editura Platytera, București.

GIURGIU E., 2010 – *Tratamente naturiste în bolile de piele*. Meteor Press, București;

KUHN M. A., WINSTON D., 2008 – *Winston & Kuhn's Herbal Therapy and Supplements. A Scientific and Traditional Approach*. 2nd Edition, Lippincott Williams & Wilkins, Baltimore, Philadelphia;

KÜNZLE J., 1945 - *Das Grosse Kräuterheilbuch. Ratgeber für gesunde und kranke Tage nach der giftfreien Heilmethode und den Originalrezepten von Johann Künzle Kräuterpfarer*. Verlag Otto Walter AG, Olten;

MILICĂ C., 2007 – *Tratamente naturiste în serviciul sănătății*. Editura Trinitas, Iași;

RÎȘCA I. M., 2016 – *Fitoterapie*. Editura Universității "Ștefan cel Mare", Suceava;

SCHULZ V., HÄNSEL R., TYLER V.E., 1998 – *Rational Phytotherapy. A Physician's Guide to Herbal Medicine*. Third Edition, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg;

WIESENAUER M., 2011 – *PhytoPraxis*. 4. Auflage, Springer Medizin Verlag, Berlin, Heidelberg.

Bibliografie minimală

BOJOR O., 2004 – *Fitoterapie tradițională și modernă*, Editura Fiat Lux, București;

DRAGOȘ D., 2007 – *Fundamentele medicinei naturale. Partea a II-a. Fitoterapia cauzală*. Editura Deceneu, București;

MILICĂ C., 2007 – *Tratamente naturiste în serviciul sănătății*. Editura Trinitas, Iași;

RÎȘCA I. M., 2016 – *Fitoterapie*. Editura Universității "Ștefan cel Mare", Suceava;

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Metode și tehnici de identificare a plantelor medicinale	4	Expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode și tehnici de recoltare a plantelor medicinale	4	expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode metode de condiționare și stocare a plantelor medicinale	4	expunere, conversație,	prezentare orală,

Metode de dozare a plantelor medicinale	4	expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode de administrare a plantelor medicinale	4	expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode terapeutice particulare (aromaterapie, terapie alimentară, homeopatie)	4	expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode terapeutice alternative (moxibuție, terapie florală Bach, terapie Ayurvedică, etc.)	4	expunere, conversație,	prezentare orală,
Bibliografie			
ANDREI M., 1971 – <i>Să cunoaștem plantele medicinale</i> . Editura Didactică și Pedagogică, București; ANTON S., 1998 – <i>Incursiune în medicina naturistă. În amintirea lui Valeriu POPA</i> . Editura POLIROM, Iași; BRILL S., DEAN E., 1994 - <i>Identifying and Harvesting Edible and Medicinal Plants in Wild (and Not So Wild) Places</i> . HarperCollins, New York; CSERHATI T., 2010 – <i>Chromatography of Aroma Compounds and Fragrances</i> . Springer Verlag, Berlin, Heidelberg; HOFFMANN D., 2003 – <i>Medical Herbalism. The Science and Practice of Herbal Medicine</i> . Healing Art Press, Rochester; TREBEN M., 1993 – <i>Sănătate din farmacia Domnului. Practica mea în legătură cu plantele medicinale și sfaturi pentru utilizarea lor</i> . Hunga-Print, Budapesta. WIESENAUER M., 2011 – <i>PhytoPraxis</i> . 4. Auflage, Springer Medizin Verlag, Berlin, Heidelberg.			
Bibliografie minimală			
ANTON S., 1998 – <i>Incursiune în medicina naturistă. În amintirea lui Valeriu POPA</i> . Editura POLIROM, Iași; TREBEN M., 1993 – <i>Sănătate din farmacia Domnului. Practica mea în legătură cu plantele medicinale și sfaturi pentru utilizarea lor</i> . Hunga-Print, Budapesta.			

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

- Noțiunile studiate sunt în concordanță cu reglementările în vigoare și sunt compatibile cu activitățile derulate la nivel național pe segmentul de nutriție.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluența de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților	Evaluare sumativă prin examinare scrisă și orală	60%
Seminar	-	-	-
Laborator	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluența de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților	verificare scrisă	40%
Proiect	-	-	-
Standard minim de performanță			
Însușirea principalelor noțiuni de fitoterapie; - caracterele morfologice specifice ale plantelor medicinale, pe grupe de afecțiuni; - principiile active, pe grupe funcționale chimice, ale principalelor plante cu efect terapeutic;			

- metode de recoltare, condiționare, administrare și dozare a plantelor medicinale.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2021	Conf. Univ. dr. Lobiuc Andrei	Conf. Univ. dr. Lobiuc Andrei, Dr. Wesley K SAVAGE

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	ETICĂ ȘI DEONTOLOGIE PROFESIONALĂ				
Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. Ștefan-Antonio Sandu				
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. dr. Oana Atomei				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	11
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	31
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții – nu este cazul

5. Condiții – laptop, videoproiector

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Aprofundarea noțiunilor din domeniul eticii medicale; Studierea principiilor etice ale exercitării profesiei medicale; Cunoașterea legislației medicale importante în domeniu.
Competențe transversale	Realizarea echipei medicale multidisciplinare; Soluționarea problemelor etice în mod responsabil; Utilizarea tuturor resurselor disponibile în vederea unei dezvoltări personale profesionale continue.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	- Cunoașterea teoriilor și a principiilor etice din practica medicală, în vederea identificării, analizei și argumentării unei poziții finale cu privire la diverse dileme etice.
Obiective specifice	- Înțelegerea relevanței problemelor eticii medicale în contextul dezbaterilor etice actuale, ca și dimensiunea filozofică a acestei discipline; în acest sens, vor deprinde înțelesul și specificitatea conceptelor filozofice, precum și capacitatea aplicării lor în dezbaterile privind biotehnologiile; - Identificarea aspectelor etice în relația medic – dietetician – pacient, încadrarea lor în particularitățile societății în tranziție; - Identificarea aspectelor etice legate de deciziile medicale de la finalul vieții, precum și de la începutul vieții (cu precădere în cazul utilizării tehnologiilor reproductive artificiale); - Realizarea de formulare medicale în acord cu cerințele etice medicale; - Analiza, din punct de vedere etic, a unui caz real/ ipotetic; - Aplicarea principiilor etice în dezbaterile morale a cazurilor din practica medicală și din cercetarea medicală; - Dezvoltarea atitudinilor adecvate de comunicare pentru a facilita interacțiunea cu pacientul, familia sa, medicii, sau alți profesioniști din sănătate.

