

## PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

- Date despre program**

Instituția de învățământ superior	Universitatea Ștefan cel Mare 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	<b>Anatomie</b>				
Titularul activităților de curs	Conf. Univ. Dr. Alexandru Nemtoi				
Titularul activităților de seminar	Sef lucrari Dr. Liviu Dubei				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	Categorii 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	4	Curs	2	Seminar		Laborator	2	Proiect	
Totalul de ore 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	22
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	23
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	22
II d) Tutoriat	
III Examinări	2
IV Alte activități:	

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

- Precondiții (acolo unde este cazul)**

Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biologie clasa XI</li> </ul>
Competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

- Condiții (acolo unde este cazul)**

Desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Videoproiector</li> </ul>	
Desfășurare aplicații	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu este cazul</li> </ul>
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planse, mulaje, videoproiector</li> </ul>
	Proiect	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu este cazul</li> </ul>

- Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	CP1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei. CP2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională. CP4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților.
Competențe transversale	CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri

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

Obiectivul general al disciplinei		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea structurilor corpului uman, a organizării acestora în sisteme și raporturilor dintre ele.</li> <li>• Corelații anatomo-funcționale privind structurile corpului uman.</li> </ul>
Obiectivele specifice		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explorarea anatomică a structurilor corpului uman, anatomia aplicată și corelații clinice în domeniul nutriției și dieteticii.</li> </ul>
	Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea noțiunilor referitoare la morfologia și structura sistemului digestiv</li> <li>• Însușirea noțiunilor referitoare la morfologia și structura sistemului respirator, cardiovascular, nervos,, urogenital, endocrin.</li> <li>• Adaptarea informațiilor transmise studenților la specificul specializării.</li> <li>• Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale anatomiei; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională. Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale ale anatomiei ce se adresează domeniului nutriție și dietetică</li> <li>• Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale ale structurilor morfologice ale organismului uman, aplicate în înțelegerea și cunoașterea metodelor și tehnicilor de nutriție și dietetică</li> <li>• - cunoștințe generale de bază</li> <li>• - cunoștințe de bază necesare profesiei de nutritionist</li> <li>• - capacitatea de a transpune în practică cunoștințele dobândite</li> </ul>
	Seminar	
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea elementelor de anatomie descriptivă a tuturor componentelor aparatelor și sistemelor corpului uman;</li> <li>• Explicare și interpretare (explicarea și înțelegerea unor structuri anatomice, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale anatomiei)</li> <li>• Corelarea elementelor de anatomie descriptivă la nivelul structurilor corespunzătoare lor.</li> <li>• Aplicarea cunoștințelor în practica de nutriție și dietetică;</li> <li>• Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională.</li> <li>• Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale ale mecanismelor fiziologice și patologice ale organismului uman necesare cunoașterii și practicii în nutriție și dietetică.</li> <li>• Datele de anatomie permit studentului aprofundarea noțiunilor lor de histologie, fiziologie și mai apoi a datelor clinice, paraclinice, a metodelor moderne de investigare a corpului uman.</li> <li>• Explorare morfologică pe piesa preparată (cadavru).</li> </ul>
	Proiect	

• **Conținuturi**

Curs:	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere, generalități, embriologie generală. Dezvoltarea corpului uman. Gametogeneza. Fertilizarea. Perioada embrionară. Perioada fetală. Anexele fetale. Teratogeneza.	2	Prezentare power point/ schite tabla	

2. Principii de organizare a corpului uman. Sistemul locomotor –generalități despre oase și articulații. Generalități despre mușchi și structurile conjunctive organizate conexe.	2	Idem	
3. Sistemul respirator. Organizarea funcțională a căilor respiratorii superioare, a arborelui bronhopulmonar.	2	Idem	
4.Sistemul cardiac. Sistemul circulator. Sistemul limfatic. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cordul = configurație externă și structură anatomică;</li> <li>• Mica și marea circulație;</li> <li>• Circulația limfatică.</li> </ul>	2	Idem	
5. Sistemul digestiv (I). Organizarea funcțională a tubului digestiv supra- și subdiafragmatic	2	Idem	
6. Sistemul digestiv (II). Glandele anexe ale tubului digestiv.	2	Idem	
7. Sistemul urinar. Organizarea funcțională a rinichiului și a căilor urinare	2	Idem	
8.Sistemul de reproducere. Organizarea funcțională a gonadelor și a căilor genitale la bărbat.	2	Idem	
9. Sistemul de reproducere. Organizarea funcțională a gonadelor și a căilor genitale la femeie.	2	Idem	
10.Sistemul genital feminin. Configurație, localizări, raporturi.	2	Idem	
11. Sistemul endocrin. Substratul morfologic al funcției endocrine. Organizarea funcțională a principalelor glande endocrine	2	Idem	
12 Sistemul nervos. Principii de organizare funcțională al sistemului nervos central.	2	Idem	
13. Sistemul nervos. Principii de organizare funcțională al sistemului nervos periferic.	2	Idem	
14. Principii de organizare funcțională al organelor de simț. Organizarea morfo-funcțională a sistemului limfopoietic. Splina.	2	Idem	
Bibliografie minimala:			

1. Enciulescu C, Branzaniuc K, Butilca F. Anatomie generalitati, membre Ediția a IIa, UMF Tg. Mureș, 2004  
 2. Enciulescu C. Anatomie Splanhnologie, vol II, Ediția a IIa, UMF Tg. Mureș 2011  
 3. Seres Sturm L, Brânzaniuc K, Nicolescu C. Anatomia trunchiului, Editura University Press, Târgu Mureș, 2004  
 4. V. Papilian, Ed. Didactică și pedagogică București 2003 – Anatomia omului vol. I Aparatul locomotor;  
 5. Niculescu C, Cârmaciu R, Voiculescu B, Niță C., Sălăvăstru C., Ciornei C. - Anatomia și fiziologia omului. Compendiu. Ed. Corint, București 2004.

## Bibliografie:

1. Enciulescu C, Branzaniuc K, Butilca F. Anatomie generalitati, membre Ediția a IIa, UMF Tg. Mureș, 2004  
 2. Enciulescu C. Anatomie Splanhnologie, vol II, Ediția a IIa, UMF Tg. Mureș 2011  
 3. Drake RL, Wayne Vogl A., Mitchell AW. Gray`s Anatomy pentru studenți, a doua ediție, 2010, ISBN 9786069250600, traducere în limba română  
 4. Seres Sturm L, Brânzaniuc K, Nicolescu C. Anatomia trunchiului, Editura University Press, Târgu Mureș, 2004  
 5. Seres Sturm L, Pavai Z, Șipoș R. Anatomie topografică cervicoorofacială, Editura University Press, Târgu Mureș, 2005  
 6. V. Papilian, Ed. Didactică și pedagogică București 2003 – Anatomia omului vol. I Aparatul locomotor;  
 7. Niculescu C, Cârmaciu R, Voiculescu B, Niță C., Sălăvăstru C., Ciornei C. - Anatomia și fiziologia omului. Compendiu. Ed. Corint, București 2004.

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere in anatomie, planuri, terminologie, organizarea corpului uman.	2	discutii,demonstratii	Planse, mulaje, atlase
2. Osteologie. Oasele scheletului axial. Oasele craniului neural și visceral. Coloana vertebrala si cutia toracica.	2	Idem	
3. Oasele, articulațiile, mușchii, vasele și nervii membrului superior.	2	Idem	
4. Oasele articulațiile, mușchii, vasele și nervii membrului inferior.	2	Idem	
5. Anatomia topografică a membrului superior. Anatomia topografică a membrului inferior.	2	Idem	
6. Sistemul respirator. Cavitatea nazală. Laringele. Traheea. Bronhiile. Plămânul. Anatomia aplicata a sistemului respirator	2	Idem	
7. Sistemul cardiovascular. Inima. Vascularizația capului, gâtului și a trunchiului. Anatomia aplicata a cordului si a vaselor mari.	2	Idem	
8. Sistemul digestiv (I). Cavitatea bucală. Glandele salivare. Faringele. Esofagul.	2	Idem	

Stomacul, Intestinul subtire, Intestinul gros. Anatomia aplicata atubului digestiv			
9. Sistemul digestiv (II). Ficatul. Pancreasul. Anatomia aplicata.	2	Idem	
10. Sistemul urinar. Rinichiul. Ureterul. Vezica urinară. Uretra. Anatomia aplicata a sistemului urinar.	2	Idem	
11. Sistemul de reproducere. Testiculul. Căile spermatiche. Penisul. Glande anexe aparatului genital masculin. Anatomia aplicata a sistemului de reproducere masculin..	2	Idem	
12. Sistemul de reproducere. Ovarul.Trompele uterine Uterul. Vaginul. Vulva.Anatomia aplicata a sistemului de reproducere feminin.	2	Idem	
13. Sistemul nervos și endocrin. Maduva spinarii. Conformația exterioară a encefalului. Nervii cranieni. Anatomia aplicata a nervilor cranieni	2	Idem	
14. Sistemul nervos și endocrin. Organe de simț. Glande endocrine. Anatomia aplicata a organelor de simt si glandelor endocrine	2	Idem	
Bibliografie minimală			
<p>1.Enciulescu C, Branzaniuc K, Butilca F. Anatomie generalitati, membre Ediția a IIa, UMF Tg. Mureș, 2004</p> <p>2.Enciulescu C. Anatomie Splanhnologie, vol II, Ediția a IIa, UMF Tg. Mureș 2011</p> <p>3.V. Papilian, Ed. Didactică și pedagogică București 2003 – Anatomia omului vol. I aparatul locomotor;</p> <p>4 Niculescu CT, Cârmaciu R, Voiculescu B, Niță C., Sălăvăstru Carmen, Ciornei Cătălina - Anatomia și fiziologia omului. Compendiu. Ed Corint, București 2004</p>			
Bibliografie			
<p>1.Enciulescu C, Branzaniuc K, Butilca F. Anatomie generalitati, membre Ediția a IIa, UMF Tg. Mureș, 2004</p> <p>2.Enciulescu C. Anatomie Splanhnologie, vol II, Ediția a IIa, UMF Tg. Mureș 2011</p> <p>3.Seres Sturm L, Brânzaniuc K, Nicolescu C. Anatomia trunchiului, Editura University Press, Târgu Mureș, 2004</p> <p>5. Seres Sturm L, Pavai Z, Șipoș R. Anatomie topografică cervicoorofacială, Editura University Press, Târgu Mureș, 2005</p> <p>4.V. Papilian, Ed. Didactică și pedagogică București 2003 – Anatomia omului vol. I aparatul locomotor;</p> <p>5. Ietcu I. Crăciun Maria Daniela, Notiuni generale de antomie funcțională, Editura Universității Suceava, Suceava 2005.</p> <p>6 Niculescu CT, Cârmaciu R, Voiculescu B, Niță C., Sălăvăstru Carmen, Ciornei Cătălina - Anatomia și fiziologia omului. Compendiu. Ed Corint, București 2004</p>			

- **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 specificul de activitate din cabinetul de nutriție.**

- **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitatea de înțelegere a termenilor medicali prezentați.</li> <li>• Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu relațiile între diferiți termeni de anatomie.</li> <li>• Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.</li> </ul>	<b>Examen</b>	60%
Seminar			
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate.</li> <li>• Identificarea structurilor anatomice prin examinări macroscopice pe mulaj și cadavru.</li> <li>• Identificarea unor elemente de diagnostic diferential</li> </ul>	<b>Evaluare pe parcurs</b>	40%
Proiect			

**Standard minim de performanță**

- însușirea unor noțiuni elementare de patologie medicală, cu particularități pe aparate și sisteme
- însușirea unor elemente de diagnostic diferential
- însușirea unor noțiuni cu aplicabilitate în practica curentă ca nutritionist

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru Nemtoi	Sef lucrari Dr. Liviu Dubei

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. Univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2022	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	CHIMIE GENERALĂ				
Titularul activităților de curs	s.l.dr.ing. Bulai Elena-Raluca				
Titularul activităților de laborator	s.l.dr.ing. Bulai Elena-Raluca				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DF
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DO

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	1	Seminar	-	Laborator	2	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru 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	30
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	25
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	25
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)+III+IV	80
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Nu e cazul
Competențe	

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

Desfășurare a cursului	PC, videoproiector, tablă	
Desfășurare aplicații	Laborator	- resurse procedurale: prezentări ppt, materiale video, imagini sau animații (lucru pe grupe /pereche si individual) - resurse materiale: lucrări de laborator, sticlărie de laborator, reactivi, halat, mănuși

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei C2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională
-------------------------	---

	C3. Recunoașterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
--	--

### 7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	Însușirea și valorificarea conceptelor de bază din domeniul chimiei generale Aprofundarea unor principii de baza de chimie generală în teorie și practică referitoare la reacții și echilibre chimice. Studiul proprietăților metalelor și nemetalelor cu implicații fiziologice. Însușirea unor aspecte teoretice privind structura și proprietățile principalelor clase de compuși organici cu rol biologic important sau care sunt componente ale alimentelor de bază.
-----------------------------------	--

### 8. Conținuturi

Curs (14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p><b>Noțiuni introductive de chimie:</b> definiție, domeniile și ramurile chimiei,</p> <p><b>Capitolul I. Chimie anorganică</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Legile fundamentale ale chimiei</li> <li>Structura atomului</li> <li>Legături chimice</li> <li>Clasificarea substanțelor</li> <li>Tipuri de reacții chimice.</li> <li>Sisteme acido-bazice. Soluții tampon, emulsii, pH</li> <li>Elemente metalice și proprietățile lor</li> <li>Elemente nemetalice și proprietățile lor</li> </ol>	4	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
<p><b>Capitolul II. Obiectul chimiei organice</b> (formule brute, moleculare și structurale, catene de carbon, tipuri de atomi de carbon, clasificarea compușilor organici)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Hidrocarburi:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Alcani (parafine)           <ol style="list-style-type: none"> <li>Definiție. Serie omoloaga. Denumire. Radicalii alcanilor</li> <li>Izomeria alcanilor</li> <li>Proprietăți fizice ale alcanilor</li> <li>Proprietăți chimice ale alcanilor</li> </ol> </li> <li>Cicloalcani           <ol style="list-style-type: none"> <li>Definiție. Serie omoloaga. Denumire</li> <li>Izomeria cicloalcanilor</li> <li>Proprietăți fizice ale cicloalcanilor</li> <li>Proprietăți chimice ale cicloalcanilor</li> </ol> </li> <li>Alchene (olefine)           <ol style="list-style-type: none"> <li>Definiție. Serie omoloaga. Denumire.</li> <li>Izomeria alchenelor</li> <li>Proprietăți fizice ale alchenelor</li> <li>Proprietăți chimice ale alchenelor</li> </ol> </li> <li>Diene și poliene (terpenoide, carotenoide, steroide)           <ol style="list-style-type: none"> <li>Definiție. Serie omoloaga. Denumire</li> <li>Izomeria alcadienelor</li> <li>Proprietăți fizice ale alcadienelor</li> <li>Proprietăți chimice ale alcadienelor</li> <li>Poliene cu structura izoprenică</li> <li>Politerpenoide</li> <li>Terpenoide</li> <li>Carotinoide (carotenoide)</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>	4		
<p>(izoprenoizi sau izoprenoide)</p>			



<p>1.5. Alchine (acetilene)</p> <p>1.5.1. Definiție. Serie omoloaga. Denumire</p> <p>1.5.2. Izomeria alchinelor</p> <p>1.5.3. Proprietăți fizice ale alchinelor</p> <p>1.5.4. Proprietăți chimice ale alchinelor</p> <p>1.6. Arene sau hidrocarburi aromatice</p> <p>1.6.1. Definiție. Serie omoloaga. Denumire</p> <p>1.6.2. Izomeria arenelor</p> <p>1.6.3. Proprietăți fizice ale arenelor</p> <p>1.6.4. Proprietăți chimice ale arenelor</p>			
<p>2. <b>Acizi carboxilici</b></p> <p>2.1. Definiție. Clasificare</p> <p>2.2. Proprietăți fizice</p> <p>2.3. Proprietăți chimice</p> <p>2.4. Acizi monocarboxilici saturați</p> <p>2.5. Acizi dicarboxilici</p> <p>2.6. Acizi organici nesaturați</p> <p>2.7. Acizi nesaturați dicarboxilici și tricarboxilici</p> <p>2.8. Acizi aromatici dicarboxilici</p> <p>2.9. Acizi tricarboxilici și policarboxilici</p> <p>3. <b>Esteri naturali</b></p>	2		
<p>4. <b>Compuși organici cu azot</b> : aminoalcooli, aminofenoli, aminoacizi.</p>	2		
<p>5. <b>Compuși organici cu sulf cu importanță biologică</b></p> <p>6. <b>Compuși organici cu oxigen:</b></p> <p>6.1. Hidroxiacizi: acizialcooli, acizifenoli (definiție, metode de obținere, clasificare, izomerie, proprietăți chimice și fizice)</p> <p>6.2. Hidrați de carbon (zaharide)</p> <p>6.2.1. Definiție, clasificare, nomenclatură</p> <p>6.2.2. Monozaharide (definiție și structurile chimice)</p> <p>6.2.3. Oligozaharide</p> <p>6.2.4. Polizaharide</p>	2		
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gutt S., Chimie anorganică. Nemetale, Editura Universitatii Suceava, 2003</li> <li>Sofei M.D., Contribuții la studiul reacțiilor de funcționalizare a compușilor heterociclici cu azot, Editura Politehnica, Timisoara, 2007</li> <li>Ciohodaru L., Chimie Generală, Ed Matrix Rom, București, 2000</li> <li>Guran C., Chimie anorganică: structura atomului, legătura chimică, chimia sistematică a unor elemente tipice, probleme, Editura Printech, Bucuresti 2004</li> <li>Cristorean E., Antoniu A., Chimia metalelor, Editura Academiei Romane, Bucuresti 1990</li> <li>Condrea C.C., Chimia alimentelor, Editura Tizzz, Iasi, 2018</li> <li>Sunel Valeiu, Chimie organică: <a href="#">compuși heterociclici: produși naturali</a>, <a href="#">Editura Universitatii "Al.I.Cuza"</a>, Iași, 1995;</li> <li>Stoian Cristina, Chimie anorganică: metale și combinații : culegere de exerciții și probleme, Editura PIM, Iași, 2014.</li> <li>Stoian Cristina, Chimie anorganică: metale : note de curs, Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos", Galați, 2011.</li> <li>Stoian Cristina, Chimia metalelor: lucrări de laborator, Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos", Galați, 2013.</li> <li>Rabega C., Chimie generală, Editura Didactica si pedagogica, Bucuresti, 1975</li> <li>Nenișescu C., Chimie organica, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1980</li> <li>Nenișescu C., Chimie generală, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1985</li> <li>Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, note de curs</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Stoian Cristina, Chimie anorganică: metale : note de curs, Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos",</li> </ol>			

- Galați, 2011
- Guran C., Chimie anorganică: structura atomului, legătura chimică, chimia sistematică a unor elemente tipice, probleme, Editura Printech, Bucuresti 2004
  - Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, note de curs

Aplicații (/laborator/)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Norme generale de protecția muncii, prezentarea sticlăriei și aparaturii, manipularea sticlăriei, aparaturii și substanțelor în laboratorul de chimie, răcirea, surse de răcire, încălzirea, surse de încălzire. Prezentarea tematicii de laborator și a bibliografiei. Noțiuni introductive ce tin de structura atomului, configurații electronice, masa atomica, atom- gram, masa moleculara, mol	2	Expunere Conversația euristică Problematizare	
2. Erori de masura in chimie. Cântărirea și măsurarea volumelor. Soluții volumetrice.	2	Problematizare Explicație Experiment	
3. Exprimarea concentrației soluțiilor (c%, n, m, t, f), titrul unei solutii. Prepararea si caracterizarea unor solutii	2	Problematizare Explicație Experiment	
4. Prepararea și caracterizarea suspensiilor . Solubilitatea substantelor	2	Problematizare Explicație Experiment	
5. Prepararea și caracterizarea emulsiilor	2	Problematizare Explicație Experiment	
6. Prepararea si verificarea mediilor tampon	2	Problematizare Explicație Experiment	
7. Determinarea pH-ului, turbiditatii si conductivitatii diferitelor probe de apa.			
8. Determinarea ionilor de calciu din diferite surse de apa	2	Problematizare Explicație Experiment	
9. Metode de purificare a substantelor. Distilarea simpla	2	Problematizare Explicație Experiment	
10. Distilare fractionata si prin antrenare de vapori	2	Problematizare Explicație Experiment	
11. Extractia lichid-lichid. Extractia cafeinei din cafea	2	Problematizare Explicație Experiment	
12. Extractia cu ajutorul Soxhletului. Extractia piperinei din piper.	2	Problematizare Explicație Experiment	
13. Tehnica de lucru in cromatografia in strat subtire. Extractia si analiza prin cromatografie pe strat subtire a colorantilor alimentari	2	Problematizare Explicație Experiment	
14. Test final + recuperări + echivalări	2	Test	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, Lucrări de laborator</li> <li>N. Demian, „Aplicatii și probleme de chimie generala”, Ed. Didactica și Pedagogica, Buc. 1980</li> <li>Curtui, Maria, Chimie generala. Cluj-Napoca : Presa Universitara Clujeana, 2000</li> <li>G. Ciobanu, „Chimie – lucrări de laborator”, Universitatea Tehnică Gh.Asachi, Iași.2009</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, Lucrări de laborator</li> <li>N. Demian, „Aplicatii și probleme de chimie generala”, Ed. Didactica și Pedagogica, Buc. 1980</li> <li>M. Leonte, „<a href="#">Lucrări practice de chimie organică</a>”, <a href="#">[Atel. de multiplic. al Universității din Galați]</a>,1990</li> </ol>			

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

Cursul există în planurile de învățământ ale universităților și respectiv, a facultăților de profil din România dar și din străinătate

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea terminologiei utilizate în Chimie generală</li> <li>• Capacitatea de utilizare adecvată a noțiunilor de Chimie generală</li> <li>• Însușirea problematicii tratate la curs</li> </ul>	Evaluare prin probă scrisă la examen - Test cu punctaj afișat	60%
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea problematicii tratate la laborator;</li> <li>• Capacitatea de a utiliza corect instrumentarul și aparatura din laborator;</li> <li>• Capacitatea de a utiliza corect reactivii din laborator</li> <li>• Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor proprietăți ale substanțelor</li> <li>• Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în separarea și purificarea unor substanțe</li> </ul>	<p>Observația sistematică, Portofoliu</p> <p>Test din lucrările practice</p>	<p>20%</p> <p>20%</p>
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitatea de a folosi un limbaj adecvat într-o discuție pe teme de specialitate în Chimie generală</li> <li>- cunoașterea a cel puțin 50% din cantitatea de informație vehiculată la orele de instruire</li> </ul>			

Data completării 27.09.2022	Semnătura titularului de curs s.l.dr.ing. Bulai Elena-Raluca	Semnătura titularului de laborator s.l.dr.ing. Bulai Elena-Raluca
--------------------------------	---	--

Data avizării în departament: 28.09.2022	Semnătura directorului de departament, Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în Consiliul academic 30.09.2022	Semnătura decanului, Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

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

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>MICROBIOLOGIE (Bacteriologie, Virusologie. Parazitologie)</b>				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Andrei Lobiuc				
Titularul activităților de laborator	Asist. Univ. dr. Gabriela – Alina Ștefan				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
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	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator	2	Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator	28	Proiect	

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	16
Tutoriat	-
Examinări	3
Alte activități:	

Total ore studiu individual	66
Total ore pe semestru	125
Numărul de credite	5

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

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

Desfășurare a cursului	• Sala amfiteatru, videoproiector, laptop, tabla /creta sau hartie	
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	• Videoproiector, tabla, microscop cu obiectiv cu imersie, materiale didactice: frotiuri fixate, baie de colorare
	Proiect	•

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei C2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională C3. Recunoașterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli.
-------------------------	---

	C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa cunoasca notiunile de microorganism, microbiota indigena, relatii microorganism gazda.</li> <li>• Sa cunoasca agentii etiologici ai TIA.</li> <li>• Sa cunoasca etapele de diagnostic a unei epidemii determinata de aliment/ apa de baut.</li> <li>• Rolul nutritionistului in investigarea unei boli produse prin aliment</li> <li>• Rolul nutritionistului in depistarea precoce a disbiozei</li> </ul>
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa inteleaga rolul microorganismelor in conditionarea starii de sanatate si boala</li> <li>• Sa deprinda tehnicile de sterilizare, aseptie si antiseptie aplicabile in domeniul nutritiei</li> <li>• Sa aiba capacitatea sa: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Decida suspiciunea unei boli infectioase transmisa prin aliment</li> <li>- Stabileasca un diagnostic prezumptiv de boala infectioasa</li> <li>- Ia masuri de biosiguranta in industria alimentara sau in unitatile de alimentatie publica</li> <li>- Cunoasca riscurile abuzului de antibiotice</li> <li>- Cunoasca microorganismele bune si rele</li> </ul> </li> <li>• Impartaseasca experienta traita in cursul pandemiei SARS CoV 2 , obiceiuri alimentare in pandemie</li> </ul>

#### 8. Conținuturi

Curs 28 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologie- definitie, dezvoltarea micorbiologiei ca stiinta; scurt istoric. Conexiunile microbiologiei cu alte stiinte; Scoala romaneasca de microbiologie. Ramurile microbiologiei. Tipuri de microorganisme Relatia parazit- gazda. Microbiota normala. Sectoarele microbiologice ale organismului.</li> </ul>	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mecanismele de aparare antiinfectioasa ale gazdei. Bacterii: Structura, Taxonomie- forma, structura , peretele bacterian de tip Gram pozitiv si Gram negativ;peretele bacterian de tip acido alcooloo rezistent; structura interna, sporul bacterian.</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutritie si cultivare: Necesitati nutritive, factori de crestere, factori de mediu. Genetica bacteriana: ADN bacterian, variatia genetica, mutanti, plasmide, transpozoni. Transfer genetic, bacteriofagi.</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenti antibacterieni- clasificare, mecanism de actiune</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenti antibacterieni- continuare: Mecanisme de rezistenta la antibiotice; Medicamente antituberculoase. Principii de antibioterapie in secolul XXI.</li> </ul>	2		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genul <i>Staphylococcus</i> : Structura, fiziologie, patogenie, epidemiologie, boli determinate.</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genul <i>Streptococcus</i>, <i>Enterococcus</i> si alti coci Gram pozitiv. Genul <i>Neisseria</i>: <i>N. gonorrhoeae</i>: fiziologie, structura, epidemiologie, boala clinica, tratament, preventie;<i>N. meningitidis</i>: structura, fiziologie, patogenie, imunitate. Alte specii de <i>Neisseria</i>.</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Familia <i>Enterobacteriaceae</i>: genuri si specii cu</li> </ul>	2	Idem	

## Fișa disciplinei

importanta practica: <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Proteus</i> .			
• Genul <i>Vibrio</i> : <i>V. cholerae</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> , <i>V. vulnificus</i> , <i>Aeromonas</i> , <i>Plesiomonas</i> , <i>Brucella</i> . Bacili Gram pozitiv: <i>Bacillus anthracis</i> , <i>B. cereus</i> , <i>Clostridium</i> , <i>Listeria</i> , <i>Erysipelothrix</i> ; <i>Corynebacterium</i> .	2	Idem	
• Genul <i>Mycobacterium</i> : <i>M. tuberculosis</i> , <i>M. leprae</i> . Genurile: <i>Treponema</i> , <i>Borrelia</i> , <i>Leptospira</i> . <i>Mycoplasma</i> , <i>Ureaplasma</i> .	2	Idem	
• Notiuni generale despre virusuri. Clasificare, structura, replicare. Gastroenterite virale-agenti etiologici.	2	Idem	
• Principalele boli determinate de virusuri: hepatitele, gripa, HIV infectia; pandemia SARS CoV-2 diagnostic de laborator, dinamica metodologiei de depistare a infectiei	2	Idem	
• Parazitologie. Paraziti: importanta, structura, clasificare. Principalele boli parazitare.	2	Idem	
• Principalele boli parazitare- continuare	2	Idem	
<b>Bibliografie</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notes on Medical Microbiology, Katherine Ward et al., Churchill Livingstone, 2009</li> <li>• Microbiologie- un ghid in studiul si practica medicinei- Ed. Gr. T. Popa Iasi, Buiuc si colab, 2008</li> <li>• Manual of clinical Microbiology, ASM 2016</li> <li>• CM- Clinical Microbiology Manual- ESCMID, 2012</li> <li>• Microbiologie medicala si alimentara Diagnostic de laborator si indrumare practica pentru studenti. Adrian Man, Anca Mare, Felicia Toma. 2019, Editura University Press, UMFST Tg Mures</li> <li>• www. Free-medical journals.com</li> <li>• <a href="http://www.microumftgmures.ro/cursuri">www.microumftgmures.ro/cursuri</a></li> </ul>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologie- un ghid in studiul si practica medicinei- Ed. Gr. T. Popa Iasi, Buiuc si colab, 2008</li> <li>• Manual of clinical Microbiology, ASM 2016</li> <li>• CM- Clinical Microbiology Manual- ESCMID, 2012</li> <li>• Microbiologie Medicala- Lucrari practice, Iasi, 1970</li> <li>• www. Free-medical journals.com</li> <li>• <a href="http://www.microumftgmures.ro/cursuri">www.microumftgmures.ro/cursuri</a></li> </ul>			

<b>Aplicații (Laborator 28 ore)</b>	<b>Nr. ore</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
- Protectia muncii in laboratorul de microbiologie. Omniprezenta bacteriilor. Sterilizare si dezinfectie. Dezinfectia apei de baut.	2	Plan-protocol de lucru transmis catre studenti	
- Infectia in spital. Quiz. Principalele dezinfectante folosite in practica.	2	idem	
- Spalatul pe maini: tehnica, eficienta. Necesitatea decontaminarii prin spalare corecta.	2	idem	
- Diagnosticul de laborator al infectiei: prelevare, transport, conservare, examinare; Exsudat faringian, nazal, puroi	2	Idem	
- Investigarea de laborator a unei boli transmise prin aliment contaminat.	2	idem	
- Bacterii cu poarta de intrare tractusul gastrointestinal: <i>Staphylococcus</i> , <i>Campylobacter</i>	2	Idem	
- Idem: <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Listeria</i>	2	Idem	
- <i>Clostridium perfringens</i> , <i>C. difficile</i> , <i>Bacillus cereus</i> : TIA, GE- investigarea de laborator; <i>Vibrio</i>	2	Idem	
- Test recapitulativ. Alegere si discutare teme pentru referat/prezentare ppt. cf. Syllabus, obtinerea notei maxime la activitatea in timpul anului	2	Idem	
Diagnosticul de laborator al infectiei: prelevare, transport, conservare, examinare; Infectia urinara, meningita	2	Idem	
- Diagnosticul de laborator in sindromul diareic infectios. Studii de caz	2	Idem	

Fișa disciplinei

- Diagnosticul de laborator in TIA, adaptat fiecarui agent etiologic implicat.	2	Idem	
Studii de caz/exemple de investigare.Discutie privind diagnosticul de laborator in pandemia Covid.	2	Idem	
- Prezentare referate, situatia finala in timpul anului.	2		
<b>Bibliografie</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologie- un ghid in studiul si practica medicinei- Ed. Gr. T. Popa Iasi, Buiuc si colab, 2008</li> <li>• Manual of clinical Micorbiology, ASM 2016</li> <li>• CM- Clinical Micorbiology Manual- ESCMID, 2012</li> <li>• Microbiologie Medicala- Lucrari practice, Iasi, 1970</li> <li>• www. Free-medical journals.com</li> <li>• Microbiologie medicala si alimentara Diagnostic de laborator si indrumare practica pentru studenti. Adrian Man, Anca Mare, Felicia Toma. 2019, Editura University Press, UMFST Tg Mures</li> </ul>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologie- un ghid in studiul si practica medicinei- Ed. Gr. T. Popa Iasi, Buiuc si colab, 2008</li> </ul>			

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absolventul de nutritie si dietica poate prescrie diete personalizate inclusiv pentru pacientii cu patologie infectioasa sau sa instruiasca personalul de la bucatariile spitalelor, scolilor, creselor sau gradinitelor</li> <li>• Va cunoaste principalele boli transmise prin aliment si procesul epidemiologic aferent</li> <li>• Implementarea regulilor de manipulare in conditii de igiena a alimentelor si precursorilor acestora-brut</li> <li>• Aplicarea in practica curenta a cunostintelor de microbiologie</li> </ul>
--

**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 comportamentul alimentar Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din domeniul medical.	<b>Examen</b>	<b>60%</b>
Laborator	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. Identificarea unor studii de caz	<b>Prezenta, activitate</b>	<b>40%</b>
<b>Standard minim de performanță</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentarea unor situatii concrete intalnite in practica, cu solutiile oferite.</li> <li>• Intocmirea unor referate bazate pe documentare independenta proprie in domeniu si prezentarea in fata colegilor</li> <li>• Redactarea unei lucrari stiintifice in domeniu si prezentarea la o manifestare studenteasca.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa cunoasca notiunii de microorganism, microbiota indigena, relatii microorganism gazda.</li> <li>• Sa cunoasca agentii etiologici ai TIA .</li> <li>• Sa cunoasca etapele de diagnostic a unei izbucniri determinata de aliment/ apa de baut.</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
27.09.2022	Conf. univ. dr. Andrei Lobiuc	Asist. Univ. dr. Gabriela – Alina Ștefan

Fișa disciplinei

---

Data avizării în departament: 28.09.2022	Semnătura directorului de departament, Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în Consiliul academic 30.09.2022	Semnătura decanului, Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ



## FIȘA DISCIPLINEI

• **Date despre program**

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

• **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	<b>Bazele Nutriției</b>				
Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. Mihai Covașă				
Titularul activităților de laborator	Asist. univ. drd. IAȚCU Oana				
Anul de studiu	<b>I</b>	Semestrul	<b>1</b>	Tipul de evaluare	<b>Examen</b>
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

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

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

II Distribuția fondului de timp	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	31
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	30
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	30
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual	<b>91</b>
Total ore pe semestru	<b>150</b>
Numărul de credite	<b>6</b>

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

Curriculum	•
Competențe	•

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

Desfășurare a cursului	• Videoproiector, computer	
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	• Tablă, videoproiector, computer
	Proiect	•

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei C2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională C3. Recunoașterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli.
-------------------------	---

	C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
Competențe transversale	CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor 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.