8. Conținuturi

6. Conținuturi			
Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
C1. Introducere în bioetică și etica clinică. Bioetica și teoriile etice	2	-prelegere introductivă (icebreaking); -prelegerea monolog/ magistrală/ clasică;	
C2 . Principii bioetice: beneficența, non-maleficiența, respectul față de autonomia individuală și echitatea	2	-prezentare (expunere teoretică); -prelegerea cu oponenți;	
C3. Autonomia pacientului. Consimțământul informat	2	-simularea – jocul de rol (metoda mozaic, joc pe echipe);	
C4. Tipuri de consimțământ informat: consimțământul prezumat, consimțământul delegat, metaconsimțământ	2	-prelegerea team-teaching; -prelegerea cu intervenții aleatorii din sală pe parcurs; -prelegerea-dezbateri cu înscrieri anticipate ale participanților pentru anumite secvențe ale temei;	
C5. Confidențialitatea în practica clinică și în nutriție	2	-prelegerea întreruptă;	
C6. Responsabilitatea medicală. Răspunderea juridică și malpraxisul	2	-prelegeri cu discuții panel;	
C7. Elemente de dentologie medicală. Datoria de îngrijire. Datoria de diligență. Profesionalismul în practica medicală	2	-studiul de caz; -conversația.	
Bibliografie			
1. Astărăstoae, V., & Loue, S. (2014). <i>Etică și cercetare biomedicală</i> . Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.			
2. Astărăstoae, V., Loue, S., & Ioan, B. (2009). <i>Etica cercetării pe subiecți umani</i> . Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.			
3. Huidu, A. (2017). <i>Reproducerea umană medical asistat. Etica incriminării vs. etica biologică: studiu de drept comparat</i> . Ed. a II-a. Iași: Editura Lumen.			
4. Sandu, A. (2020). <i>Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filosofie a pandemiei în societatea medicalizată</i> . Iași: Editura Lumen.			
5. Sandu, A. Frunză, A., & Unguru, E. (coord.). (2018). <i>Ethics in Research Practice and Innovation</i> . IGI Global Publishing USA. (In printing)			
6. Sandu, A., & Caras (Frunză), A. (2014). <i>Some Considerations on the Construction of Ethics Policies. Shared Ethics and Communicative Action</i> . <i>Procedia - Social and Behavioral Sciences</i> ,			

Volume 149, pp. 846-854. 7. Sandu, A., & Caras, A. (2013). Kantian ethics vs. Utilitarian and Consequentialist Ethics in the Kidney Transplant (pp. 335-339). In Sandu, A., Caras, A. (eds.). <i>Proceedings of International Scientific Conference Tradition and Reform Social Reconstruction of Europe, November 7-8, 2013</i>, Bucharest. 8. Sandu, A., & Popoveniuc, B. (2018). <i>Etică și interitate în educație și cercetare</i>. București, România: Tritonic. 9. Sandu, A., (2009). <i>Dimensiuni etice ale comunicării în postmodernitate</i>. Iași: Editura Lumen. 10. Sandu, A., (2015). <i>Etica profesională și transparentă în administrația publică</i>. București: Editura Didactică și Pedagogică.			
Bibliografie minimală			
1. Astărăstoae, V., & Loue, S. (2014). <i>Etică și cercetare biomedicală</i>. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”. 2. Sandu, A. (2019). <i>Deontologie medicală și bioetică</i>, Suport de curs, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava. 3. Sandu, A. (2020). <i>Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filosofie a pandemiei în societatea medicalizată</i>. Iași: Editura Lumen.			
Aplicații (seminar)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
S1. Principiile bioeticii: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe teoriile eticii și principiile eticii; - prezentarea algoritmului de abordare a unui caz din punct de vedere etic.	2	Seminar introductiv-orientativ	
S2. Bioetica în nutriție și dietetică. Codul de etică și deontologie al dieteticianului (AND, EFAD): - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe importanța codurilor de etică și deontologie profesională.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective	
S3. Modele bioetice. Relația echipa medicală – pacient: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe modelele bioetice în relația echipa medicală – pacient: modelul paternalist, modelul informativ, modelul interpretativ și modelul deliberativ.	2	Seminar aplicativ bazat pe dezbateri colective și pe exersare individuală (elaborarea unui chestionar de feedback al pacientului în vederea îmbunătățirii serviciilor oferite de dietetician)	
S4. Consimțământul informat: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de consimțământ informat, elementele sale componente, rolul dieteticianului în procesul de consimțământ informat.	2	Seminar aplicativ bazat pe valorificarea experienței personale; prezentare de cazuri de etică medicală	
S5. Consimțământul informat la persoanele vulnerabile: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de populații vulnerabile, categorii de populații vulnerabile.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S6. Confidențialitatea: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de confidențialitate, excepții de la regula confidențialității.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S7. Bioetica și începutul vieții:	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții	

- sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe statutul moral și legal al embrionului, începutul vieții.		colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S8. Bioetica și genetica. Tehnologii reproductive: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe argumente pro și contra libertății procreației, dezbateră etică în ceea ce privește utilizarea tehnologiilor reproductive și a testării genetice.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S9. Bioetica și sfârșitul vieții: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile legate de momentul morții: teorii, criterii, îngrijirile paliative.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S10. Eutanasia. Suicidul asistat: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe definirea și tipurile de eutanasia și suicid asistat medical și pe argumente pro și contra, de ordin moral, teologic și social în acest domeniu.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S11. Transplantul de organe și țesuturi: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe problematizarea etică pe care o aduce în discuție transplantul de organe și țesuturi.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S12. Responsabilitatea: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de responsabilitate juridică: civilă și penală, responsabilitate disciplinară.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S13. Malpraxisul: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de malpraxis, legislație.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S14. Bioetica în cercetare: - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe cerințele etice pe care trebuie să le întrunească un studiu de cercetare: elemente legate de consimțământul informat, beneficiul participanților, confidențialitate.	2	Seminar aplicativ bazat pe pe discuții colective și pe exersare individuală (elaborarea unui consimțământ informat în cercetare după un studiu clinic dat)	

Bibliografie

1. Academy of Nutrition and Dietetics (AND). (2018). *Code of Ethics for the Nutrition and Dietetics Profession*.
2. Anton, C., & Anton, E. (2018). *Echitate, egalitate, vulnerabilitate la un caz medical interdisciplinar complex (tumora Krukenberg)*. Conferința Malpraxis medical. Ediția a III-a. UMF „Gr. T. Popa” Iași.
3. Astărăstoae, V., & Loue, S. (2014). *Etică și cercetare biomedicală*. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.
4. Astărăstoae, V., Loue, S., & Ioan, B. (2009). *Etica cercetării pe subiecți umani*. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.
5. Curcă, GC. (2019). *Medicină legală și Bioetică*. Cursurile 11-12, Facultatea de Medicină, UMFC.
6. Gabos Grecu, M. et al. (2015). *Bioetică*. Târgu-Mureș: Editura University Press.
7. Hostiuc, S. (2012). *Etica publicării științifice. Mic îndreptar pentru științele biomedicale*. Cluj-

Napoca: Casa Cărții de Știință.

8. Huidu, A. (2017). *Reproducerea umană medical asistat. Etica incriminării vs. etica biologică: studiu de drept comparat*. Ed. a II-a. Iași: Editura Lumen.
9. Ioan, B. (2013). *Dileme etice la finalul vieții*. Iași: Editura Polirom.
10. Jonston, C., & Bradbury, P. (2015). *100 Cases in Clinical Ethics and Law*. 2nd Edition. CRC Press.
11. Largu, MA, & Manciu, C. (2018) „Să intre fata cu HIV!”. *Analiza unei situații de încălcare a confidențialității datelor medicale*. Conferința Malpraxis medical. Ediția a III-a. UMF „Grigore T. Popa” Iași.
12. Legea nr. 46 din 21 ianuarie 2003 privind drepturilor pacientului.
13. Pașca, MD. (2018). *Împreună, ... fără discriminare! (ghid aplicativ-tematic)*. Târgu-Mureș: Editura University Press.
14. Sandu, A. (2020). *Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filozofie a pandemiei în societatea medicalizată*. Iași: Editura Lumen.
15. Sandu, A. Frunză, A., Unguru, E. (coord.). (2018). *Ethics in Research Practice and Innovation*. IGI Global Publishing USA. (In printing)
16. Sandu, A., & Caras, A. (2013). Kantian ethics vs. Utilitarian and Consequentialist Ethics in the Kidney Transplant (pp. 335-339). In Sandu, A., Caras, A. (eds.). *Proceedings of International Scientific Conference Tradition and Reform Social Reconstruction of Europe, November 7-8, 2013*, Bucharest.
17. Sandu, A., & Popoveniuc, B. (2018). *Etică și interitate în educație și cercetare*. București: Editura Tritonic.
18. Sandu, A., (2009). *Dimensiuni etice ale comunicării în postmodernitate*, Iași: Editura Lumen.
19. Sandu, A., Caras (Frunză), A. (2014). Some Considerations on the Construction of Ethics Policies. Shared Ethics and Communicative Action. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, Volume 149, pp. 846-854.
20. The European Federation of the Association of Dietitians (EFAD). (2008). *The International Code of Ethics and Code of Good Practice*.
21. Toader, E. (2016). *Bioetică: noțiuni teoretice și de practică medicală*. Iași: Editura PIM.

Bibliografie minimală

1. Astărăstoe, V., Loue, S. (2014). *Etică și cercetare biomedicală*. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.
2. Gabos Grecu, M. et al. (2015). *Bioetică*. Târgu-Mureș: Editura University Press.
3. Jonston, C., & Bradbury, P. (2015). *100 Cases in Clinical Ethics and Law*. 2nd Edition. CRC Press.
4. Sandu, A. (2019). *Deontologie medicală și bioetică*, Suport de curs, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava.
5. Caiet de seminar.

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

Conținuturile disciplinei au fost elaborate ca urmare a consultării programelor de studii similare de la Universitatea „Al. I. Cuza” din Iași, Universitatea „Babeș-Bolyai” din Cluj, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, a așteptărilor și cerințelor actorilor publici/ privați locali/ naționali, asociațiilor profesionale din zonă, precum și a altor cadre didactice din domeniu sau din domenii conexe. Prin complexitatea provocărilor și prin caracterul interdisciplinar al problemelor de natură etică din cadrul profesiei medicale, această disciplină rămâne mereu actuală și interesantă.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoașterea noțiunilor, conceptelor și metodelor de analiză prezentate la curs	Examen scris	50%
Seminar	Capacitatea de analiză și sinteză pentru: - elaborarea unui consimțământ	Portofoliu	50%

	informat după un studiu clinic dat; - întocmirea unui chestionar de feedback al pacientului în vederea îmbunătățirii serviciilor oferite de dietetician; - prezentarea unui caz real/ ipotetic – scenariu și analiză etică.		
Standard minim de performanță: Promovare cu nota minimă 5			
Studierea principiilor etice ale exercitării profesiei medicale. Cunoașterea legislației medicale importante în domeniu. Să susțină cu argumente subiectul abordat. Să se exprime coerent și inteligibil.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
30.09.2021	Prof. univ. dr. Ștefan-Antonio Sandu	Asist. univ. dr. Oana Atomei

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. univ. dr. Alexandru Nemțoi

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. univ. dr. Mihai Covașă

PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sanatate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutritie si Dietetica

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Educație fizică				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de laborator	Conf. Univ. dr. Florian BENEDEK				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	1	Curs	-	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	14	Curs	-	Seminar	-	Laborator	14	Proiect	-

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	3
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	3
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	3
II d) Tutoriat	
III Examinări	2
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	9
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	25
Numărul de credite	1

4. Precondiții

Curriculum	-
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		
Desfășurare aplicații	Seminar	-
	Laborator	- Combina audio, etc.
	Proiect	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5. Formarea deprinderilor și priceperilor motrice
Competențe transversale	CT3. Utilizarea unor metode și tehnici eficiente de învățare pe tot parcursul vieții, în vederea formării și dezvoltării profesionale continue și adaptării competențelor profesionale la dinamica contextului profesional și social

7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	- însușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu - formarea de capacităților motrice, calitatilor motrice, etc.
-----------------------------------	--

Obiective specifice	Obiectivele educației fizice pot fi înțelese ca fiind materializarea finalităților sub toate aspectele concretizate în progresele individului în plan somatic, funcțional, cognitiv, motric, afectiv și social în funcție de cerința și evoluția societății. Obiectivele de referință: • optimizarea dezvoltării fizice a organismului, a indicilor morfologici și funcționali și a atitudinii corecte a corpului; • perfecționarea capacității motrice generale a studenților, necesară desfășurării activității sportive; • îmbogățirea sistemului de cunoștințe, deprinderi, priceperi motrice, utilitar aplicative și specifice unor ramuri de sport; • dezvoltarea ritmicității motrice și expresivității mișcărilor; • înzestrarea studenților cu tehnicile de activitate independentă; • formarea și educarea spiritului de autodepășire, a trăsăturilor moral-volitiv, a capacității de apreciere și autoapreciere și formarea deprinderilor igienico-sanitare. • educarea sociabilității, a spiritului de ordine și acțiune având la bază respectarea unui sistem de reguli.
---------------------	---

8. Conținuturi

Laborator Aplicații	Nr. ore	Metode de predare	Observații
JOCURI DE MISCARE:.....3h 1. Jocuri dinamice si recreative; 2. Stafete si intreceri; 3. Parcururi aplicative*.	3 ore		
DANS/ FITNESS/AEROBIC.....2h 1. Dans modern: standard: vals lent, vals vienez; Latino : samba, cha cha cha, jive ; 2. Fitness si aerobc ; 3. Zumba.	2 ore	Exercitiul explicația, problematizarea, conversația	
INOT.....2h 1. Stilurile de inot*. 2. jocuri didactice in apa*	2 ore		
Remi, Table (studenții scutiți medical) Jocul, figurile și mutările acestora, scopul jocului. Exerciții folosite în lecția de educație fizică și sport penru combaterea instalării unor atitudini deficiente: exerciții din mers, exerciții de pe loc, exerciții în apă. <i>În situații speciale determinate de baza tehnico-materială, de tradițiile locale și de opțiunile studenților, unele discipline sportive prevăzute în programă pot fi înlocuite cu alte discipline sportive.</i> *În contextul epidemiologic actual, conținuturile marcate cu ”*” vor fi realizate partial, ținându-se cont de regulile sanitare indicate de autoritățile abilitate, pentru a nu facilita răspandirea virusului SARS-Cov-2.			
Bibliografie seminar			
[1] - Popescu, M., Educația fizică la studenți, București,1996; [2] - Rață, G., Atletism, Editura Alma Mater, Bacău, 2002; [3]-Rață , G., Ababei, C., Predarea atletismului în școală, Editura Alma Mater, Bacău, 2003; [4]-Scarlat, E., Scarlat, M., B., Educație fizică și sport, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2002;			

[5]-Scarlat, E., Scarlat, M., B., Îndrumar de Educație Fizică Școlară, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., 2006.

Bibliografie minimală seminar

[1] – Dumitru, G., Sănătate prin sport pe înțelesul fiecăruia, Federația Română Sportul pentru Toți, București, 1997;

[2] – Drăgan, I., Cutura fizică și sănătatea, Editura Medicală, București, 1971.

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

Conținuturile disciplinei au fost elaborate ca urmare a consultării programelor de studii similare din țară, a așteptărilor și evaluărilor Inspectoratului Școlar Județean Suceava, Asociației Învățătorilor Suceveni.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator	- realizarea parcursurilor aplicative din cadrul jocurilor sportive si natatie	50%	-
	- atitudinea studenților față de disciplină, precum și progresul realizat	10%	
	- teste pe parcursul semestrului	20%	
	- participarea la competiții sportive	20%	
Proiect			-

Standard minim de performanță

Standarde minime pentru nota 5:

- Handbal: tipuri de pase, aruncarea la poarta cu sprijin pe sol, dribling
- Dans: pasi de dans,
- 2 stiluri de inot

Standarde minime pentru nota 10:

- Handbal: tipuri de pase, aruncarea la poarta cu sprijin pe sol si din saritura, dribling, marcaj si demarcaj, fente.
- Dans – pasi de dans, coregrafii.
- Stilurile de inot

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
20.09.2021		Conf. Univ. dr. Florian BENEDEK

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA
Facultatea	FACULTATEA DE MEDICINĂ ȘI ȘTIINȚE BIOLOGICE
Departamentul	DEPARTAMENTUL DE ȘTIINȚE BIOMEDICALE
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	STAGIU DE PRACTICĂ DE SPECIALITATE				
Titularul activităților de practică	As. Univ. Drd. Camelia Oana IAȚCU				
Titularul activităților de seminar	As. Univ. Drd. Camelia Oana IAȚCU				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână		Curs	0	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	0
Totalul de ore din planul de învățământ	120	Curs	0	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	0