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

Obiectivul general al disciplinei		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea cunoștințelor legate de necesarul nutrițional al omului sănătos, recomandările nutriționale, planificarea dietei echilibrate și sănătoase, digestia, absorbția și metabolizarea nutrienților, dar și depre rolul macro- și micro-nutrienților și recomandările acestora în alimentație.</li> <li>• Însușirea unor termeni de specialitate importanți în practica curentă și în colaborarea cu specialiștii din alte domenii.</li> </ul>
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea unor noțiuni elementare de nutriție, planificare a dietei alimentare, digestia, absorbția și utilizarea macro și micronutrienților.</li> <li>• Definirea și clasificarea nevoilor nutriționale pe grupe de vârstă: copil, adult, vârstnic, sportiv;</li> <li>• Utilizarea conceptelor fundamentale pentru analiza și interpretarea nevoilor nutriționale și a aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și stări fiziologice;</li> <li>• Dezvoltarea și aplicarea strategiilor specifice nevoilor nutriționale și a aspectelor nutriționale la diferite grupe de vârstă și stări fiziologice.</li> </ul>
	Seminar	
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea cunoștințelor privind întocmirea și analiza jurnalului alimentar folosind programe de analiză nutrițională;</li> <li>• Însușirea cunoștințelor privind identificare a necesarului energetic, de macro și micro-nutrienți la adultul sănătos, urmărind recomandărilor în vigoare;</li> <li>• Însușirea cunoștințelor privind analiza etichetelor alimentare și nutriționale și îmbunătățirea alimentației ținând cont de cantitatea și calitatea nutrienților.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor 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.</li> </ul>
	Proiect	

• **Conținuturi**

Curs: 28 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere in domeniul Nutriției	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Alimentația sănătoasă, recomandările zilnice și etichetele nutriționale	2	Idem	
3. Digestia, absorbția și excreția	2	Idem	
4. Carbohidrații: zaharuri, amidon, fibre	2	Idem	

5. Lipidele: trigliceride, fosfolipide, steroli	2	Idem	
6. Proteinele: aminoacizi	2	Idem	
7. Balanța energetică și compoziția corporală	2	Idem	
8. Managementul greutateii corporale: suprapondere, obezitate, subgreutate	2	Idem	
9. Vitaminele solubile în apă	2	Idem	
10. Vitaminele solubile în grăsime	2	Idem	
11. Macromineralele (Sodiu, Cloride, Potasiu, Calciu, Fosfor, Magneziu, Sulf)	2	Idem	
12. Micromineralele (Fier, Zinc, Iod, Seleniu, Cupru, Mangan, Flor, Crom, Molibden)	2	Idem	
13. Apa și electroliții	2	Idem	
14. Activitatea fizică, nutriția și adaptarea organismului	2	Idem	

#### Bibliografie

1. Note de Curs – Bazele Nutriției. Mihai Covașă.
2. Introduction to nutrition and metabolism, David A. Bender, Shauna M. C. Cunningham. - Sixth ed.. - Boca Raton : CRC Press, 2021
3. Krause's food & the nutrition care process, L. Kathleen Mahan, Janice L. Raymond. - 14th edition. - St. Louis : Elsevier, 2017
4. Understanding Nutrition. Whitney/Rolfes, 14<sup>th</sup> edition, 2016.
5. Advanced nutrition: macronutrients, micronutrients, and metabolism, Carolyn D. Berdanier, Lynnette A. Berdanier, Janos Zempleni. - CRC Press, 2015
6. Nutrition Through the Life Cycle. Judith E. Brown, Fourth Edition. Wadsworth, 2014
7. Modern Nutrition in Health and Disease. A. C Ross, Benjamin Caballero, Robert J Cousins, Katherine L Tucker, Thomas R Ziegler, 11th edition. Lippincott Williams & Wilkins, 2012.
8. Advanced Nutrition and Human Metabolism, 5th edition, Gropper, S., Smith, J., and Groff, J. Wadsworth, Belmont, CA 2009.
9. Contemporary Nutrition. Gordon Wardlow and Ann Smith. 6<sup>th</sup> Edition, 2004.
10. Appetite and Food Intake: Behavioral and Physiological Considerations. Harris and R.D. Mattes. Taylor&Francis, 2008.
11. Neuronal control of macronutrient selection. H.R. Berthoud and R.J. Seeley. CRC Press, Boca Raton, 1999.
12. Ghid pentru Alimentația Sănătoasă. Mariana Graur. Editura Performantica, Iași 2006.

#### Bibliografie minimală

1. Note de Curs – Bazele Nutriției. Mihai Covașă.
2. Understanding Nutrition. Whitney/Rolfes, 14<sup>th</sup> edition, 2016.
3. Krause's food & the nutrition care process, L. Kathleen Mahan, Janice L. Raymond. - 14th edition. - St. Louis : Elsevier, 2017

Aplicații (Laborator, 28 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Identificarea aportului alimentar – Întocmirea și completarea jurnalului alimentar	2	Protocol LP, discutii	
2. Analiza aportului alimentar - Evaluarea jurnalului alimentar	2	Idem	
3. Analiza datelor de aport alimentar utilizând sistemul <i>MyFitnessPal Online</i>	2	Idem	
4. Analiza datelor de aport alimentar utilizând sistemul <i>MyFitnessPal Online</i>	2	Idem	
5. Analiza aportului de carbohidrați și fibre alimentare	2	Idem	
6. Identificarea carbohidraților pe etichetele alimentare și clasificarea acestora	2	Idem	
7. Analiza aportului de grăsimi	2	Idem	
8. Îmbunătățirea alimentației urmărind cantitatea și calitatea lipidelor	2	Idem	

9. Analiza aportului de proteine	2	Idem	
10. Identificarea proteinelor pe etichetele alimentare și clasificarea acestora	2	Idem	
11. Balanța energetică – Calculul necesarului energetic	2	Idem	
12. Balanța energetică – Calculul aportului energetic din alimentație	2	Idem	
13. Analiza etichetelor nutriționale	2	Idem	
14. Formularea dietei sănătoase: Studiu de caz - Obezitate	2	Idem	

#### Bibliografie

1. Caiet de lucrări practice – Bazele Nutriției. Mihai Covașă.
2. Note de Curs – Bazele Nutriției. Mihai Covașă.
3. Introduction to nutrition and metabolism, David A. Bender, Shauna M. C. Cunningham. - Sixth ed.. - Boca Raton : CRC Press, 2021
4. Krause's food & the nutrition care process, L. Kathleen Mahan, Janice L. Raymond. - 14th edition. - St. Louis : Elsevier, 2017
5. Understanding Nutrition. Whitney/Rolfes, 14<sup>th</sup> edition, 2016.
6. Advanced nutrition: macronutrients, micronutrients, and metabolism, Carolyn D. Berdanier, Lynnette A. Berdanier, Janos Zempleni. - CRC Press, 2015
7. Nutrition Through the Life Cycle. Judith E. Brown, Fourth Edition. Wadsworth, 2014
8. Modern Nutrition in Health and Disease. A. C Ross, Benjamin Caballero, Robert J Cousins, Katherine L Tucker, Thomas R Ziegler, 11th edition. Lippincott Williams & Wilkins, 2012.
9. Advanced Nutrition and Human Metabolism, 5th edition, Gropper, S., Smith, J., and Groff, J. Wadsworth, Belmont, CA 2009.
10. Contemporary Nutrition. Gordon Wardlow and Ann Smith. 6<sup>th</sup> Edition, 2004.
11. Appetite and Food Intake: Behavioral and Physiological Considerations. Harris and R.D. Mattes. Taylor&Francis, 2008.
12. Ghid pentru Alimentația Sănătoasă. Mariana Graur. Editura Performantica, Iași 2006.

#### Bibliografie minimală

- Note de Curs – Bazele Nutriției. Mihai Covașă.
- Understanding Nutrition. Whitney/Rolfes, 14<sup>th</sup> edition, 2016.
- Krause's food & the nutrition care process, L. Kathleen Mahan, Janice L. Raymond. - 14th edition. - St. Louis : Elsevier, 2017

#### • 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 specificul de activitate din cabinetul de nutriție.

#### • Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați;	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	50%
	Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu comportamentul alimentar;	Idem	5%
	Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din domeniul medical.	Frecvența la curs	5%
Laborator	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate.	Prezentarea caietului de lucrări practice	40%
Seminar			
Proiect			
Standard minim de performanță			

- Însușirea unor noțiuni de bază privind recomandările nutriționale în vigoare;
- Însușirea unor elemente de bază în ceea ce privește necesarul caloric și de macronutrienți;
- Calculul necesarului/aportului caloric și de macronutrienți.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
27.09.2022	Prof. univ. dr. Mihai Covașă	Asist. univ. drd. IAȚCU Oana

Data avizării în departament:	Semnătura directorului de departament,
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului,
30.09.2022	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

## FIȘA DISCIPLINEI (licență)

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Stefan 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	EVALUARE NUTRITIONALA				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Mariana Graur				
Titularul activităților aplicative	Asist. Univ. drd. Oana Camelia Iațcu				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	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: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				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	16
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	3
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	41
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Fiziologie, biochimie, bazele nutriției
Competențe	• De comunicare, de folosire a calculatorului, de cunoaștere a unei limbi de circulație internațională

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

Desfășurare a cursului	• Videoproiector, computer	
Desfășurare aplicații	Seminar	
	Laborator	• Tablă, videoproiector, computer
	Proiect	

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională C3. Recunoașterea dezechilibrelor și tulburărilor nutriționale. C4. Stabilirea unui diagnostic nutritional prin alegerea metodelor adecvate de screening nutrițional, evaluarea statusului nutritional și identificarea nevoilor pacienților. C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea
-------------------------	--

	direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>În cadrul aceste discipline sunt discutate metodele de evaluare antropometrică, clinică, biochimică și dietetică pentru evaluarea stării nutriționale, cu aplicabilitate în sănătatea publică.</li> <li>Însușirea terminologiei medicale adecvate domeniului</li> </ul>
-----------------------------------	--

### 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Procesul de îngrijire nutrițională. Rolul evaluării nutriționale în procesul de îngrijire nutrițională. Evaluare nutrițională populațională: sondaje, supraveghere, screening și intervenții	2	Prezentare orală, sistematică, ppt Conversație catehetică și euristică	Pe parcursul cursurilor se pun întrebări frontale, recapitulative
2. Terminologia, abrevierile și documentele medicale. Evaluare directă și indirectă	2	Idem	
3. Metodele de evaluare A, B, C, D, E și limitele acestor metode	2	Idem	
4. Evaluarea antropometrică. Măsurători și indici	2	Idem	
5. Evaluarea compoziției corporale	2	Idem	
6. Evaluarea parametrilor biochimici (biomarkeri)	2	Idem	
7. Evaluarea clinică. Evaluarea deficitelor nutriționale de macro- și micronutrienți	2	Idem	
8. Evaluarea aportului alimentar. Metode prospective și reprospective	2	Idem	
9. Evaluarea diversității și variației alimentare. Patternul alimentar	2	Idem	
10. Evaluarea comportamentului alimentar	2	Idem	
11. Metode de screening nutrițional	2	Idem	
12. Evaluarea influenței factorilor de mediu în alimentație	2	Idem	
13. Evaluarea nutrițională în sarcină, lactație, copii, adolescenți și vârstnici	2	Idem	
14. Consilierea nutrițională și monitorizarea	2	Idem	

#### Bibliografie

- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică Editura Gr.T. Popa, 2017
- Serafinceanu C. Nutriție clinică umană. Manual pentru studenți și rezidenți, Editura Medicală, București, 2016.
- Negrișanu G. Tratat de nutriție. Editura Brumar, Timisoara, 2005.
- Lee RD, Nieman DC, Nutritional assessment 6<sup>th</sup> ed. McGraw-Hill. 2013. ISBN 978-0-07-802133-6
- Nieman DC. Nutritional assessment. 7<sup>th</sup> ed. McGraw-Hill education 2017. ISBN 0078021405
- Charney P. Nutrition Assessment .Momentum Press, LLC, 2016. ISBN-13: 978-1-60650-751-3
- Gandy J. Assessment of nutritional status. In Gandy J. Manual of dietetic practice. 5th ed Wiley & Sons, 2014
- Welch A. Dietary assessment. In Gandy J. Manual of dietetic practice. Fifth edition. John Wiley & Sons, 2014

#### Bibliografie minimală

- Suport de curs
- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică Editura Gr.T. Popa, 2017
- Serafinceanu C. Nutriție clinică umană. Manual pentru studenți și rezidenți, Editura Medicală, București, 2016.
- Negrișanu G. Tratat de nutriție. Editura Brumar, Timisoara, 2005.

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Identificarea componentelor din procesul de îngrijire nutrițională – Studii de caz	2	Studii de caz	
2. Identificarea și analiza documentelor medicale – Aplicație practică	2	Aplicație practică	
3. Analiza unor studii de caz și repartizarea informațiilor în A, B, C, D, E	2	Studii de caz	
4. Realizarea măsurătorilor antropometrice și întocmirea	2	Aplicație practică	

unei fișe de evaluare antropometrică – Aplicație practică			
5. Realizarea măsurătorilor prin metoda bioimpedanței și întocmirea unei fișe de evaluare a compoziției corporale - Aplicație practică	2	Aplicație practică	
6. Analiza și interpretarea parametrilor biochimici – Studii de caz	2	Studii de caz	
7. Analiza și interpretarea parametrilor clinici – Studii de caz	2	Studii de caz	
8. Completarea și analiza rapelului pe ultimele 24 de ore, jurnalului alimentar - Aplicație practică	2	Aplicație practică	
9. Completarea și analiza chestionarelor de frecvență alimentară - Aplicație practică	2	Aplicație practică	
10. Metode de analiză a comportamentului alimentar – Aplicație practică	2	Aplicație practică	
11. Calculul aportului energetic total, a echilibrului alimentar. Indici de apreciere a alimentației sănătoase	2	Aplicație practică	
12. Identificarea și analiza factorilor de mediu în alimentație - Aplicație practică	2	Aplicație practică	
13. Evaluarea nutrițională în sarcină, copii, sportivi și vârstnici – Studii de caz	2	Studii de caz	
14. Consilierea nutrițională și monitorizarea – Studii de caz	2	Studii de caz	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică Editura Gr.T. Popa, 2017</li> <li>Serafinceanu C. Nutriție clinică umană. Manual pentru studenți și rezidenți, Editura Medicală, București, 2016.</li> <li>Negrișanu G. Tratat de nutriție. Editura Brumar, Timisoara, 2005.</li> <li>Lee RD, Nieman DC, Nutritional assessment 6<sup>th</sup> ed. McGraw-Hill. 2013. ISBN 978-0-07-802133-6</li> <li>Nieman DC. Nutritional assessment. 7<sup>th</sup> ed. McGraw-Hill education 2017. ISBN 0078021405</li> <li>Charney P. Nutrition Assessment .Momentum Press, LLC, 2016. ISBN-13: 978-1-60650-751-3</li> <li>Gandy J. Assessment of nutritional status. In Gandy J. Manual of dietetic practice. 5<sup>th</sup> ed Wiley &amp; Sons, 2014</li> <li>Welch A. Dietary assessment. In Gandy J. Manual of dietetic practice. Fifth edition. John Wiley &amp; Sons, 2014</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Suport de curs</li> <li>Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică Editura Gr.T. Popa, 2017</li> <li>Serafinceanu C. Nutriție clinică umană. Manual pentru studenți și rezidenți, Editura Medicală, București, 2016.</li> <li>Negrișanu G. Tratat de nutriție. Editura Brumar, Timisoara, 2005.</li> </ul>			

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

•
---

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de înțelegere a termenilor și metodelor prezentate;	Test scris	50%
	Aplicarea cunoștințelor dobândite în evaluarea concretă a statusului nutrițional	participarea activă la conversația catehetică și euristica din timpul cursului	10%
Seminar			
Laborator	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate.	- la finalul semestrului – probă practică orală (evaluarea nutrițională a unui caz dat)	20%
	Capacitatea de a efectua o anchetă nutrițională	- în cursul semestrului – redactare de referate, efectuarea de anchete nutriționale (prezentarea caietului de lucrări practice)	20%
Proiect			
Standard minim de performanță			



- Cunoașterea componentelor evaluării nutriționale.
- Cunoașterea informațiilor privind evaluarea antropometrică, biochimică și clinică.
- Cunoașterea tehnicilor de evaluare dietetică

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
27.09.2022	Conf. univ. dr. Mariana Graur	Asist. Univ. drd. Oana Camelia Iațcu

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
30.09.2022	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

## FIȘA DISCIPLINEI

• **Date despre program**

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

• **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	<b>Științele comportamentului. Psihologie medicală. Sociologie medicală.</b>				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Conf. univ. dr. Florin ȚIBU				
Anul de studiu	<b>I</b>	Semestrul	<b>1</b>	Tipul de evaluare	<b>Colocviu</b>
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

• **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	

<b>II Distribuția fondului de timp pe semestru:</b>		<b>ore</b>
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe		5
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		10
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

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

Curriculum	• Om și societate (Psihologie cl. a X-a)
Competențe	• Interpersonale, interculturale și sociale

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

Desfășurare a cursului	• -
Desfășurare aplicații	Seminar • videoproiector

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C1. Explicarea și interpretarea fenomenelor psihologice, utilizând adecvat concepte și teorii de bază din domeniul psihologiei și sociologiei medicale;</li> <li>• C2. Interpretarea psihologică a comportamentului uman și a proceselor mentale la diferite niveluri: celular, individual, de grup și cultural.</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CT1. Dezvoltarea capacității de a analiza și înțelege comportamentul uman în context socio-cultural și spațio-temporal;</li> <li>• CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și utilizarea tehnicilor de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul;</li> <li>• CT3. Îndeplinirea sarcinilor profesionale conform principiilor deontologice specifice în exercitarea profesiei;</li> <li>• CT4. Autoevaluarea nevoilor de formare continuă în vederea adaptării competențelor profesionale la dinamica contextului social.</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Să vină în sprijinul studenților în scopul dezvoltării abilităților și competențelor în utilizarea conceptelor specifice Psihologiei medicale și Sociologiei medicale pentru organizarea demersurilor de cunoaștere și explicare a unor fapte, evenimente, procese din viața reală, cunoașterea caracteristicilor esențiale ale Științelor comportamentului și a metodelor specifice, cunoașterea celor mai importante paradigme explicative;</li> <li>• Să-i ajute în cunoașterea mecanismelor și caracteristicilor proceselor psihice de bază, în dezvoltarea capacității de a identifica procesele psihice și de a reliefa rolul lor în evoluția personalității, de a identifica legăturile între procesele psihice și de a analiza anumite procese psihice pornind de la exemple concrete.</li> </ul>
Obiective specifice	<p>Seminar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Să ajute la dezvoltarea capacității studenților de a analiza și de a opera cu concepte specifice științelor comportamentale;</li> <li>• Să dezvolte capacitatea de a găsi soluții optime în procesul de relaționare nutriționist - pacient;</li> <li>• Să dezvolte competențele necesare unui nutriționist eficient și empatic.</li> </ul>

• **Conținuturi**

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>1. Seminar introductiv. Elemente generale privind comportamentul uman normal și patologic.</b> Percepții, reprezentări și așteptări ale studenților față de disciplina Științe comportamentale. Psihologie medicală. Sociologie medicală.	2	Icebreaking. Expunerea obiectivelor seminarului. Dezbateri. Discuții.	
<b>2. Elemente practice de metodologie științifică în studiul comportamentului uman:</b> Aplicații în psihologia medicală.	4	Dezbateri. Problematizare.	
<b>3. Rolul biologicului în determinarea comportamentului uman normal și patologic.</b> Tulburări genetice.	4	Delimitări conceptuale. Problematizare. Conversația euristică.	
<b>4. Metode de investigare a stresului și funcționării psihice și sociale.</b> Aplicații în nutriție.	4	Prelegerea-dezbateri. Explicația. Joc de rol.	
<b>5. Aspecte individuale și sociale ale sănătății și bolii.</b> Variabile individuale care influențează riscul de îmbolnăvire și comportamentul față de boală.	4	Problematizarea. Conversația euristică. Studiul de caz.	

Factori tampon care cresc eficiența mecanismelor de apărare în situațiile de boală.			
<b>6. Psihopatologia și evaluarea formelor acesteia.</b> Interviul psihiatric. Chestionare și teste psihologice.	6	Prelegere-dezbatere. Brainstorming-ul. Studiul de caz.	
<b>7. Intervenții în optimizarea comportamentului și în tratamentul bolilor psihice.</b> Importanța prevenției și rolul consilierii.	4	Dezbaterea. Explicația. Problematizarea. Studiul de caz	

#### Bibliografie

- Lam SSM, Jivraj S, Scholes S. (2020). Exploring the Relationship Between Internet Use and Mental Health Among Older Adults in England: Longitudinal Observational Study. *J Med Internet Res.*;22(7):e15683.
- Fitzsimons E, Goodman A, Kelly E, Smith JP. (2017). Poverty dynamics and parental mental health: Determinants of childhood mental health in the UK. *Soc Sci Med.*;175:43-51.
- Ohrnberger J., Fichera E., Sutton M. (2017). The relationship between physical and mental health: a mediation analysis. *Soc. Sci. Med.* 195, 42–49.
- Richard A, Rohrmann S, Vandeleur CL, Schmid M, Barth J, et al. (2017). Loneliness is adversely associated with physical and mental health and lifestyle factors: Results from a Swiss national survey. *PLOS ONE* 12(7): e0181442.
- American Psychiatric Association (2016). *DSM-5. Manual de diagnostic și clasificare statistică a tulburărilor mintale.* București: Editura Medicală Callisto.
- Popa-Velea, O. (2016). *Cazuri clinice de Psihologie Medicală și Psihosomatică.* București: Editura Universitară Carol Davila.
- Popa-Velea, O., Diaconescu, L., Mihăilescu, A., Pană, M., Truțescu, C., Jidveian Popescu, M., Frunză, A. (2016). *Compendiu de Psihologie Medicală.* București: Editura Universitară Carol Davila.
- Tibu, F., Sheridan, M., McLaughlin, K.A., Fox, N.A., Zeanah, C.H., & Nelson, C.A. (2016). Disruptions of working memory and inhibition mediate the association between exposure to institutionalization and symptoms of attention-deficit/hyperactivity disorder. *Psychological Medicine*, 46(3), 529-541.
- Popa-Velea, O. (2013). *Științele comportamentului uman. Aplicații în medicină.* Ediția a II-a, revizuită și adăugită. București: Editura Trei.
- McLaughlin, K.A., Sheridan, M.A., Tibu, F., Fox, N.A., Zeanah, C.H., & Nelson, C.A. (2015). Causal effects of the early caregiving environment on development of stress response systems. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 112(18), 5637–5642.
- Cosman, D. (2010). *Psihologie medicală.* Iasi: Editura Polirom.
- Rădulescu, M. Sorin (2002). *Sociologia Sănătății și a Bolii.* București: Editura Nemira.

#### Bibliografie minimală

- Fitzsimons E, Goodman A, Kelly E, Smith JP. (2017). Poverty dynamics and parental mental health: Determinants of childhood mental health in the UK. *Soc Sci Med.*;175:43-51.
- Ohrnberger J., Fichera E., Sutton M. (2017). The relationship between physical and mental health: a mediation analysis. *Soc. Sci. Med.* 195, 42–49.
- McLaughlin, K.A., Sheridan, M.A., Tibu, F., Fox, N.A., Zeanah, C.H., & Nelson, C.A. (2015). Causal effects of the early caregiving environment on development of stress response systems. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 112(18), 5637–5642.
- Popa-Velea, O. (2013). *Științele comportamentului uman. Aplicații în medicină.* Ediția a II-a, revizuită și adăugită. București: Editura Trei.

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

- În stabilirea conținuturilor disciplinei s-au avut în vedere programele analitice similare existente în mediul academic și specificul relației nutriționist - pacient.

- Disciplina „Științele comportamentului. Psihologie medicală. Sociologie medicală” vizează formarea competențelor necesare pentru analiza, interpretarea datelor, capacitatea de a iniția comportamente și strategii de abordare a problemelor psiho-socio-medicele în context regional.
- Abordarea tematicii este în conformitate cu calificarea ulterioară, cadrul conceptual fiind în acord cu specificul de activitate al nutriționistului, vizând astfel formarea unor competențe specifice incluse în standardele ocupaționale în domeniu.

• **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea conceptelor, teoriilor, paradigmelor și metodologiilor utilizate în domeniu. Capacitatea de a utiliza corect și de a explica noțiunile fundamentale ale disciplinei.</li> <li>• Capacitatea de analiză și sinteză.</li> </ul>	1. Evaluare scrisă 2. Participarea activă la seminare și prezentarea unui articol științific de actualitate specific disciplinei	<b>60%</b> <b>40%</b>
Standard minim de performanță			
<b>Standarde minime pentru nota 5:</b>			
- capacitatea de a opera minimal în sfera teoretică a științelor comportamentale;			
- capacitatea de a aplica informațiile specifice științelor comportamentale în situații concrete.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
28.09.2022		Conf. univ. dr. Florin ȚIBU

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2022	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

**FIȘA DISCIPLINEI****R40 – Anexa 1****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	Limba engleză				
Titularul activităților de curs	-				
Titularul activităților de seminar	Lector univ dr. Codruț ȘERBAN				
Anul de studiu	I	Semestrul	I	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: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

**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)**

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

**6. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>CT2. 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.</li> <li>CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor 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.</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	OG1. Însușirea terminologiei de bază a domeniului medical, subdomeniul nutriție și dietetică OG2. Folosirea corectă și adecvată a structurilor lexico-gramaticale ale limbii engleze în comunicarea profesională și semiprofesională.
-----------------------------------	--

Obiective specifice	<p>OS1. Însușirea și exersarea vocabularului de specialitate pentru a explica, ilustra și argumenta fapte medicale.</p> <p>OS2. Însușirea și exersarea vocabularului și a structurilor lexico-gramaticale adecvate performării actelor de vorbire (i.e. comunicarea de sfaturi terapeutice, instrucțiuni de mișcare, comenzi și aprecieri ale prestației pacientului în limba engleză).</p> <p>OS3. Însușirea și exersarea structurilor lexico-gramaticale specifice scrisorilor de trimitere și a recomandărilor medicale din sfera nutriției.</p> <p>OS4. Însușirea și exersarea vocabularului conversational pentru mediul spitalicesc și de îngrijire medicală</p>
---------------------	--

## 8. Conținuturi

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p>UNIT 1. The history of everything we eat: nuts, vegetables and fruits; meat, fish and shellfish</p> <p><b>Language focus:</b> terms denoting various food types; plural of nouns, expressing quantities, revision of English tenses and passive voice, food idioms and phrases; pronunciation practice</p>	3	<p>discuția dirijată</p> <p>explicația</p> <p>traducere</p> <p>a</p> <p>exercițiul</p> <p>lucrul în perechi</p> <p>lucrul în grup</p> <p>prezentare</p> <p>a</p>	<p>The Story of Food. An Illustrated History of Everything We Eat. 2018. Foreword by Giles Coren. DK London.</p> <p>Gairns, Ruth and Redman, Stuart. (2009). Oxford Word Skills. OUP.[unit 20, pp. 61-63]</p>
<p>UNIT 2. The history of everything we eat: grains, cereals and pulses; dairy and eggs</p> <p><b>Language focus:</b> terms denoting various food types; plural of nouns, expressing quantities, revision of English tenses and passive voice, food idioms and phrases; pronunciation practice</p>	3	<p>audiția</p> <p>discuția dirijată</p> <p>explicația</p> <p>traducere</p> <p>a</p> <p>exercițiul</p> <p>lucrul în perechi</p> <p>lucrul în grup</p> <p>jocul de rol</p>	<p>The Story of Food. An illustrated History of Everything We Eat. 2018. Foreword by Giles Coren. DK London.</p> <p>Gairns, Ruth and Redman, Stuart. (2009). Oxford Word Skills. OUP.[unit 20, pp. 61-63]</p>
<p>UNIT 3. The history of everything we eat: sugars, syrup, oils, condiments, herbs and spices</p> <p><b>Language focus:</b> terms denoting various food types; plural of nouns, expressing quantities, revision of English tenses and passive voice, food idioms and phrases; pronunciation practice</p>	3	<p>audiția</p> <p>discuția dirijată</p> <p>explicația</p> <p>traducere</p> <p>a</p> <p>exercițiul</p> <p>lucrul în perechi</p> <p>lucrul în grup</p>	<p>100 Food Words   Learn English Pronunciation   Practice Drill</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=I7xPUa5JLRg&amp;t=97s">https://www.youtube.com/watch?v=I7xPUa5JLRg&amp;t=97s</a></p> <p>History of Food 1/5: The Invention of Cooking</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=YUk8LrLEiyk">https://www.youtube.com/watch?v=YUk8LrLEiyk</a></p> <p>History of Food 2/5: The Agricultural Revolution</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=cASDYP2dm10">https://www.youtube.com/watch?v=cASDYP2dm10</a></p> <p>History of Food 3/5: Drying, Salting &amp; Fermenting</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=4eQDb8jIXbU">https://www.youtube.com/watch?v=4eQDb8jIXbU</a></p> <p>History of Food 4/5: Evolution of the Food Industry</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=BWJRAEoIyGU">https://www.youtube.com/watch?v=BWJRAEoIyGU</a></p> <p>History of Food 5/5: The Future of Food</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=NeQKHcWRLIs">https://www.youtube.com/watch?v=NeQKHcWRLIs</a></p>
<p>UNIT 4. Eating with all our senses. Talking about TASTE. Expressing ways of eating</p> <p><b>Language focus:</b> verbs and phrasal verbs of eating; adjectives describing food; terms describing taste and flavour; expressing likes and dislikes; ways of expressing</p>	3	<p>discuția dirijată</p> <p>explicația</p> <p>traducere</p> <p>a</p> <p>exercițiul</p> <p>lucrul în perechi</p> <p>lucrul în grup</p>	<p>How we eat with all five of our senses. Available at</p> <p><a href="https://www.bbc.co.uk/bitesize/articles/z7dxxyc">https://www.bbc.co.uk/bitesize/articles/z7dxxyc</a></p> <p>Using your senses. Available at</p> <p><a href="https://www.foodfactoflife.org.uk/media/2908/using-your-senses-p-316.pdf">https://www.foodfactoflife.org.uk/media/2908/using-your-senses-p-316.pdf</a></p> <p>Meah, Angela.(2013) "Eating." In Peter Jackson and the CONANX Group. ( Eds). <i>Food Words. Essays in Culinary Culture.London: Bloomsbury.</i>[pp.68-71 ].</p> <p>Talk About Food and Cooking in English</p>

preferences			- Spoken English Lesson <a href="https://www.youtube.com/watch?v=SITrn13aez4&amp;t=282s">https://www.youtube.com/watch?v=SITrn13aez4&amp;t=282s</a>
REVISION 1 ( 1-4)	2		
UNIT 5. Components of Hunger: Liking Vs. Wanting. Satiation Vs. Satiety  <b>Language focus:</b> constructions with There and It, summarizing information, paraphrasing information, writing nutritional plans	3	discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	<a href="http://www.fatnutritionist.com/index.php/lesson-three-how-does-hunger-feel/">http://www.fatnutritionist.com/index.php/lesson-three-how-does-hunger-feel/</a> <a href="http://www.gnolls.org/2304/">http://www.gnolls.org/2304/</a> <a href="http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1467-3010.2009.01753.x/pdf">http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1467-3010.2009.01753.x/pdf</a> Benelam, B. 2009. Satiation, satiety and their effects on eating behaviour. <i>Nutrition Bulletin</i> 34(2): 126-173.
UNIT 6. Meals and recipes. Cooking instructions. Kitchen utensils. Flatware. Crockery items. Types of glassware. Cutlery etiquette language  <b>Language focus:</b> vocabulary and phrases related to eating and cooking; cooking verbs; terms denoting kitchen utensils; terms denoting eating utensils;	3	discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul pe perechi lucrul în grup	Cotter, Colleen. (1997) <i>Claiming a Piece of Pie: How the Language of Recipes Defines a Community</i> . Available at <a href="https://web.stanford.edu/class/linguist62n/cotter001.pdf">https://web.stanford.edu/class/linguist62n/cotter001.pdf</a> Crystal, David. 2014). <i>Words in Time and Place</i> . Oxford University Press [Chapter 4. From meatship to trough, and nuncheon to short-eat: words for a (light) meal, pp, 57-70] Kitchen Terminology Part One: Service Pans <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4gJfZ_4Yahg">https://www.youtube.com/watch?v=4gJfZ_4Yahg</a> . Kitchen Utensils In The Professional Kitchen And What Equipment You Need At Home <a href="https://www.youtube.com/watch?v=71cvSqZSwi0">https://www.youtube.com/watch?v=71cvSqZSwi0</a> Types of Glassware IHG World Class Beverage Academy 101 Essentials <a href="https://www.youtube.com/watch?v=jZj6Awc11g4">https://www.youtube.com/watch?v=jZj6Awc11g4</a> Preparing, Cooking and Serving Food in English - Visual Vocabulary Lesson <a href="https://www.youtube.com/watch?v=GDMgyClgt1c">https://www.youtube.com/watch?v=GDMgyClgt1c</a> Boreth, Craig. (1998). <i>The Hemingway Cookbook</i> . Chicago Review Press
UNIT 7. The language of restaurant menus. Ordering food in restaurants.  <b>Language focus:</b> terms for dishes; restaurant phrases and collocations; phrases for hospitality professionals	3	discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Tsuyoshi Inagaki. (June 8th, 2018 ). Understanding the Language of Menus Available at <a href="https://kamikoto.com/blogs/fundamentals/understanding-the-language-of-menus">https://kamikoto.com/blogs/fundamentals/understanding-the-language-of-menus</a> Jurafsky D. (2014) <i>The Language of Food: A Linguist Reads the Menu</i> . New York & London: W.W. Norton & Company. Gerhardt, Cornelia, Frobenius, Maximiliane and Ley, Susanne. (Eds) ((2013). <i>Culinary Linguistics. The Chef's Special</i> . Amsterdam/ Philadelphia: John Benjamins Publishing Company. 41 Common Restaurant Phrases & Collocations   Advanced English Vocabulary <a href="https://www.youtube.com/watch?v=kQFPDTxNugA">https://www.youtube.com/watch?v=kQFPDTxNugA</a> Franklin, Vincent and Johnson, Alex. (2019). <i>Menus that Made History: Over 2000 years of menus from Ancient Egyptian food for the afterlife to Elvis Presley's wedding breakfast</i> . Kyle Books.
UNIT 8. The language of drinks and of drinking  <b>Language focus:</b> terms for beverages and ways of drinking; drink idioms; wine terms and lingo	2	discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Teague, Lettie. (2015). <i>Wine in Words. Notes for Better Drinking</i> . Rizzoli Ex Libris. Crystal, David. 2014). <i>Words in Time and Place</i> . Oxford University Press [Chapter 3. From cup- shot to rat-arsed: words for being drunk, pp29-56] Hofmann, Regan. 2014. The Language of Drinking. Available at <a href="https://punchdrink.com/articles/the-language-of-drinking/">https://punchdrink.com/articles/the-language-of-drinking/</a> Different Ways to Say DRINK <a href="https://englishlive.ef.com/blog/language-lab/dont-word-">https://englishlive.ef.com/blog/language-lab/dont-word-</a>



			<p>bore- alternative-ways-say-drink/  <a href="https://www.vinology.com/wine-terms/">https://www.vinology.com/wine-terms/</a>  <a href="https://www.winemonthclub.com/wine-glossary-index">https://www.winemonthclub.com/wine-glossary-index</a>          Poper, Nick. "Drinking".(2013). In Peter Jackson and the CONANX Group. ( Eds). <i>Food Words Essays in Culinary Culture</i>.London: Bloomsbury          The language of wine - 6 Minute English  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=WbAeqhkL8aA">https://www.youtube.com/watch?v=WbAeqhkL8aA</a></p>
--	--	--	--

Revision 2 ( Units 5-8)	2	test de recapitulare corectarea în perechi	
TOTAL ORE	28		

**Bibliografie**

Boreth, Craig. (1998). *The Hemingway Cookbook*. Chicago Review Press  
 Crystal, David. (2014). *Words in Time and Place*. Oxford University Press  
 Freedman, Paul. (ed.). (2019). *Food. The History of Taste*. Thames & Hudson.  
 Gairns, Ruth and Redman, Stuart. (2009). *Oxford Word Skills*. OUP.  
 Jackson, Peter and the CONANX Group. ( Eds). (2013). *Food Words. Essays in Culinary Culture*.London: Bloomsbury.  
 The Story of Food. *An Illustrated History of Everything We Eat*. 2018. Foreword by Giles Coren. DK London.