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	-
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	-
Tutoriat	-
Examinări	2
Alte activități:	-
Total ore studiu individual	
Total ore pe semestru	120
Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Bazele Nutriției, Abilități Practice, Igienă, Nutriția omului sănătos
Competențe	- Cunoașterea noțiunilor generale de bazele nutriției. - Evaluarea nutrițională. - Elaborarea unui plan nutrițional personalizat. - Identificare rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de raționalizare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul; - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională(portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line, etc.) atât în limba română cât și într-o limbă de circulație internațională;

5. Condiții (acolo unde este cazul)

B. Concluzii (cecei unde este cazul)		
Desfășurare a cursului		
Desfășurare aplicații	seminar	
	Laborator	Cantina Restaurant USV, Unități de Alimentație Publică
	Proiect	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Coordonarea, organizarea și supravegherea activității echipei din blocul alimentar privind prepararea regimurilor în cadrul cantinelor/restaurantelor. - Supravegherea respectării normelor de igienă la recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuirea alimentelor. - Dobândirea de abilități practice în efectuarea examenului organoleptic de apreciere a gradului de prospețime la materiile prime ce intră în componența meniurilor, precum și aplicarea tehnologiilor de pregătire a preparatelor culinare destinate meniurilor de nutriție și dietetică; - Stabilirea modului de concepere a unei diete personalizate.
Competențe transversale	- Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă. - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare profesională

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului studenții vor fi capabili să coordoneze, organizeze și supravegheze activitatea din blocul alimentar și să examineze gradul de prospețime a alimentelor.
Obiective specifice	La sfârșitul semestrului studenții vor fi capabili să: - Coordoneze, organizeze și supravegheze activitatea echipei din blocul alimentar; - Controleze și să aplice normele de igienă la circuitul alimentelor. - Alcătuiască un regim alimentar respectând mai mulți factori, printre care și indicațiile dietetice specifice fiecărei secții în parte, posibilități financiare, indicații specifice afecțiunilor. - Supravegheze recoltarea probelor alimentare și păstrarea lor în mod corespunzător. - Elaboreze caiete de sarcini pentru aciziția de alimente.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Aplicații practice			
1. Măsurile de protecția muncii și PSI la locul de muncă în unitățile de procesare alimentelor în preparate culinare. Instruirea periodică conform- extras din H. G .1425/2006 Informații privind riscurile de accidentare și îmbolnăvire profesională specifică locului de muncă. Acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor și evacuarea personalului. Igiena în unitățile de producție culinară.	5	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
2. Organizarea unui serviciu de alimentație spitalicească sau a celui din cadrul unei instituții de învățământ sau de alimentație publică. Caracterizarea tipurilor de unități de alimentație publică. Igiena în unitățile de alimentație publică; Igiena Personalului din unitățile publice; Norme igienico-sanitare specifice unei unități de alimentație publică (cantină, fast-food, restaurant).	5	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
3. Analiza meniurilor servite în Cantina Restaurant USV, calculul conținutului nutrițional, sugestii de îmbunătățire.	8	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	

4. Alcăuirea dietelor (regimurilor alimentare) în funcție de: indicațiile medicului/dieteticianului, indicațiile dietetice specifice fiecărei afecțiuni, indicațiile dietetice fiecărei secții în parte, valorile, principiile, dorințele, obiceiurile și relegia pacientului, alocație sau posibilități materiale/financiare, numărul de porții. Întocmirea rețetarului zilnic (desfășurătorul de gramaj) unde se specifică: alimentele ce fac obiectul regimurilor, feluri de meniuri/alimente pe regimuri alimentare, gramajul/porție, numărul de mese, cantitățile rezultate.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
5. Caietele de sarcini pentru achiziția alimentelor și participarea la comisiile de licitații în vederea achizițiilor de alimente. Recepția alimentelor primite de la furnizori și evaluarea calității acestora în funcție de cerințele caietului de sarcini.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
6. Circuitul alimentelor în spital/cantine/restaurante. Normele de igienă la recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuirea alimentelor.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
7. Verificarea modului de păstrare, depozitare, conservare, etichetare al alimentelor ținând cont de normele igienico-sanitare specifice fiecărui aliment în parte (carne, produse din carne, lactate, pâine, ouă, legume, conserve, băcănie, etc.) și verificare termenului de expirare înscris pe ambalajul alimentelor.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
8. Recoltarea probelor alimentare și păstrarea lor în mod corespunzător. Întocmirea graficelor de temperatură pentru spațiile frigorifice și frigidere.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
9. Analiza caracteristicilor organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, de transport, igienico-sanitare. Controlul gradului de prospețime a materiilor prime de origine animală: carnea animalelor de măcelărie (bovine, porcine, ovine), carnea de vânat, carnea de pasăre, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
10. Controlul gradului de prospețime a materiilor prime de origine animală: carnea de pește, icrele de pește, crustacei, moluște, batracieni comestibili, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul gradului de prospețime pentru lapte și produse Lactate: controlul gradului de prospețime pentru lapte, controlul gradului de prospețime la smântână, controlul gradului de prospețime la unt, controlul gradului de prospețime la brânzeturi, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	

11. Controlul gradului de prospețime la ouă și produse din ouă: oul ca produs alimentar, metode de examinare ale oului întreg, metode de examinare care necesită spargerea oului, controlul prospețimii la produsele din ouă, produse din ouă congelate, produsele de ouă deshidratate, caracteristicile organoleptice ale produselor din ouă, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul gradului de prospețime la mierea de albine: mierea de albine ca produs alimentar, definirea și clasificarea mierii de albine, examenul organoleptic la mieri de albine, examene fizico-chimice ale mierii de albine, măsuri, sancțiuni ce se iau după examinare, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
12. Controlul și expertiza produselor din cereale: controlul făinurilor, definirea și clasificarea făinurilor, expertiza făinurilor prin examen de laborator, examenul organoleptic al făinurilor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul și expertiza produselor din cereale: controlul pastelor făinoase, definirea și clasificarea pastelor făinoase, expertiza pastelor făinoase prin examen de laborator, examenul organoleptic al pastelor făinoase, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
13. Controlul și expertiza legumelor: controlul legumelor, definirea și clasificarea legumelor, expertiza legumelor prin examen de laborator, examenul organoleptic al legumelor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul și expertiza produselor din legume: controlul produselor din legume, definirea și clasificarea produselor din legume, expertiza produselor din legume prin examen de laborator, examenul organoleptic al produselor din legumelor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
14. Controlul și expertiza fructelor: definirea și clasificarea fructelor, expertiza fructelor prin examen de laborator, examenul organoleptic al fructelor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul și expertiza produselor din fructe: definirea și clasificarea produselor din fructe, expertiza produselor din fructe prin examen de laborator, examenul organoleptic al produselor din fructe, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
Bibliografie			
1. BANU C. și col., (2007) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare. Editura AGIR, București; 2. BONDOC I., (2014) - Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Editura ”Ion Ionescu de la Brad”, Iași; 3. NATEA CARMEN NARCISA, (2008) - Nutriție și Dietetică, Editura Universității „Lucian Blaga”, Sibiu; 4. CIOTĂU C., (2010) – Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universității			

din Suceava;

5. CUCIUREANU R., (2012) – Igiena Alimentului. Editura Performantica, Iași;

6. GRAUR M., (2006) - Ghid pentru alimentația sănătoasă. Ed. Performantica Iași;

7. MINCU I., (1980) – Alimentația omului bolnav. Editura Medicală, București ;

8. MIHELE DENISA, (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura medicală București;

9. TARCEA MONICA., (2010)- Ghid practic de gastrotehnie și gastronomie . Editura Universității de Medicină și Farmacie din Tg. Mureș.

• GRAUR MARIANA coordonator și col.(2006) – Ghid pentru alimentația sănătoasă. Editura Performantica Iași;

• MARIN V., VULTUR T. și col., (2007) – Ghid național de bune practici pentru Siguranța Alimentelor. Sistemul HACCP de Siguranța Alimentelor. Produse culinare . Editura Uranus

• VASILACHI GEORGETA , VASILACHI ANA,(2008) - Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. Editura RC, Chișinău;

• VIZIREANU C., ISTRATI D., (2006) - Elemente de gastronomie și gastrotehnie. Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos" din Galați ;

- Competențele acumulate vor fi utile absolvenților în a înțelege și susține un demers integrat de creare și administrare a unei întreprinderi. Pe baza experienței câștigate, dieteticianul va putea lucra în echipă cu autoritățile locale, inspectoratele școlare, sistemele publice de alimentație și servicii, unitățile medicale private sau publice și mass-media, în vederea susținerii stării nutriționale și de sănătate a comunității și dezvoltării de programe prevenționale și de screening.

1. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator	Prezentarea portofoliului Stagiul de Practică de Specialitate	Probă orală	50%
	Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. Aplicarea cunoștințelor dobândite.	Probă practică	50%
Standard minim de performanță:			
- Cunoașterea gradului de prospețime a alimentelor. - Cunoașterea normelor de igienă în recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuirea alimentelor. - Cunoașterea modalității de calcul a valorii energetice, de carbohidrați, proteine, lipide, fibre și sodiu pentru un meniu, luând în considerare pierderile tehnologice prin prelucrările primare și termice ale alimentelor.			

Data completării	Semnătura titularului de practică	Semnătura titularului de proiect
29.09.2021	As.univ.drd. Camelia Oana IAȚCU	As.univ.drd. Camelia Oana IAȚCU

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

• **Date despre program**

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA
Facultatea	FACULTATEA DE MEDICINĂ ȘI ȘTIINȚE BIOLOGICE
Departamentul	DEPARTAMENTUL DE ȘTIINȚE BIOMEDICALE
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

• **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	ABILITĂȚI PRACTICE					
Titularul activităților de practică	As. Univ. Drd. Camelia Oana IAȚCU					
Titularul activităților de seminar	As. Univ. Drd. Camelia Oana IAȚCU					
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu	
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară					DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)					DO

• **Timpul total estimat** (ore pe semestru al activităților didactice)

Număr de ore pe săptămână	2	Curs		Seminar		Laborator		Proiect	2
Totalul de ore din planul de învățământ	28	Curs		Seminar		Laborator		Proiect	28

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	
Tutoriat	-
Examinări	2
Alte activități:	-

Total ore studiu individual	
Total ore pe semestru	28
Numărul de credite	2

• **Precondiții** (acolo unde este cazul)

Curriculum	Bazele Nutriției, Abilități Practice, Fiziologie, Stagiul Practic de Specialitate
Competențe	- Cunoașterea noțiunilor generale de bazele nutriției. - Evaluarea nutrițională. - Elaborarea unui plan nutrițional personalizat. - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de raționalizare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul; - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line, etc.) atât în limba română cât și într-o limbă de circulație internațională;

• **Condiții** (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului							
Desfășurare aplicații	<table> <tr> <td>seminar</td><td></td></tr> <tr> <td>Laborator</td><td>Laborator USV cu videoproiector și calculatoare, grădinițe, școli, cămine de bătrâni, case de tip familial.</td></tr> <tr> <td>Proiect</td><td></td></tr> </table>	seminar		Laborator	Laborator USV cu videoproiector și calculatoare, grădinițe, școli, cămine de bătrâni, case de tip familial.	Proiect	
seminar							
Laborator	Laborator USV cu videoproiector și calculatoare, grădinițe, școli, cămine de bătrâni, case de tip familial.						
Proiect							