**Bibliografie minimala**

Crystal, David. (2014). *Words in Time and Place*. Oxford University Press [Chapter 3. From cup-shot to rat-arsed: words for being drunk, pp29-56]  
 Meah, Angela.(2013) "Eating." In Peter Jackson and the CONANX Group. ( Eds). *Food Words. Essays in Culinary Culture*.London: Bloomsbury.  
 Poper, Nick. ".(2013)."Drinking. In Peter Jackson and the CONANX Group. ( Eds). *Food Words Essays in Culinary Culture*.London: Bloomsbury

### 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**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Înșușirea termenilor care desemnează alimentele destinate consumului uman</li> <li>Folosirea termenilor specifici descrierii gustului</li> <li>Înșușirea și folosirea adecvată a vocabularului legat de pregătirea hranei și de servirea mesei</li> <li>Înșușirea și folosirea termenilor specifici instrumentarului folosit la pregătirea hranei și la consumul acesteia</li> <li>Decodarea rețetelor culinare și prezentarea de rețete creative folosind convențiile discursive specifice</li> <li>Înșușirea cologațiilor și expresiilor conversaționale specifice ospitalității</li> </ul>	Portofoliu de exerciții Rezolvarea testelor la finalul recapitulărilor Producerea unui videoclip în care studentul prezintă în limba engleză , pas cu pas, modul de preparare a unui fel de mâncare în spațiul propriei bucătării.	Activitatea pe parcurs 50%
		Întocmirea și prezentarea unui plan de nutriție pentru o săptămână. Prezentarea în rezumat a unui aspect semnificativ din istoria alimentelor și pregătirea hranei.	Colocviu 50%
Standard minim de performanță			

Standard minime pentru nota 5:

- Însușirea termenilor care desemnează alimentele destinate consumului uman
- Folosirea termenilor specifici descrierii gustului
- Însușirea și folosirea adecvată a vocabularului legat de pregătirea hranei și servirea mesei
- Însușirea și folosirea termenilor specifici instrumentarului folosit la pregătirea hranei și la consumul acesteia

Standarde minime pentru nota 10:

- Decodarea rețetelor culinare și prezentarea de rețete creative folosind convențiile discursive specifice
- Însușirea cologațiilor și expresiilor conversaționale specifice ospitalității

Data completării	Semnatura titularului de curs	Semnatura titularului de aplicație
28.09.2022		Lector univ dr. Codruț ȘERBAN

Data avizării în departament	Semnatura directorului de departament
28.09.2022	Conf. univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnatura decanului
30.09.2022	Prof. univ. Dr. Mihai COVAȘA

## 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 si sport				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Conf. univ. dr. Florian BENEDEK				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categoría 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	1	Laborator		Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	14	Curs	-	Seminar	14	Laborator		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	
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	4
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	8
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	- videoproiector, materiale pentru aplicații, video, combina muzicala etc.
	Laborator	-
	Proiect	-

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
Competențe transversale	CT2. 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.

### 7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	- Inșușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu - Formarea deprinderilor și priceperilor motrice
-----------------------------------	--

	- 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
Obiective specifice	<p>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.</p> <p>Obiectivele de referință:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• optimizarea dezvoltării fizice a organismului, a indicilor morfologici și funcționali și a atitudinii corecte a corpului;</li> <li>• perfecționarea capacității motrice generale a studenților, necesară desfășurării activității sportive;</li> <li>• îmbogățirea sistemului de cunoștințe, deprinderi, priceperi motrice, utilitar aplicative și specifice unor ramuri de sport;</li> <li>• dezvoltarea ritmicității motrice și expresivității mișcărilor;</li> <li>• înzestrarea studenților cu tehnicile de activitate independentă;</li> <li>• formarea și educarea spiritului de autodepășire, a trăsăturilor moral-volitiv, a capacității de apreciere și autoapreciere și formarea deprinderilor igienico-sanitare.</li> <li>• educarea sociabilității, a spiritului de ordine și acțiune având la bază respectarea unui sistem de reguli.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

Aplicații	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p><b>Conținutul lucrărilor practice</b></p> <p><b>Protecția muncii</b></p> <p><b>ATLETISM.....4h</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Însușirea tehnicii de execuție a exercițiilor care compun: <ul style="list-style-type: none"> <li>• școala alergării;</li> <li>• școala săriturii;</li> <li>• școala aruncării*.</li> </ul> </li> <li>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.)</li> <li>Exerciții și jocuri pentru diferite forme de alergare, săritură și aruncare</li> </ol> <p><b>GIMNASTICA.....4h</b></p> <p>I. Exerciții de bază pentru aparatul locomotor</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>Exerciții libere</i></li> <li><i>Exerciții la banca de gimnastică, la scara fixă*</i></li> </ol> <p>II. Exerciții de dezvoltare fizică generală</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Exerciții pentru dezvoltarea forței musculare (musculatura membrelor superioare, inferioare, abdominale, spatelui)</li> <li>Exerciții pentru dezvoltarea elasticității musculare și a mobilității articulare (coloana vertebrală și articulațiile coxo-femorale)</li> <li>Exerciții pentru dezvoltarea capacității de relaxare (membrelor superioare, inferioare și a trunchiului)</li> <li>Exerciții pentru formarea ținutei corecte</li> </ol> <p>III. Exerciții aplicative</p> <p>IV. Elemente acrobatice cu caracter static și dinamic*</p> <p><b>DEZVOLTAREA CALITĂȚILOR MOTRICE FORȚĂ ȘI REZISTENȚĂ.....4h</b></p>	<p><b>4 ore</b></p>	<p>Exercițiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația</p>	
	<b>4 ore</b>		

<p>Program TABATA – antrenament pe intervale de mare intensitate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- exercitii pentru tonifierea masei musculare;</li> <li>- exercitii care stimuleaza cresterea masei musculare;</li> <li>- exercitii pentru cresterea capacitatii cardiovasculare si respiratorii.</li> </ul> <p>Mijloace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprint</li> <li>- sărituri și alergare pe loc</li> <li>- ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal (high knees)</li> <li>- genuflexiuni clasice</li> <li>- genuflexiuni cu săritură</li> <li>- genuflexiuni cu vârful îndreptate spre exterior (pliee)</li> <li>- fandari (în față, în spate – cu sau fără gantere)</li> <li>- ridicări pe vârful degetelor</li> <li>- scări</li> <li>- flotări cu săritură</li> <li>- flotări</li> <li>- ridicarea trapez</li> <li>- mountain climber</li> <li>- ridicări biceps</li> <li>- deadlift.</li> </ul> <p><b>Tabata: planul de antrenament A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mountain Climber (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde);</li> <li>• Ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal sau high knees (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Flotări cu săritură (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Genuflexiuni clasice cu mâinile la ceafă (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Mountain Climber (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal sau high knees (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Flotări cu săritură (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Genuflexiuni clasice cu mâinile la ceafă (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> </ul> <p>*În contextul epidemiologic actual, continuturile marcate cu "*" vor fi realizate partial, ținându-se cont de regulile sanitare indicate de autoritățile abilitate, pentru a nu facilita raspandirea virusului SARS-Cov-2.</p>	<p>4 ore</p> <p>2 ora</p>		
<p>Bibliografie seminar</p>			
<p>[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</p>			
<p>Bibliografie minimală seminar</p>			
<p>[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.</p>			

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

### 10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Laborator		-	
Seminar	- 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 seminar
25.09.2022		Conf. univ. dr. Florian BENEDEK

Data avizării în departament:	Semnătura directorului de departament,
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului,
30.09.2022	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	BIOCHIMIE				
Titularul activităților de curs	Șef Lucrări dr. ing. Ioan-Marian RÎȘCA				
Titularul activităților de laborator	Asist. dr. Monica IAVORSCHI				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
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 alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	1	Seminar	-	Laborator	2	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru 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	20
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	15
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	55
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	tablă, vidoproiector, laptop, ecran	
Desfășurare aplicații	Seminar	-
	Laborator	instrumentar și aparatură de laborator pentru biochimie
	Proiect	-

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei</p> <p>C2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională</p> <p>C3. Recunoașterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli.</p> <p>C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților</p>
-------------------------	---

Competențe transversale	
-------------------------	--

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asimilarea unor cunoștințe de biochimie umană pentru a se putea înțelege natura și mecanismele din cadrul lumii vii.</li> <li>Asigurarea unei pregătiri fundamentale în domeniul biochimiei, necesară viitorului specialist în nutriție și dietetică.</li> </ul>
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descrierea unor sisteme, structuri, procese și fenomene biochimice.</li> <li>Transpunerea în practică a informațiilor dobândite, cu axare pe biochimie umană.</li> <li>Implicarea în activități practice de laborator, în scopul dezvoltării abilităților practice.</li> <li>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</li> <li>Aplicarea metodelor, tehnicilor și procedeelelor specifice medicale și fizico-chimice pt. rezolvarea unei situații de lucru</li> </ul>

8. **Conținuturi**

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Introducere în biochimie.</b> Niveluri de organizare ale materiei vii. Nutrienți necesari organismului uman.</li> </ul>	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Carbohidrați.</b> Glucide. Mono- și dizaharide. Structura chimică, proprietăți și rol biologic. Polizaharide. Structura, răspândire și rol biologic.</li> </ul>	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Lipide.</b> Considerații generale. Proprietăți fizico-chimice și rol biologic. Lipide mai importante.</li> </ul>	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Nucleotide și acizi nucleici.</b> Structura chimică și proprietățile fizico-chimice ale acizilor nucleici. Rolul biologic al acizilor nucleici în transmiterea informației.</li> </ul>	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Aminoacizi, proteine.</b> Structura și proprietățile aminoacizilor din componenta materiei vii. Legătura peptidică; structura primară, secundară, terțiară și cuaternară a proteinelor. Proteinele. Hemoproteinele. Enzimele.</li> </ul>	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Hemoproteine</b> Hemoglobina. Transportul oxigenului. Metabolismul fierului.</li> </ul>	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Metabolism energetic</b> Metabolism glucidic. Procese metabolice și bilanț energetic în structurile vii.</li> </ul>	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Metabolism proteic</b> Degradarea proteinelor. Catabolismul aminoacizilor.</li> </ul>	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Metabolism lipidic</b></li> </ul>	1	Expunere sistematică,	Expuneri orale



## Fișa disciplinei

		conversatie, demonstratie	dublate de prezentari PowerPoint
• <b>Metabolism glucidic</b>	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
• <b>Biochimia statusului de absorbtie a nutrientilor</b>	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
• <b>Biochimia organismului in starea de infometare.</b> Interrelatii intre metabolismul glucozei, acizilor grasi si corpilor cetonici	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
• <b>Biochimia ficatului, rinichiului, tesutului osos.</b> Bazele moleculare ale participarii ficatului in metabolismul glucidic, lipidic, proteic si porfirinic. Functia de detoxifiere a ficatului. Biochimia secretiei biliare. Patologia biochimica a ficatului. Patologia biochimica a rinichiului. Creatinina, uree, acid uric. Clearance-ul renal.	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
• <b>Biochimia hormonilor gastrointestinali.</b>	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
<b>Bibliografie</b>			
<p>ABALI, E.E.A., CLINE, S.D., FRANKLIN D.S, VISELLI, S.M., 2022 – <i>Lippincott Illustrated Reviews.Biochemistry</i>, 8th Ed., Wolters Kluwer, Philadelphia;</p> <p>DaPOIAN A.T., CASTANHO M.A.R.B., 2021 - <i>Integrative Human Biochemistry_ A Textbook for Medical Biochemistry</i>. 2nd Ed. Springer, Cham;</p> <p>DOBREANU M. 2010 -<i>Biochimie clinică: Implicații practice</i>, Ediția a II-a, Editura Medicală, București,</p> <p>LIBERMAN M., MARKS A.D., 2013 – <i>Mark's Basic Medical Biochemistry. A Clinical Approach</i>. Fourth Edition, Lippincott Williams &amp; Wilkins, Baltimore, Philadelphia.</p> <p>MICHAL G., SCHOMBURG D. (editors), 2012 – <i>Biochemical pathways: An Atlas of Biochemistry and Molecular Biology</i>. Second Edition. John Wiley &amp; Sons, Hoboken, Ink, New Jersey.</p> <p>NELSON D.L., COX M.M., HOSKINS A.A., 2020 – <i>Lehninger Principles of Biochemistry</i>. Macmillan Learning, New York;</p>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<p>ARTENIE V., UNGUREANU E., NEGURA A.M., 2008 – <i>Metode de investigare a metabolismului glucidic si lipidic</i>. Editura PIM, Iasi.</p> <p>DaPOIAN A.T., CASTANHO M.A.R.B., 2021 - <i>Integrative Human Biochemistry_ A Textbook for Medical Biochemistry</i>. 2nd Ed. Springer, Cham;</p> <p>DOBREANU M., 2010 - <i>Biochimie clinică: Implicații practice</i>, Ediția a II-a, Editura Medicală, București</p> <p>NELSON D.L., COX M.M., HOSKINS A.A., 2020 – <i>Lehninger Principles of Biochemistry</i>. Macmillan Learning, New York;</p>			

<b>Aplicații (Laborator 28 ore)</b>	<b>Nr. ore</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
- Protecția muncii în laboratorul de biochimie. - Prezentarea aparaturii de laborator.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Concentrația soluțiilor. Determinarea procentului de apă din diferite probe biologice.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Diluția soluțiilor. Determinarea cantitativa a aminoacizilor	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Metode biochimice de determinare a glucidelor.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Identificarea proteinelor din diferite surse biologice.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Cuantificarea proteinelor prin metoda spectrofotometrica. Realizare unei curbe de calibrare.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici

### Fișa disciplinei

- Extractia cu ultrasunete a zeinei din porumb și dozarea spectrofotometrica a acesteia.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Determinarea activității enzimei catalaza. Influența pH-ului și a temperaturii asupra vitezei de reacție.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Enzime digestive. Degradarea enzimatica a gelatinei	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Testul imunosorbent legat de enzima: ELISA.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Electroforeza in gel de poliacrilamida.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Analiza calitativă a lipidelor.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Prezentare referat.	2	Expunere, conversatie, experiment	Prezentare orala, echipamente si reactivi chimici
- Recapitulare. Testare finală.	2	Evaluare	

### Bibliografie

BASHA M., 2020 - *Analytical Techniques in Biochemistry*. Humana Press, New York;  
 GRĂDINARU R.V., DROCHIOIU G., 2011 - Introducere în laboratorul de biochimie, de la teorie la experiment. Editura Universității "Alexandru Ioan Cuza", Iași.  
 MANOLE Gh., GALEȚESCU E.M., MATEESCU M., 2005 - Analize de laborator. Ghid privind principiile, metodele de determinare și interpretare a rezultatelor. Ediția a II-a, revizuită, Editura CNI Coresi, București.  
 CAROLI S., ZARAY G., 2012 – *Analytical Techniques for Clinical Chemistry, Methods and Applications*. John Wiley & Sons, Hoboken, Ink, New Jersey.  
 HOLTZHAUER M., 2006 – *Basic Methods for the Biochemical Lab*. Springer Verlag, Berlin, Heidelberg.  
 WENK M., FERNANDIS A.Z., 2007 – *A Manual for Biochemistry Protocols*. World Scientific, Singapore.

### Bibliografie minimală

ARTENIE V., UNGUREANU E., NEGURA A.M., 2008 – Metode de investigare a metabolismului glucidic si lipidic. Editura PIM, Iasi.  
 BASHA M., 2020 - *Analytical Techniques in Biochemistry*. Humana Press, New York;  
 HOLTZHAUER M., 2006 – *Basic Methods for the Biochemical Lab*. Springer Verlag, Berlin, Heidelberg.

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

- Notiuile studiate sunt in concordanta cu reglementarile in vigoare si sunt compatibile cu activitatile derulate la nivel national pe segmentul de nutritie.

### 10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea si corectitudinea cunostintelor, coerenza logica, fluenta de explimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizeaza aspectele atitudinale si motivationale ale activitatii studentilor	Evaluare sumativa prin examinare scrisa si orala	60%
Seminar	-	-	-
Laborator	Criteriile generale de evaluare (completitudinea si corectitudinea cunostintelor, coerenza logica, fluenta de explimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizeaza aspectele atitudinale si motivationale ale activitatii studentilor	Verificare scrisa	40%

### Standard minim de performanță

Insusirea principalelor notiuni de biochimie:  
 - structura chimica a principalelor categorii de compusi biochimici;  
 - rolul biologic al proteinelor, glucidelor si lipidelor;

## Fișa disciplinei

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
27.09.2022	Șef Lucrări dr. ing. Ioan-Marian RÎȘCA	Asist. dr. Monica IAVORSCHI

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. Univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2022	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

## PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

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

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	FIZIOLOGIE. FIZIOPATOLOGIE				
Titularul activităților de curs	Lector univ.dr. Bălan Lacramioara				
Titularul activităților de laborator	DR. Birladeanu Ana-Maria				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	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)

Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar		Laborator	2	Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar		Laborator	28	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	13
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	13
Tutoriat	
Examinări	3
Alte activități:	

Total ore studiu individual	41
Total ore pe semestru	100
Numărul de credite	4

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	- Cunoștințe generale de fiziologie și fiziopatologie - Cunoștințe generale de biomecanică
Competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa cunoască mecanismele care stau la baza inițierii, progresiei, compensării și vindecării proceselor patologice</li> <li>• Sa cunoască relația între modificările la nivel de țesut/organ și efectele pe întregul organism</li> </ul>

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

Desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mod de organizare: frontal</li> <li>• resurse materiale: videoprojector, calculator</li> </ul>	
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mod de organizare: frontal, grup, individual</li> <li>• resurse materiale: videoprojector, documentare interactive, filme științifice medicale, planșe, mulaje, marker-e colorate, whiteboard, smartboard, pulsoximetru, tensiometru, spirometru, dinamometru.</li> <li>• Buletine de analiza, EKG, spirograme</li> <li>• Cazuri clinice patologii și explorările conexe</li> </ul>
	Proiect	•

**6. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>CP1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei.</li> <li>CP7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică.</li> </ul>
Competențe transversale	CT1. Identificarea obiectivelor de realizat, evaluarea resurselor disponibile, a condițiilor de finalizare a acestora, a etapelor și timpilor de lucru, termenelor de realizare și riscurilor aferente.