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	- Interpretarea și analiza aspectelor legate de stare de sănătate a gravidei, copilului școlar, adolescentului, adultului și vârstnicului. - Definirea și clasificarea nevoilor nutriționale pe grupe de vârstă și stări fiziologice: copil, adult, vârstnic, sportivi, gravide - Dezvoltarea și aplicarea strategiilor specifice nevoilor nutriționale și a aspectelor nutriționale la diferite grupe de vârstă și stări fiziologice; - Definirea și clasificarea nevoilor nutriționale, dezvoltarea și aplicarea strategiilor specifice nevoilor nutriționale în patologii. - Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a stării nutriționale în diferite comunități, activități, climate, perioade fiziologice și aplicarea intervențiilor adecvate.
Competențe transversale	- Efectuarea examenului organoleptic de apreciere a gradului de prospețime la materiile prime ce intră în componența meniurilor, precum și aplicarea tehnologiilor de pregătire a preparatelor culinare destinate meniurilor de nutriție și dietetică; - Realizarea unei lucrări/ unui proiect, executând cu responsabilitate sarcini specifice rolului într-o echipă pluridisciplinară; - Elaborarea, tehnoredactarea și susținerea în limba română și într-o limbă de circulație internațională a unei lucrări de specialitate pe o temă actuală în domeniu, utilizând diverse surse și instrumente de informare.

• **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei		La finalul semestrului, studenții vor fi capabili să realizeze planuri alimentare personalizate pe grupe de vârstă și perioade fiziologice, dar și în afecțiuni.
Obiectivele specifice	Curs	-
	Seminar	-
	Laborator	La finalul semestrului, studenții vor fi capabili să: - Identifice nevoile nutriționale pe grupe de vârstă, perioade fiziologice. - Identifice nevoile nutriționale în funcție de afecțiuni. - Întocmească planuri nutriționale adecvate și personalizate.

• **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
------	---------	-------------------	------------

Aplicații practice	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Prezentarea obiectivelor laboratorului. Normele de protecție a muncii. Rolul dieteticianului în comunitate.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	

2. Nutriția copilului (1-3 ani) - Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
3. Nutriția preșcolarului (3-6 ani)- Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
4. Nutriția școlarului (7-13 ani)- Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
5. Nutriția adolescenților (14-17 ani)- Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
6. Nutriția sportivilor- Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
7. Nutriția femeilor însărcinate- Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
8. Nutriția femeilor în perioada de lactație- Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
9. Nutriția vârstnicilor- Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
10. Nutriția în condiții de muncă fizică cu efort mic - Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
11. Nutriția în condiții de muncă cu efort mare - Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
12. Nutriția în condiții de muncă intelectuală- Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
13. Nutriția vârstnicilor- Alimentație adecvată - Studiu de caz	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
14. Influențarea alimentației prin factorii culturali și religioși. Alimentația și stresul- Studiu de caz.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	

Bibliografie

1. Negrișanu G. - Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN:973-602-107-6
2. Tarcea M, Ruta F, Rus V. et al - Alimentatia in colectivitati, Edit. University Press Tg. Mures,2017.
3. Wells J.C.K., Toward Body Composition Reference Data for Infants, Children, and Adolescents,Advances in Nutrition, 2014, 5(3): 320S-329S
4. Moța Maria - Alimentația omului sănătos și bolnav. Edit Academiei Române, București, 2005.
5. Albert Francois Creff.(2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București;
6. Nicolae Hâncu, Cristina Niță, Anca Crăciun. Abecedar de Nutriție,Să devenim proprii noștrinuționiști.Sănătatea Press Group,2012.
7. Mincu I., Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav, Ed. Enciclopedică, București,2007,ISBN 973-45-0593-4
8. Hobai Șt, Máthé J, András I, Balogh-Sămărghișan V, Fazakas Z, Nemeș-Nagy E, Dărbuș A,Butilcă S,

Szabó I.: Îndrumător de lucrări practice de biochimie, Litografia UMF Tg. Mureș, 2000 9. Guyff Larson Roberta - American Dietetic Association Complete Food& Nutrition Guide, Ed.Academy of Nutrition and Dietetics, 2012 10. Graur M. Si colab., Ghid de Alimentatie sanatoasa, coordonat de Societatea de Nutritie dinRomania, Ed. Performantica Iasi, 2006, ISBN 978-973-730-204
Bibliografie minimală
- Tarcea M, Ruta F, Rus V. et al - Alimentatia în colectivitati, Edit. University Press Tg. Mures,2017. - Graur M. Si colab., Ghid de Alimentatie sanatoasa, coordonat de Societatea de Nutritie dinRomania, Ed. Performantica Iasi, 2006, ISBN 978-973-730-204-5 - Albert Francois Creff.(2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București; - Mărginean Oana: Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2011

- Nevoile nutriționale ale unei persoane sunt diferite în funcție de starea de sănătate, de vârsta acestuia și condițiile de trai din colectivitatea sa. Această disciplină asigură studenților cunoștințele și abilitățile necesare în evaluarea și monitorizarea comunităților instituționalizate, cu impact asupra societății, în elaborarea și aplicarea programelor de evaluare, screening și intervenții comunitare

Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator	Prezentarea portofoliului de Abilități Practice	Prezentare orală	50%
	Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. Aplicarea cunoștințelor dobândite în practica medicală.	Probă practică	50%
Proiect			
Standard minim de performanță:			
- Cunoașterea nevoilor nutriționale pe grupe de vârstă și perioade fiziologice (copil, adult, vârstnic, sportivi, gravide). - Cunoașterea și aplicarea corectă a instrumentelor pentru determinarea statusului ponderal la copii și adolescenți. - Cunoașterea etapelor întocmirii de meniuri pe grupe de vârstă și perioade fiziologice (copil, adult, vârstnic, sportivi, gravide).			