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

Obiectivul general al disciplinei	Să definească funcțiile normale ale structurilor organismului uman. Să cunoască funcțiile vitale și mecanismele ce le asigură. Să coreleze noțiunile de anatomie cu funcțiile îndeplinite de aparatele și sistemele organismului. Să definească funcțiile patologice ale structurilor organismului uman și rolul lor în apariția bolilor. Să coreleze modificările anatomice cu cele fiziologice în afecțiunile organismului uman. Să conștientizeze integralitatea ființei umane privită holistic. Prezentarea mecanismelor de acțiune care stau la baza afecțiunilor cu care asistentul medical se poate întâlni în activitatea sa	
Obiectivele specifice	Curs	Explicarea modului de desfășurare a proceselor vitale, a factorilor care le determină și limitele funcționale ale normalului Înțelegerea principiilor de bază ale funcționării organismului ca sistem biologic deschis, ca urmare a rolului jucat de către celulele diverselor țesuturi în integrarea umoral-hormonală. Prezentarea elementelor de fiziopatologie specifice unor afecțiuni, pentru identificarea semnelor și simptomelor bolilor Înțelegerea funcționării corpului uman ca un tot unitar Cunoașterea limitelor de variație a valorilor normale a principalilor indicatori ai homeostaziei umane Abilitatea de a aprecia starea de sănătate a pacienților, luând astfel decizii adecvate, ce contribuie la realizarea unei profilaxii, împiedicând instalarea altor afecțiuni.
	Seminar	
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicații practice de evidențiere a mecanismelor normale și patologice ale funcționării diferitelor sisteme și aparate</li> <li>• Prezentarea de cazuri clinice</li> <li>• Dezvoltarea abilităților practice și acumularea cunoștințelor teoretice pentru efectuarea unor experimente simple.</li> </ul>
	Proiect	

**8. Conținuturi**

IU	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>Curs teoretic = 28 ore</b>	28 ore		
<b>1.DEFINIȚIA FIZIOLOGIEI</b> (generale și speciale) a omului. Ergofiziologia. Fiziopatologia. Mecanismele fiziologice generale. Argumente pentru învățarea fiziologiei. Compoziția chimică a materiei vii. Proprietățile fundamentale ale materiei vii. <b>FIZIOPATOLOGIE</b> -definiție. Organizarea funcțională a materiei vii.Implicații funcționale ale principalelor elemente chimice. <b>FIZIOLOGIE SI FIZIOPATOLOGIE CELULARA</b> :funcțiile normale și patologice ale componentelor celulei. Schimbul de substanțe și transferul de informație dintre ele	2	Expunere, explicație, conversație. Curs interactiv.	

<p><b>2.FIZIOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR. SISTEMUL OSOS:</b> compoziție chimică; corelații histofiziologice; osteogeneză, osteoliză și remodelarea osului; metabolismul, dezvoltarea și creșterea oaselor. Rolul sistemului osos. Tipuri de articulații și mișcări. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor sistemului osos (2 ore)</p>	2	Idem	
<p><b>3.FIZIOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR. SISTEMUL MUSCULAR:</b> compoziția biochimică; proprietățile mușchilor; sarcomerul; mecanismele contracției și relaxării musculare; manifestările contracției; joncțiunea (placa) neuro-musculară. Oboseala musculară. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor sistemului muscular; (2 ore)</p>	2	Idem	
<p><b>4.FIZIOLOGIA SISTEMULUI NERVOS.</b> Elemente de anatomie: nevrax și sistem nervos periferic. Funcțiile nervilor cranieni. Compartimentele funcționale ale sistemului nervos. Mecanisme generale de reglare: sisteme cibernetice. Arcul și actul reflex. Fiziologia sinapsei. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor nevraxului și sistemului nervos periferic (2 ore)</p>	2	Idem	
<p><b>5.FIZIOLOGIA SISTEMULUI NERVOS</b> fiziologia măduvei spinării, trunchiului cerebral, formației reticulate, cerebelului, diencefalului, sistemului limbic, emisferelor cerebrale. Procesele nervoase fundamentale. Reflexele necondiționate și condiționate. Fiziologia sistemului nervos vegetativ. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor sistemului nervos central (2 ore)</p>	2	Idem	
<p><b>6.FIZIOLOGIA APARATULUI RESPIRATOR.</b> Ventilația pulmonară. Difuziunea alveolo-capilară. Transportul gazelor. „Respirația” celulară. Reglarea respirației.<b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor respiratorii (2 ore)</p>	2	Idem	
<p><b>7.FIZIOLOGIA APARATULUI CARDIO-VASCULAR.</b> Marea și mica circulație (circulația sistemică și funcțională). Structura și proprietățile fundamentale ale miocardului. Pompa cardiacă. Ciclul cardiac. Fiziologia circulației sanguine și limfatice. Reglarea circulației.<b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor cardiace. (2 ore)</p>	2	Idem	
<p><b>8.FIZIOLOGIA SÂNGELUI.</b> Homeostazia mediului intern. Funcțiile componentelor sângelui: elemente figurate și plasmă. Hemostaza. Grupele sanguine. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor sângelui (2 ore)</p>	2	Idem	
<p><b>9.FIZIOLOGIA APARATULUI DIGESTIV.</b> Digestia. Fazele digestiei. Procesele motorii și secretorii la nivelul tubului digestiv. Fiziologia glandelor anexe ale aparatului digestiv. Absorbția intestinală a glucidelor, lipidelor, proteinelor, apei, sărurilor minerale. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor digestive (2 ore)</p>	2	Idem	
<p><b>10.FIZIOLOGIA APARATULUI URINAR.</b> Funcțiile rinichiului. Nefronul. Formarea urinei: filtrarea glomerulară, reabsorbția și secreția tubulară. Reglarea formării urinei. Micțiunea. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor aparatului urinar(2 ore)</p>	2	Idem	

<b>11.FIZIOLOGIA SISTEMULUI ENDOCRIN.</b> Rolul celor mai importanți hormoni secretați de glandele endocrine. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor sistemului endocrin(2 ore)	2	Idem	
<b>12.FIZIOLOGIA REPRODUCERII.</b> Sexualitatea. Funcțiile endocrine și exocrine ale gonadelor. Fecundația și sarcina. Alăptarea. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor aparatului genital masculin și feminin (2 ore)	2	Idem	
<b>13.FIZIOLOGIA ANALIZAORILOR.</b> Definiția, alcătuirea, clasificarea analizatorilor. Analizatorul interoceptiv, proprioceptiv, exteroceptiv. Analizatorul cutanat, vizual, acustic, vestibular, gustativ, olfactiv. <b>FIZIOPATOLOGIA</b> afecțiunilor analizatorilor (2 ore)	2	Idem	
<b>14.METABOLISMUL INTERMEDIAR ȘI ENERGETIC.ASPECTE DE FIZIOLOGIE ȘI FIZIOPATOLOGIE</b> (2 ore)	2	Idem	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suport de curs</li> <li>2. Constantinescu M., 2019, Fiziologie, Ed Universitatii Stefan cel Mare, Suceava.</li> <li>3. Orban-Kis Karoly, 2016, Lucrari practice de fiziologie, Ed University Press, Tirgu Mures.</li> <li>4. Niculescu C., 2014, Anatomia si fiziologia omului, Ed Corint, Bucuresti.</li> <li>5. Hagi B., 2014, Fiziologia si ergofiziologia activitatilor fizice, Ed UAIC, Iasi.</li> <li>6. Badiu G., 2014, Fiziologia umana, Ed Medicala, Bucuresti.</li> <li>7. Rigutti Adriana, 2011, Atlas de fiziologie umana, Ed Didactica si pedagogica, Bucuresti.</li> <li>8. GUYTON &amp;HALL 2019,Tratat de fiziologie a omului, Ed.Medicala Callisto,Bucuresti;</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suport de curs</li> <li>2. Constantinescu M., 2019, Fiziologie, Ed Universitatii Stefan cel Mare, Suceava.</li> <li>3. Orban-Kis Karoly, 2016, Lucrari practice de fiziologie, Ed University Press, Tirgu Mures.</li> <li>4. Niculescu C., 2014, Anatomia si fiziologia omului, Ed Corint, Bucuresti.</li> <li>5. Hagi B., 2014, Fiziologia si ergofiziologia activitatilor fizice, Ed UAIC, Iasi.</li> <li>6. Badiu G., 2014, Fiziologia umana, Ed Medicala, Bucuresti.</li> <li>7. GUYTON &amp;HALL 2019,Fiziologie a omului.Ghid de examinare, Ed.Medicala Callisto,Bucuresti</li> </ol>			
Aplicații (FIZIOLOGIE și FIZIOPATOLOGIE)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>Laborator = 28 ore</b>	28 ore		
<b>1.NOTIUNI INTRODUCTIVE</b> în fiziologia și fiziopatologia umana (definiții, terminologie) Elemente de protecția muncii în laborator	2	-Metoda expunerii participative -Discuții, lucru în echipa -Utilizarea metodelor computerizate -Prezentarea demonstrativa a tehnicii	Lucrări interactive
<b>2.FIZIOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR (I).</b> <b>Sistemul osos:</b> scheletul uman, tipuri de oase, caractere anatomo-funcționale osoase cu importanță clinică. Tipuri de articulații și mișcări. Aplicații practice și discuții (2 ore)	2	Idem	

<b>3.FIZIOPATOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR.</b> <b>Sistemul osos:</b> fiziopatologia afecțiunilor sistemului osos.Aplicații practice si discutii pe afecțiuni patologice . (2 ore)	2	Idem	
<b>4.FIZIOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR.</b> <b>Sistemul muscular:</b> Noțiuni de biomecanică articulară normala cu particularizarea unor articulații (umăr, șold, genunchi) Aplicații practice de evaluare a compartimentelor musculare normale	2	Idem	
<b>5.FIZIOPATOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR.</b> <b>Sistemul muscular:</b> Noțiuni de biomecanică articulară in conditii patologice cu particularizarea unor articulații (umăr, șold, genunchi)			
<b>6.FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA SISTEMULUI NERVOS.</b> Sistemul neuromuscular și sistemul senzorial. Tulburări ale transmiterii neuromusculare. Disfuncții ale unității motorii și afecțiuni musculare. Aplicație practică: electromiografia.	2	Idem	
<b>7 FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA SISTEMULUI NERVOS</b> a măduvei spinării, trunchiului cerebral, formației reticulate, cerebelului, diencefalului, sistemului limbic, emisferelor cerebrale. Procesele nervoase fundamentale. Reflexele necondiționate și condiționate. Fiziologia si fiziopatologia sistemului nervos vegetativ.Aplicatii practice. (2 ore)	2	Idem	
<b>8. FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA APARATULUI RESPIRATOR.</b> Ventilația pulmonară. Difuziunea alveolo-capilară. Transportul gazelor. Adaptarea la efort. Reglarea respirației. Aplicație practică: Spirograma elemente normale vs. elemente patologice (2 ore)	2	Idem	
<b>9.FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA APARATULUI CARDIO-VASCULAR.</b> Marea și mica circulație (circulația sistemică și funcțională). Structura și proprietățile fundamentale ale miocardului. Pompa cardiacă. Ciclul cardiac. Adaptarea la efort. Aplicație practică: Electrocardiografia elemente normale vs. Elemente patologice (2 ore)	2	Idem	
<b>10.FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA APARATULUI DIGESTIV.</b> Digestia. Fazele digestiei. Procesele motorii și secretorii la nivelul tubului digestiv. Fiziologia glandelor anexe ale aparatului digestiv. Absorbția intestinală a glucidelor, lipidelor, proteinelor, apei, sărurilor minerale. Aplicație practică: interpretarea buletinelor de analiză normal vs. patologic (2 ore)	2	Idem	
<b>11. FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA APARATULUI URINAR.</b> Funcțiile rinichiului. Nefronul. Formarea urinei: filtrarea glomerulară, reabsorbția și secreția tubulară. Reglarea formării urinei. Mictiunea. Aplicație practică: interpretarea buletinelor de	2	Idem	



analiză normal vs. patologic (2 ore)			
<b>12. FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA SISTEMULUI ENDOCRIN.</b> Rolul celor mai importanți hormoni secretați de glandele endocrine. Principalele sindroame endocrinologice. (2 ore)	2	Idem	
<b>13. FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA REPRODUCERII.</b> Sexualitatea. Funcțiile endocrine și exocrine ale gonadelor. Fecundația și sarcina. Alăptarea. Elemente de genetică. Diagnosticul de sarcina clinic și paraclinic – aspecte normale și patologice(2 ore)	2	Idem	
<b>14.FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA ANALIZATORILOR.</b> Definiția, alcătuirea, clasificarea analizatorilor. Analizatorul interoceptiv, proprioceptiv, exteroceptiv. Analizatorul cutanat, vizual, acustic, vestibular, gustativ, olfactiv. Evaluarea practică a analizatorului vizual, olfactiv și gustativ – aspecte normale și patologice(2 ore)	2	Idem	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suport de curs</li> <li>2. Constantinescu, Mihai (2019) Fiziologie: suport de studiu pentru lucrări de seminar, Editura Universității Suceava, Suceava</li> <li>3. Badiu, Gheorghe și Teodorescu Exarcu, I. (2014) Fiziologie umană, Editura medicală, București</li> <li>4. Cotoi, Ovidiu Simion, Fiziopatologie: Curs pentru studenții la medicină, 2015</li> <li>5. Bacârea, Anca, Pathophysiology: practical work guide, 2016</li> <li>6. Silbernagle &amp; Lang – Fiziopatologie – Atlas color ,Ed.Medicala Callisto,2018</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Constantinescu, Mihai (2019) Fiziologie: suport de studiu pentru lucrări de seminar, Editura Universității Suceava, Suceava</li> <li>2. Badiu, Gheorghe și Teodorescu Exarcu, I. (2014) Fiziologie umană, Editura medicală, București</li> <li>3. Cotoi, Ovidiu Simion, Fiziopatologie: Curs pentru studenții la medicină, 2015</li> <li>4. Bacârea, Anca, Pathophysiology: practical work guide, 2016</li> </ol>			

**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 domeniul pedagogic, ce contribuie la formarea competențelor și capacitățile profesionale, prezintă aspectele ce reglementează și direcționează desfășurarea activităților cadrului didactic, înarmează specialistul cu instrumente de operaționalizare a modalității de transmitere eficientă a informațiilor. Disciplina urmărește să obișnuiască studenții cu realizarea unui proces instructiv-educativ bazat pe respectarea principiilor didactice și pe folosirea metodelor generale și specifice de predare în funcție de particularitățile subiecților, prin introducerea strategiilor educaționale centrate pe elev/student. Acest curs prezintă mai multe strategii de predare, centrate pe studentul care și-a format un anumit stil de învățare. Sunt prezentate aspectele ce impun schimbarea strategiei predării, astfel încât să fie satisfăcute necesitățile fiecărui student în parte. Plecând de la considerentul că evaluarea cadrelor didactice are la bază eficiența învățării, este ușor de constatat că strategia de predare constituie punctul forte al activității ce are ca punct central evoluția studentului, de fapt evoluția viitoare a profesionistului.

Abordarea tematicii în conformitate cu calificarea viitoare și menținerea discuțiilor practice cu specificul de activitate al absolvenților.

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Intelegerea elementelor de fiziologie și fiziopatologie	- examen scris	60%

Programa analitică / Fișa disciplinei

	umana Prezentarea principalelor functii normale ,a factorilor ce le influenteaza si a mecanismelor care le asigura; Prezentarea principalelor functii patologice ,a factorilor ce le influenteaza si a mecanismelor ce le genereaza;		
Seminar	Intelegerea elementelor de fiziologie si fiziopatologie umana Prezentarea principalelor functii, a factorilor ce le influenteaza si a mecanismelor care le asigura functionarea normala si patologica a organismului	- probe de evaluare formativă (test docimologic, referat, eseu, <b>portofoliu</b> , proiect)	40%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- însușirea principalelor noțiuni, idei specifice disciplinei;</li> <li>- cunoașterea problemelor de bază din domeniu;</li> <li>- parcurgerea bibliografiei minimale;</li> <li>- participarea la activitățile practice cu echipament adecvat și îndeplinirea sarcinilor de lucru;</li> <li>- realizarea temelor de lecție la aplicațiile practice;</li> <li>- evaluare periodică și aprecierea studenților. Emulație și ierarhizarea după calitatea învățării.</li> <li>- verificarea caietului de lucrări practice al fiecărui student.</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
27.09.2022	Lector univ.dr. Bălan Lacramioara	DR. Birladeanu Ana-Maria

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2022	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

## FIȘA DISCIPLINEI

• **Date despre program**

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

• **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei		<b>IGIENĂ</b>			
Titularul activităților de curs		Conf. univ. dr. Roxana FILIP			
Titularul activităților de seminar		Asist. univ. dr. Roxana GHEORGHITĂ			
Anul de studiu	<b>I</b>	Semestrul	<b>2</b>	Tipul de evaluare	<b>Examen</b>
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DD
	Categoría 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)

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

II Distribuția fondului de timp	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	18
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	18
II d) Tutoriat	
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual	<b>56</b>
Total ore pe semestru	<b>100</b>
Numărul de credite	<b>4</b>

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

Curriculum	• Cunoștințe de biologie
Competențe	•

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

Desfășurare a cursului		• Videoproiector, computer
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	• Tabla, videoproiector, computer
	Proiect	•

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	<p>CP5 Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale</p> <p>CP6 Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare</p> <p>CP7 Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică</p>
Competențe transversale	CT1 Identificarea obiectivelor de realizat, evaluarea resurselor disponibile, a condițiilor de finalizare a acestora, a etapelor și timpilor de lucru, termenelor de realizare și riscurilor aferent

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

Obiectivul general al disciplinei		Cunoașterea factorilor de risc din mediu, alimentare, infecțioși care determina dezechilibre care induc starea de boala
Obiectivele specific	Curs	• Asigurarea microclimatului sanogen in mediu de viata si lucru Igiena apei, aerului, solului, radiatiilor, reziduurilor
	Seminar	
	Laborator	• Intocmirea protocolului de investigatie epidemiologica in diferite situatii Cunoasterea si masurarea parametrilor igienei aerului, apei, solului
	Proiect	

• **Conținuturi**

Curs:	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Introducere in studiul igienei. Rolul igienei in prevenirea bolilor. Concepte moderne privind rolul preventiei in managementul asistentei medicale	2	Prezentare power point/ schite tabla	
• Igiena aerului, aer compozitia chimica, aeroionizarea si efecte.	2	Idem	
• Clima si importanta igienico sanitara, actiunea vremii asupra organismului.	2	Idem	
• Igiena radiatiilor; consideratii generale privind radiatiile clasificare, efecte asupra organismului. Aplicatii ale radiatiilor in domeniul nutritiei si dieteticii	2	Idem	
• Igiena apei: consideratii generale, necesarul de apa, implicatii in starea de sanatate, aprovizionarea cu apa a populatiei, conditii de potabilitate a apei . reminder microbiologie-	2	Idem	

apa ca vehicol de infectie;ex: epidemii hidrice			
• Analiza igienico sanitara a apei. Norme in vigoare	2	Idem	
• Igiena solului. Solul: importanta igienico sanitara, poluare si criterii de apreciere a poluarii solului	2	Idem	
• Igiena reziduurilor. Colectarea diferentiata a deseurilor	2	idem	
• Igiena habitatului. Importanta habitatului ca factor de mediu. Igiena locuintei: amplasare, orientare, planificare, confort termic, ventilatie	2	idem	
• Igiena alimentatiei:princiipiile de baza, patologia alimentara	2	idem	
• Tipuri de Ancheta alimentara; chestionar alimentar	2	idem	
• Igiena alimentatiei:regimuri alimentare pe afectiuni. (1)	2	idem	
• Igiena alimentatiei:regimuri alimentare pe afectiuni. (2)	2	idem	
• Igiena scolara	2	idem	

#### Bibliografie minimală

- 1.Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel. Igiena Note de curs, (2021) Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2003
2. Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel, Roxana Gheorghita. Igiena. Lucrari practice (2021). Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2021
3. Tarcea M, Ruta F, Rus V, Salcudean M . Principii de igiena si siguranta alimentara.(2017) Targu Mures:University Press
4. Mihele Denisa. (2011) Igiena alimentatiei.Nutritie.Dietoterapie si compozitia alimentelor. Editura Medicala Bucuresti
5. Gavăt Viorica Sănătatea mediului și implicațiile sale în medicină (2007) Editura “Gr. T. Popa” Iași
6. Gavăt Viorica, Petrariu F.D., Gavăt C.C., Doina Azoică Factorii de risc din mediu și sănătatea, Editura EditDAN Iași, 2001.
- 7.Alexa L.,Gavat V.,Melinte C. (1993) Curs de Igiena, Iasi

#### Bibliografie

- 1.Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel. Igiena Note de curs, (2021) Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2003
2. Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel, Roxana Gheorghita. Igiena. Lucrari practice (2021). Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2021
3. Tarcea M, Ruta F, Rus V, Salcudean M . Principii de igiena si siguranta alimentara.(2017) Targu Mures:University Press
4. Mihele Denisa. (2011) Igiena alimentatiei.Nutritie.Dietoterapie si compozitia alimentelor. Editura Medicala Bucuresti
5. Gavăt Viorica Sănătatea mediului și implicațiile sale în medicină (2007) Editura “Gr. T. Popa” Iași
6. Gavăt Viorica, Petrariu F.D., Gavăt C.C., Doina Azoică Factorii de risc din mediu și sănătatea, Editura EditDAN Iași, 2001.

7. Mănescu S., Cucu M., Diaconescu M.L. Chimia sanitară a mediului, București, Editura Medicală, 1994.

8. Mănescu S., Tănăsescu Gh., Dumitrache S., Cucu M. Igienă , București Ed. Medicală, 1991

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. Ore	Metode de predare	Observații
1. Cunoasterea disciplinei de igiena; prezentare syllabus, tematica curs si LP. Sterilizarea si dezinfectia: agenti de sterilizare; clasificarea nivelului de eficienta al sterilizarii in functie de scopul propus; sterilizarea la autoclav-alegerea loturilor de materiale, parametri, controlul eficientei	4	Prezentare powerpoint, discutii, demonstratii	
2. Sterilizarea la etuva ;principiu, indicatii, parametri, controlul eficientei sterilizarii; sterilizarea prin radiatii si agenti chimici	4	Idem	
3. Igiena aerului-vicierea aerului efecte si moduri de determinare; determinarea contaminarii aerului Igiena radiatiilor- radiatiile luminoase iluminat natural/ artificial	4	Idem	
4. Igiena apei- analiza fizico chimica a apei; analiza microbiologica a apei; dezinfectia apei	4	Idem	
5. Igiena habitatului; evaluarea factorilor de microclimat: temperatura, umiditatea, norme igienico sanitare	4	Idem	
6. Igiena alimentatiei: ancheta alimentara; starea de nutritie, determinarea valorii nutritive si a starii igienico sanitare a alimentelor Determinarea valorii nutritive si a starii igienico sanitare a alimentelor	4	Idem	
7. Test- Prezentare referate pe teme alese de student	4	Idem	

#### Bibliografie minimală

1.Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel. Igiena Note de curs, (2021) Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2003

2. Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel, Roxana Gheorghita. Igiena. Lucrari practice (2021). Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2021

3. Tarcea M, Ruta F, Rus V, Salcudean M . Principii de igiena si siguranta alimentara.(2017) Targu Mures:University Press

4. Mihele Denisa. (2011) Igiena alimentatiei.Nutritie.Dietoterapie si compozitia alimentelor. Editura Medicala Bucuresti

5. Gavăt Viorica, Indrei L.L. Alimentația omului sănătos Iași, Editura Contact International, 1995.

6. Gavăt Viorica, Petrariu F.D., Gavăt C.C., Doina Azoicăi Factorii de risc din mediu și sănătatea, Editura EditDAN Iași, 2001.

#### Bibliografie

1.Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel. Igiena Note de curs, (2021) Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2003

2. Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel, Roxana Gheorghita. Igiena. Lucrari practice (2021). Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2021

3. Tarcea M, Ruta F, Rus V, Salcudean M . Principii de igiena si siguranta alimentara.(2017) Targu Mures:University Press

4. Mihele Denisa. (2011) Igiena alimentatiei.Nutritie.Dietoterapie si compozitia alimentelor. Editura Medicala Bucuresti

Alexa Lucia, Gavăt Viorica, Melinte C. Curs de igienă. Iași Litografia UMF, 1993.

5. Gavăt Viorica Sănătatea mediului și implicațiile sale în medicină Editura “Gr. T. Popa” Iași, 2007

6. Gavăt Viorica, Indrei L.L. Alimentația omului sănătos Iași, Editura Contact International, 1995.

4. Gavăt Viorica, Petrariu F.D., Gavăt C.C., Doina Azoicăi Factorii de risc din mediu și sănătatea, Editura EditDAN Iași, 2001.

5. Gavăt Viorica, Petrariu F. D., Gavăt C.C., Indrei L.L. Alimentația și patologia nutrițională, Editura „Gr. T. Popa”, Iași, 2003.

6. Mănescu S. Microbiologia sanitară, București, Editura Medicala, 1989.

7. Mănescu S., Cucu M., Diaconescu M.L. Chimia sanitară a mediului, București, Editura Medicală, 1994.

8. Mănescu S., Tănăsescu Gh., Dumitrache S.,Cucu M. Igienă , București Ed. Medicală, 1991

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

Cunoștințele, atitudinile și competențele dobândite în cadrul disciplinei vor avea o contribuție importantă în formarea unor asistenți medicale conștienți de rolul lor la nivel individual, în activitatea zilnică din instituțiile de îngrijiri medicale cât și la nivel de grup, prin implicarea lor în organizarea de programe de educație pentru sănătate în beneficiul comunității.

- **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	<b>60%</b>
Seminar			
Laborator	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluenta de exprimare, forța de argumentare)	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	<b>40%</b>
Proiect			
<b>Standard minim de performanță</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• însușirea noțiunii de: microclimat de lucru, igiena aerului, apei solului, alimentației</li> <li>• cunoașterea rolului alimentației în terapia unor boli</li> <li>• corelația între patologie și dietă</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
27.09.2022	Conf. univ. dr. Roxana FILIP	Asist. univ. dr. Roxana GHEORGHIȚĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2022	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	CHIMIA ALIMENTELOR				
Titularul activităților de curs	s.l.dr.ing. Bulai Elena-Raluca				
Titularul activităților de laborator	s.l.dr.ing. Bulai Elena-Raluca				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	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: DI - impusă, DO - opțională, DF – facultativă				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	16
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	10
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)+III+IV	41
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Chimie generală (Chimie organică, Chimie anorganică), Biochimie
Competențe	Aplicarea adecvată a cunoștințelor fundamentale de chimie organică, chimie anorganică, biochimie, în domeniul nutriției

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

Desfășurare a cursului	PC, videoproiector, Tablă
Desfășurare aplicații	Laborator - resurse procedurale: prezentări ppt, materiale video, imagini sau animații (lucru pe grupe /pereche si individual) - resurse materiale: lucrări de laborator, sticlărie de laborator, reactivi, halat, mănuși

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau
-------------------------	---

distribuției produselor alimentare. C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică
--

## 7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	Chimia alimentelor include noțiunile fundamentale esențiale privind compoziția chimică a materiei prime și a alimentelor de origine animală sau vegetală, modificările survenite pe durata prelucrării și reflectarea acestor modificări în calitatea produsului finit.
-----------------------------------	---

## 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații	
<b>NOȚIUNI INTRODUCTIVE</b> Substanțele anorganice: apa și substanțele minerale <b>I. APA</b> I.1. Structură și proprietăți I.1.1. Caracterul polar al moleculei de apă I.1.2. Legăturile de hidrogen din apă I.1.3. Interacțiuni H <sub>2</sub> O – compuși chimici I.1.4. Interacțiuni H <sub>2</sub> O - H <sub>2</sub> O I.2. Apa în organismul uman	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare		
I.3. Forme de apă din alimente I.4. Conținutul în apă al substraturilor alimentare I.5. Apa și stabilitatea alimentelor I.6. Apa solidă (gheața) și rolul său în produsele congelate I.7. Apa în industria alimentară I.8. Determinarea umidității produselor alimentare	2			
<b>II. CLASIFICARE ȘI CARACTERISTICI CHIMICE ALE ALIMENTELOR</b> II.1. Definierea noțiunilor de aliment și nutrient II.2. Caracteristicile principalilor nutrienți II.2.1. Glucide II.2.2. Lipide	2 2			
II.2.3. Proteine II.2.4. Vitamine II.2.5. Hormoni vegetali	4			
II.2.6. Elementele minerale II.2.7. Produși secundari de metabolism II.2.8. Apa	2			
<b>III. COMPOZIȚIA CHIMICĂ A ALIMENTELOR</b> III.1. Alimente proteice: carnea, laptele, peștele și ouăle III.2. Alimente glucidice: produse făinoase și zaharoase III.3. Grăsimi și uleiuri alimentare III.4. Băuturi alcoolice și nealcoolice III.5. Legume și fructe	2 2			
<b>IV. MATERII ALIMENTARE UTILIZATE ÎN PANIFICAȚIE</b> IV.1. Compoziția chimică și biochimică a făinii IV.2. Încărcarea microbiologică a făinii IV.3. Însușiri organoleptice, fizice, chimice și coloidale ale făinii	2		expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
IV.4. Proprietățile de panificație ale făinii IV.5. Importanța tehnologică a capacității făinii de a forma gaze IV.6. Factorii care influențează puterea făinii: IV.7. Făinuri din alte cereale și legume IV.8. Apa IV.9. Drojdia de panificație. Componentii chimici și biochimici ai celulei de drojdie	2			

IV.10. Sarea IV.11. Zaharurile (îndulcitorii) IV.12. Grăsimile IV.13. Laptele și subprodusele de lapte V.14. Ouăle IV.15. Fibrele alimentare IV.16. Condimentele IV.17. Semințele uleioase IV.18. Conservanții IV.19. Premixurile			
<b>V. MATERII ALIMENTARE UTILIZATE ÎN TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN LAPTE</b> V.1. Valoarea nutritivă a laptelui și a produselor lactate, importanta lor în alimentația omului. V.2. Compoziția chimică, structura și proprietățile laptelui crud	2		
V.3. Proteinele din lapte și particularitățile lor V.4. Vitaminele și enzimele din lapte V.5. Proprietățile organoleptice ale laptelui V.6. Proprietățile fizice ale laptelui V.7. Proprietățile biochimice ale laptelui V.8. Microorganismele din lapte	2		
<b>VI. ALCALOIZI</b>	2		
<b>Bibliografie</b>			
1. Bulai Elena-Raluca - Chimia Alimentelor, note de curs 2. Condrea C.C., Chimia alimentelor, Editura Tizzz, Iasi, 2018 3. Tatarov, P., Chimia produselor alimentare - Ciclul de prelegeri, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău 2007. 4. C. Banu, Tratat de chimia alimentelor, Ed. Agir, 2002, pag. 11-25 5. L.C. Trincă, A. M. Căpraru, Chimia Alimentelor. Analiza Substraturilor Alimentare, Editura Pim, 2013. 6. Carmen Socaciu, Chimie alimentara, Editura Academic Press Cluj-Napoca, 2003			
<b>Bibliografie minimală</b>			
1. Bulai Elena-Raluca - Chimie Alimentelor, note de curs 2. Condrea C.C., Chimia alimentelor, Editura Tizzz, Iasi, 2018 3. Tatarov, P., Chimia produselor alimentare - Ciclul de prelegeri, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău 2007. 4. L.C. Trincă, A. M. Căpraru, Chimia Alimentelor. Analiza Substraturilor Alimentare, Editura Pim, 2013.			
<b>Aplicații (/laborator/)</b>	<b>Nr. ore</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
1. Norme generale de securitate și protecție a muncii. Prezentarea lucrărilor de laborator.	2	Lucrări practice, lucru în echipă și/sau lucru individual	
2. Determinarea umidității produselor alimentare prin uscare	2		
3. Determinarea substanțelor minerale totale (cenușă) din produsele alimentare	2		
4. Determinarea alcalinității cenușii	2		
5. Determinarea pH-ului și conductivității apei	2		
6. Determinarea clorului și a clorurilor din apă	2		
7. Determinarea substanțelor oxidabile din apă	2		
8. Determinarea acidității pâinii	2		
9. Precipitarea proteinelor	2		
10. Determinarea clorurii de sodiu din brânză	2		
11. Dozarea taninurilor	2		
12. Metode de identificare a vitaminelor	2		
13. Dozarea vitaminei C din sucuri de fructe	2		
14. Test de laborator + recuperări + echivalări	2		
<b>Bibliografie</b>			
1. Bulai Elena-Raluca - Chimie Alimentelor, lucrări practice de laborator 2. N. Demian, Aplicații și probleme de chimie generală, Ed. Didactica și Pedagogica, Buc. 1980 3. S. Mănescu, M. Cucu, M.L. Diaconescu, Chimia sanitară a mediului, Editura Medicală, București, 1994 4. Carmen Socaciu, Otilia Bobis, Carmen Iuliana Momeu, Chimia Alimentelor – Caiet de lucrări practice și teste , Editura Academic Press Cluj-Napoca, 2003 5. L.C. Trica, E. Ivas, Chimia alimentelor – manual de lucrări practice, Ed. Tehnopress, Iași, 2004			

6. L.C. Trica, E. Ivas, Chimie si biochimie, Ed. Tehnopress, Iași, 2003.

## Bibliografie minimală

1. Bulai Elena-Raluca - Chimie Alimentelor, lucrări practice e laborator
2. L.C. Trica, E. Ivas, Chimia alimentelor – manual de lucrări practice, Ed. Tehnopress, Iași, 2004
3. L.C. Trica, E. Ivas, Chimie și biochimie, Ed. Tehnopress, Iași, 2003.

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

Cursul există în planurile de învățământ ale universităților și respectiv, a facultăților de profil din România dar și din străinătate

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea terminologiei utilizate în Chimie alimentelor</li> <li>• Însușirea problematicei tratate la curs;</li> <li>• Capacitatea de utilizare adecvată a noțiunilor de Chimie alimentelor</li> </ul>	Evaluare prin probă scrisă la examen - Test cu punctaj afișat	60%
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea problematicei tratate la laboratorul de Chimia alimentelor;</li> <li>• Capacitatea de a utiliza corect instrumentarul si aparatura din laborator;</li> <li>• Capacitatea de a utiliza corect reactivii din laborator</li> <li>• Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor proprietăți ale alimentelor</li> <li>• Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor componente ale alimentelor</li> </ul>	Observația sistematică, Portofoliu	20%
		Test din lucrările practice	20%
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitatea de a folosi un limbaj adecvat într-o discuție pe teme de specialitate, respectiv despre alimente, compoziția și proprietățile acestora.</li> <li>- cunoașterea principalelor alimente, a compoziției și a proprietăților acestora</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
28.09.2022	s.l.dr.ing. Bulai Elena-Raluca	s.l.dr.ing. Bulai Elena-Raluca

Data avizării în departament:	Semnătura directorului de departament,
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului,
30.09.2022	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

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

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>BIOETICĂ ȘI DEONTOLOGIE MEDICALĂ</b>				
Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. habil. Ștefan-Antonio Sandu				
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. dr. Oana Atomei				
Anul de studiu	<b>I</b>	Semestrul	<b>2</b>	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				<b>DC</b>
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				<b>DI</b>

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	<b>2</b>	Curs	<b>1</b>	Seminar	<b>1</b>	Laborator	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	<b>28</b>	Curs	<b>14</b>	Seminar	<b>14</b>	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	15
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)	<b>45</b>
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	<b>75</b>
Numărul de credite	<b>3</b>

### 4. Precondiții – nu este cazul

### 5. Condiții – laptop, videoproiector, flipchart, markere, materiale-suport multiplicat

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică.
Competențe transversale	CT1. Identificarea obiectivelor de realizat, evaluarea resurselor disponibile, a condițiilor de finalizare a acestora, a etapelor și timpilor de lucru, termelor de realizare și riscurilor aferente. CT2. 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. CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor 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.