Data completării	Semnătura titularului de practică	Semnătura titularului de proiect
29.09.2021	As.univ.drd Camelia Oana IAȚCU	As.univ.drd Camelia Oana IAȚCU

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în Consiliul facultatii	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA
Facultatea	FACULTATEA DE MEDICINĂ ȘI ȘTIINȚE BIOLOGICE
Departamentul	DEPARTAMENTUL DE ȘTIINȚE BIOMEDICALE
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	NUTRIGENETICĂ ȘI NUTRIGENOMICĂ				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	As. univ. dr. Daniel ȘTERBULEAC				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DA

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	1	Curs		Seminar		Laborator	1	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	14	Curs		Seminar		Laborator	14	Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	4
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	2
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	3
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	9
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	25
Numărul de credite	1

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		•
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	• Laptop, videoproiector
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe	• Sa descrie concepte, teorii și noțiuni fundamentale ale geneticii implicate în producerea
------------	---

profesionale	bolilor. • Sa inteleaga relația dintre dietă și factorii genetici – elemente de genomică nutrițională (nutrigenetică și nutrigenomică). • Sa evalueze corect a riscului de îmbolnăvire respectiv alegerea și aplicarea măsurilor adecvate de profilaxie în familie și în populație în caz de boală genetică asociată cu tulburări alimentare. • Să cunoască metodele moderne de detecție a predispozițiilor genetice către anumite boli nutriționale. • Inițierea și derularea unei activități de cercetare științifică în domeniul genomicii nutriționale.
Competențe transversale	• Sa execute responsabil sarcinile profesionale și sa se familiarizeze cu rolurile și activitățile specifice din domeniul de nutrigenică și nutrigenomică într-o echipă pluridisciplinară. • Sa constientizeze nevoia de formare continuă în domeniul geneticii și biologiei moleculare odată cu apariția genomicii nutriționale: utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare, a literaturii de specialitate la zi.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea noțiunilor fundamentale de genomică nutrițională.
Obiective specifice	• Cunoașterea rolului factorilor ereditari în realizarea trăsăturilor fiziologice și a bolilor umane nutriționale. • Însușirea, de către studenți, a mecanismelor prin care factorii nutriționali interacționează cu materialul genetic, direct sau indirect. • Însușirea, de către studenți, a principiilor care guvernează variațiile răspunsului organismului uman la factorii nutriționali, prin prisma variației genetice inter-individuale.

8. Conținuturi

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Genomică nutrițională – nutrigenică și nutrigenomică. Noțiuni generale. Recapitulație și integrare cunoștințe dobândite anterior, din zona Biologiei celulare și moleculare în zona Nutriției moleculare. Dogma centrală a geneticii și mecanismele fundamentale ale eredității.	2	Prezentare orală și multimedia	
2. Structura ADN. Cromatina și cromozomii. Rolul ADN-ului în patogenia unor boli. Universul rolurilor jucate de proteine în asigurarea echilibrului nutrițional al organismului. Replicarea ADN, transcripția și translația, cu aspecte ale interacțiunii dintre factori nutritivi și factorii genetici ai mecanismelor respective. Procesarea ARNm.	2	Prezentare orală și multimedia	
3. Genomul uman. Gena – structură, trăsături, clasificare. Determinismul caracterelor ereditare. Abateri de la segregarea de tip mendelian. Polimorfismele genetice și influența lor asupra fenotipului. Mutații.	2	Prezentare orală și multimedia	
4. Metode de studiu utilizate în nutrigenică și nutrigenomică. Recapitulația metodelor de bază utilizate în analiza genetică. Extindere către metodele avansate, specifice nutrigeneticii: chip-uri ADN, microarray, RNAseq, GWAS, etc.	2	Prezentare orală și multimedia	
5. Variabilitatea genetică. Recombinare. Leziuni ADN. Mecanisme de reparare a leziunilor ADN. Noțiuni de epigenetică și implicare epigenetică în nutriție.	2	Prezentare orală și multimedia	
6. Boli genetice asociate cu deficiențe nutriționale. Boli	2	Prezentare orală și	

monogenice și multifactoriale. Enzimopatii.		multimedia	
7. Nutrigenetica și nutrigenomica ca științe în expansiune. Prezentarea celor mai cunoscute polimorfisme asociate cu predispoziția către boli nutriționale. Testarea genetică a pacienților.	2	Prezentare orală și multimedia	
Bibliografie			
- Covic M, Ștefănescu D, Sandovici I. Genetică Medicală. Ed. II, Polirom, Iași. 2011 - De Caterina, R, Alfredo Martinez J., Kohlmeier M. Principles of nutrigenetics and nutrigenomics: Fundamentals of individualized nutrition, Ed. Academic Press, 2020 - Eusebiu Vlad Gorduza. Compendiu de genetică umană și medicală, editura Tehnopress, Iași, 2007			
Bibliografie minimală			
- Covic M, Ștefănescu D, Sandovici I. Genetică Medicală. Ed. II, Polirom, Iași. 2011 - De Caterina, R, Alfredo Martinez J., Kohlmeier M. Principles of nutrigenetics and nutrigenomics: Fundamentals of individualized nutrition, Ed. Academic Press, 2020 - Eusebiu Vlad Gorduza. Compendiu de genetică umană și medicală, editura Tehnopress, Iași, 2007			

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

Studentul va avea nevoie de cunoștințele practice din cadrul acestei discipline legate de compoziția și utilitatea alimentelor funcționale și a suplimentelor alimentare, în completarea celorlalte discipline din programul de studiu, atât pentru aplicațiile clinice dietetice, pentru managementul sistemelor alimentare cât și pentru intervențiile pe linie de sănătate nutrițională publică.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar	Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Teste grila cu raspunsuri unice	50%
	Evaluare pe parcurs	Referate	50%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
- Cunoașterea elementelor fundamentale de genetică și nutrigenetică. - Înțelegerea limbajului, metodologiei și problematicei specifice cercetării în domeniul nutrigenetică și nutrigenomică.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
30.09.2021		As. Univ. dr. Daniel ȘTERBULEAC

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
30.09.2021	Conf. Univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2021	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