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- Utilizarea principiilor și teoriilor bioeticii în înțelegerea complexității și diversității actului medical;</li> <li>- Analiza, din punct de vedere etic, a unui caz real/ ipotetic;</li> <li>- Aplicarea principiilor etice în dezbaterile morale a cazurilor din practica medicală și din cercetarea medicală;</li> <li>- Precizarea modului de abordare eficientă și adecvată în relația cu pacientul în cazul obținerii consimțământului informat și atunci când se justifică respectarea confidențialității, respectiv divulgarea informațiilor despre pacient;</li> <li>- Identificarea aspectelor etice în relația medic – dietetician – pacient, încadrarea lor în particularitățile societății în tranziție;</li> <li>- Identificarea aspectelor etice legate de deciziile medicale de la începutul vieții (cu precădere în cazul utilizării tehnologiilor reproductive artificiale) și de la finalul vieții;</li> <li>- Realizarea de formulare medicale în acord cu cerințele etice medicale (consimțământul informat).</li> </ul>
---------------------	---

## 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
C1. Introducere în bioetică și etica clinică. Bioetica și teoriile etice	2	-prelegere introductivă (icebreaking);	
C2 Principii bioetice: beneficiența, non-maleficiența, respectul față de autonomia individuală și echitatea	2	-prelegerea monolog/ magistrală/ clasică;	
C3. Autonomia pacientului. Consimțământul informat	2	-prelegerea cu oponenti;	
C4. Tipuri de consimțământ informat: consimțământul prezumat, consimțământul delegat, metaconsimțământ	2	-simularea – jocul de rol (metoda mozaic, joc pe echipe);	
C5. Confidențialitatea în practica clinică și în nutriție	2	-prelegerea team-teaching;	
C6. Responsabilitatea medicală. Răspunderea juridică și malpraxisul	2	-prelegerea cu intervenții aleatorii din sală pe parcurs;	
C7. Elemente de dentologie medicală. Datoria de îngrijire. Datoria de diligență. Profesionalismul în practica medicală	2	-prelegerea-dezbatere cu înscrieri anticipate ale participanților pentru anumite secvențe ale temei;	
		-prelegerea întreruptă;	
		-prelegeri cu discuții panel;	
		-studiul de caz;	
		-conversația.	
<b>Bibliografie</b>			
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. Colang G. (2021). <i>Deontologie academică și etică aplicată</i> . București: Editura Eikon.			
4. 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.			
5. Sandu A. & Caras (Frunză) A. (2014). Some Considerations on the Construction of Ethics Policies. Shared Ethics and Communicative Action. <i>Procedia – Social and Behavioral Sciences</i> , Volume 149, pp. 846-854.			
6. 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.			
7. Sandu A. & Popoveniuc B. (2018). <i>etică și interitate în educație și cercetare</i> . București: Editura Tritonic.			
8. Sandu A. (2009). <i>Dimensiuni etice ale comunicării în postmodernitate</i> , Iași: Editura Lumen.			
9. Sandu A. (2020). <i>Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filozofie a pandemiei în societatea medicalizată</i> . Iași: Editura Lumen.			
10. Sandu A. (2022). <i>etică și deontologie profesională</i> . Iași: Editura Lumen.			
11. CURS UDEMY: Introducere în bioetică și deontologia medicală. Bioetica în criză sau criza bioeticii? Antonio SANDU- <a href="https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/Sandu">https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/Sandu</a>			

A. Frunză A. & Unguru E. (coord.). (2018). <i>Ethics in Research Practice and Innovation</i> . IGI Global Publishing USA.			
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 filozofie a pandemiei în societatea medicalizată</i> . Iași: Editura Lumen.			
4. Sandu A. (2022). <i>Etică și deontologie profesională</i> . Iași: Editura Lumen.			
5. CURS UDEMY: Introducere în bioetică și deontologia medicală. Bioetica în criză sau criza bioeticii? Antonio SANDU- <a href="https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/">https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/</a>			
Aplicații (seminar)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
S1. Principiile bioeticii. Bioetica în nutriție și dietetică. Codul de etică și deontologie al dieteticianului (AND, EFAD) - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe teoriile eticii, principiile bioeticii și pe importanța codurilor de etică și deontologie profesională.	2	Seminar introductiv-orientativ	
S2. 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)	
S3. 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	
S4. Confidențialitatea. Bioetica în cercetare - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de confidențialitate, excepții de la regula confidențialității, 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 discuții colective și pe exersare individuală (elaborarea unui consimțământ informat în cercetare după un studiu clinic dat)	
S5. Bioetica și începutul vieții - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe statutul moral și legal al embrionului, începutul vieții, argumente pro și contra libertății procreației.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
S6. 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	
S7. Responsabilitatea. Malpraxisul - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de responsabilitate juridică: civilă și penală, responsabilitate disciplinară, malpraxis și legislație.	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
Bibliografie			
1. Academy of Nutrition and Dietetics (AND). (2018). <i>Code of Ethics for the Nutrition and Dietetics Profession</i> .			
2. Anton C. & Anton E. (2018). <i>Echitate, egalitate, vulnerabilitate la un caz medical interdisciplinar complex (tumora Krukenberg)</i> . Conferința Malpraxis medical. Ediția a III-a. UMF „Gr. T. Popa” Iași.			
3. Astărăstoae V. & Loue S. (2014). <i>Etică și cercetare biomedicală</i> . 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, UMFCD.
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*. 2<sup>nd</sup> Edition. CRC Press.
11. LARGU MA & Manciuc 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. The European Federation of the Association of Dietitians (EFAD). (2008). *The International Code of Ethics and Code of Good Practice*.
15. Toader E. (2016). *Bioetică: noțiuni teoretice și de practică medicală*. Iași: Editura PIM.
16. Sandu A. (2020). *Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filozofie a pandemiei în societatea medicalizată*. Iași: Editura Lumen.
17. Sandu A. (2022). *Etică și deontologie profesională*. Iași: Editura Lumen.
18. CURS UDEMY: Introducere în bioetică și deontologia medicală. Bioetica în criză sau criza bioeticii? Antonio SANDU- <https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/>

#### Bibliografie minimală

1. Astărăstoae 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*. 2<sup>nd</sup> Edition. CRC Press.
4. Sandu A. (2019). *Deontologie medicală și bioetică*, Suport de curs, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava.
5. Sandu A. (2020). *Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filozofie a pandemiei în societatea medicalizată*. Iași: Editura Lumen.
6. Sandu A. (2022). *Etică și deontologie profesională*. Iași: Editura Lumen.
7. CURS UDEMY: Introducere în bioetică și deontologia medicală. Bioetica în criză sau criza bioeticii? Antonio SANDU- <https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/>

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

Conținuturile disciplinei au fost elaborate și stabilite în conformitate cu obiectivele didactice, și precizate ca atare în fișa disciplinei revizuită anual. După analiza în cadrul disciplinei, acestea sunt discutate și aprobate în cadrul Departamentului de Științe Biomedicale, în sensul armonizării cu alte discipline. Pe tot acest parcurs se evaluează sistematic corespondența dintre conținut și așteptările și cerințele comunității academice, a reprezentanților comunității, a asociațiilor profesionale și angajatorilor. Prin complexitatea provocărilor și prin caracterul interdisciplinar al problemelor de natură etică din profesia medicală, această disciplină rămâne mereu actuală și interesantă, oferind studenților premise optime pentru următorii ani de studiu din cadrul programului de licență în nutriție și dietetică, în perspectiva angajării cu succes în România și în alte țări din Uniunea Europeană.

### 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	<b>50%</b>
Seminar	Capacitatea de analiză și sinteză pentru: <ul style="list-style-type: none"> <li>- întocmirea unui chestionar de feedback al pacientului în vederea îmbunătățirii serviciilor oferite de dietetician;</li> <li>- elaborarea unui consimțământ informat</li> </ul>	Portofoliu	<b>50%</b>



	după un studiu clinic dat.		
Standard minim de performanță: Promovare cu nota minimă 5			
Prezentarea principiilor bioeticii. Identificarea situațiilor când se justifică moral respectarea confidențialității și când se justifică etic divulgarea informațiilor despre pacient; identificarea consecințelor încălcării confidențialității. Menționarea etapelor de obținere a consimțământului informat. Precizarea cerințelor etice pe care trebuie să le întrunească un studiu de cercetare.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
25.09.2022	Prof. univ. dr. habil. Ștefan-Antonio Sandu	Asist. univ. dr. Oana Atomei

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. univ. dr. Alexandru Nemțoi

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2022	Prof. univ. dr. Mihai Covașă

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

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

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>Comunicare medicală</b>				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Conf. univ. dr. Florin ȚIBU				
Anul de studiu	<b>I</b>	Semestrul	<b>2</b>	Tipul de evaluare	<b>Colocviu</b>
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	12
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	10
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	44
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

### 4. Preconții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-

### 5. Conții (acolo unde este cazul)

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

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică
Competențe transversale	CT2. 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. CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor 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.

## 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; - Respectarea elementelor de etică la nivelul comunicării și al relaționării dintre dietetician și client/ pacient; - 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. Elemente ale procesului de comunicare. Reguli ale unei comunicări eficiente.	4	conversația, studiul de caz, exercițiul,	
3. Rolul comunicării non-verbale. Factori perturbatori în procesul de comunicare.	2	problematizarea, brainstormingul,	
4. Comunicarea medicală în funcție de specificul grupului țintă.	4	jocul de rol (descrierea unor	
5. Comunicarea diagnosticului și/sau a prognosticului nefavorabil.	2	imagini, discutarea unor cazuri,	
6. Empatia și asertivitatea în comunicarea medicală.	2	rezolvarea unor sarcini în perechi,	
7. Comunicarea în cadrul echipei inter-, multi- și/sau transdisciplinare și comunicarea organizațională.	2	rezolvarea unor sarcini pe baza unor	
8. Comunicarea în situații conflictuale.	2	mesaje scrise ori	
9. Discursul medical științific, didactic și de popularizare.	4	receptate oral,	
10. Discursul terapeutic.	2	elaborarea unor	
11. Evaluare	2	lucrări scrise)	
<b>Bibliografie:</b>			
1. Borțun, D. (2013). <i>Bazele epistemice ale comunicării</i> . Ediția a 2-a revăzută și adăugită. București: Tritonic.			

2. Drehe, I.; Voinea, A.L.; Chira, V.I.; Dunca, P. (2015). *etică și comunicare: componente teoretice și implicații pragmatice*. București: Pro Universitaria.
3. Ekman, P. (2011). *Emotions Revealed. Understanding Faces and Feeling (Emoții date pe față : cum să citim sentimentele de pe chipul uman)*. București: Editura Trei.
4. Floyd, K. (2013). *Comunicarea interpersonală*. Iași: Polirom.
5. Hasson, G. (2012). *Cum să-ți dezvolți abilitățile de comunicare : ce știi, fac și spun experții în comunicare*. Iași: Polirom.
6. Jude, I. (2020). *Interacțiune și comunicare în mediul medical : elemente de sociologie, psihosociologie și comunicare*. Târgu Mureș. Editura University Press.
7. McKay, M. ; Davis, M.; Fanning, P. (2016). *Mesaje: ghid practic pentru dezvoltarea abilităților de comunicare*. București: Editura All.
8. Mucchielli, A. (2015). *Arta de a comunica : metode, forme și psihologia situațiilor de comunicare*. Iași : Editura Polirom.
9. Pașca, M.D. (2012). *Comunicarea în relația medic-pacient*. Târgu Mureș. Editura University Press.
10. Pașca, M. D. (2021). *Comunicarea și pacientul cu dizabilități*. Târgu Mureș. Editura Ardealul.
11. Pease, A.; Pease, B. (2013). *Abilități de comunicare*. Ediția a 2-a. București: Curtea Veche Publishing.
12. Popa-Velea, O. (ed.) (2020). *Health psychology and medical communication*. București: Editura "Carol Davila".
13. Săftoiu, R.G. (2014). *Principii ale comunicării verbale*. Brașov : Editura Universității "Transilvania".
14. Stănciugelu, I.; Tudor, R.; Tran, A.; Tran, V. (2014). *Teoria comunicării*. București: Editura Tritonic.
15. Vrij, A. (2012). *Detecția minciunii și a comportamentului simulant : dileme și oportunități*. Cluj-Napoca: Editura ASCR.
16. Voss, C. (2018). *Arta negocierii*. București: Editura Globo.
17. Watzlawick, P.; Bavelas, J.B.; Jackson, Don D. (2014). *Comunicarea umană : pragmatică, paradox și patologie*. București Editura Trei.

**Bibliografie minimală:**

1. Jude, I. (2020). *Interacțiune și comunicare în mediul medical : elemente de sociologie, psihosociologie și comunicare*. Târgu Mureș: Editura University Press.
2. Mucchielli, A. (2015). *Arta de a comunica : metode, forme și psihologia situațiilor de comunicare*. Iași: Editura Polirom.
3. Pașca, M.D. (2012). *Comunicarea în relația medic-pacient*. Târgu Mureș: Editura University Press.
4. Popa-Velea, O. (ed.) (2020). *Health psychology and medical communication*. București: Editura "Carol Davila".

**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.	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	50%

	Prezentarea caracteristicilor unui tip de discurs medical în domeniul nutriției; adaptarea discursului în diferite situații de comunicare.	situații de comunicare dietetician – pacient). Colocviu – evaluare scrisă	50%
Standard minim de performanță			
Să exemplifice modalitățile privind comunicarea și relaționarea dintre membri ai echipei medicale și client/pacient/ aparținător, ca și dintre nutriționist/dietetician și alți furnizori de servicii medicale.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
28.09.2022		Conf. univ. dr. Florin ȚIBU

Data avizării în departament:	Semnătura directorului de departament,
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului,
30.09.2022	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	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	1	Semestrul	2	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: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

### 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)

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

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>CT2. 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.</li> <li>CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor 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.</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	Înșurirea terminologiei de bază a domeniului medical, subdomeniul nutriție și dietetică Folosirea corectă și adecvată a structurilor lexico-gramaticale ale limbii engleze în comunicarea profesională și semiprofesională.
Obiective specifice	<p>Înșurirea și exersarea vocabularului de specialitate pentru a explica, ilustra și argumenta fapte medicale.</p> <p>Înșurirea și exersarea vocabularului și a structurilor lexico-gramaticale adecvate performării actelor de vorbire (i.e. comunicarea de sfaturi terapeutice, instrucțiuni de mișcare, comenzi și aprecieri ale prestației pacientului în limba engleză).</p> <p>Înșurirea și exersarea structurilor lexico-gramaticale specifice scrisorilor de trimitere și a recomandărilor medicale din sfera nutriției. Înșurirea și exersarea vocabularului conversational pentru mediul spitalicesc i</p>

1. Conținuturi

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p>UNIT 1. Words and concepts in the academic world. Studying dietetics and nutrition. Nutrition versus nutritionism</p> <p><b>Language focus:</b> academic vocabulary; nouns designating human sciences; words and phrases to describe academic progress</p>	2	<p>discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup</p>	<p>Words and concepts in the academic world. (2017). <a href="https://student.slu.se/en/student-life/words-concepts/">https://student.slu.se/en/student-life/words-concepts/</a> Academic word list <a href="https://www.examenglish.com/vocabulary/academic_wordlist.html">https://www.examenglish.com/vocabulary/academic_wordlist.html</a> Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 1, pp. 11-30] Advanced Vocabulary Talking About University Life <a href="https://www.youtube.com/watch?v=dsq9254Ef_k">https://www.youtube.com/watch?v=dsq9254Ef_k</a> 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</p>
<p>UNIT 2. Healthcare occupations. The professional profile and tasks of dietitians, nutritionists and nutritional therapists. Nutrition and dietetics specialities.</p> <p><b>Language focus:</b> terms that designate workplaces and tasks; terms that designate personality traits; compound nouns; writing a CV and a cover letter</p>	3	<p>audiția discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup jocul de rol</p>	<p>Health_workers_classification.pdf - WHO   World Health ...<a href="https://www.who.int/hrh/statistics">https://www.who.int/hrh/statistics</a> &gt; Health_wo... <a href="https://www.who.int/hrh/statistics/Health_workers_classification.pdf">https://www.who.int/hrh/statistics/Health_workers_classification.pdf</a> Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 2, pp. 31-45] Occupational tests. Dietetics Sample Tests <a href="https://www.occupationalenglishtest.org/test-information/healthcare-professions/dietetics/">https://www.occupationalenglishtest.org/test-information/healthcare-professions/dietetics/</a> OET Listening Part A with Jay from E2Language <a href="https://www.youtube.com/watch?v=≡tqOjAaIw3q4">https://www.youtube.com/watch?v=≡tqOjAaIw3q4</a> OET Listening Part B with Jay from E2Language! <a href="https://www.youtube.com/watch?v=≡dtRsVt8NNyU">https://www.youtube.com/watch?v=≡dtRsVt8NNyU</a> What's the Difference Between a Dietitian and a Nutritionist? <a href="https://www.healthline.com/nutrition/dietitian-vs-nutritionist">https://www.healthline.com/nutrition/dietitian-vs-nutritionist</a> Types of Dietitians <a href="https://www.newlifenutrition.com.au/diet-and-nutrition/types-of-dietitians/">https://www.newlifenutrition.com.au/diet-and-nutrition/types-of-dietitians/</a></p>
<p>Unit 3. The basic structure of the human body. Cavities and organs. Systems of the human body</p> <p><b>Language focus:</b> 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;</p>	4	<p>audiția discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup</p>	<p>Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 3 and unit 4, pp. 45-61] Introduction to Human Body Systems and Related Medical ... <a href="https://dSPACE.lib.hawaii.edu/bitstream/10790/3308/Introduction%20to%20Human%20Body%20Systems%20and%20Related%20Medical%20Terminology%20-%20Part%201.pdf">https://dSPACE.lib.hawaii.edu/bitstream/10790/3308/Introduction%20to%20Human%20Body%20Systems%20and%20Related%20Medical%20Terminology%20-%20Part%201.pdf</a> 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 &amp; Bartlett Learning <a href="http://samples.jblearning.com/9781284322323/9781284322330_CH02_Secured.pdf">http://samples.jblearning.com/9781284322323/9781284322330_CH02_Secured.pdf</a> Gairns, Ruth and Redman, Stuart. (2009). Oxford Word Skills. OUP.[units 7-13, pp28-40]</p>
<p>Unit 4. The digestive system and the process of digestion</p> <p><b>Language focus:</b> word formation; connectors of</p>	3	<p>audiția discuția dirijată explicația traducere a</p>	<p>Gorbacz-Gancarz, Barbara, et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 5, pp. 54-61] How the food you eat affects your gut <a href="https://www.ted.com/talks/shilpa_ravella_how_the_food_you_eat_affects_your_gut">https://www.ted.com/talks/shilpa_ravella_how_the_food_you_eat_affects_your_gut</a> How your digestive system works - Emma Bryce</p>

sequence; describing a process		exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	<a href="https://ed.ted.com/lessons/how-your-digestive-system-works-emma-bryce">https://ed.ted.com/lessons/how-your-digestive-system-works-emma-bryce</a> . Or <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Og5xAdC8EUI">https://www.youtube.com/watch?v=Og5xAdC8EUI</a>
<b>Revision 1 (Units 1-4)</b>	2	exercițiul corectarea în perechi	
Unit 5. Nutritional chemistry. Basic notions of chemistry. Mathematical numbers and chemical elements. Macroelements and microelements. Electrolytes. Macronutrients. Vitamins  <b>Language focus:</b> words denoting numbers; writing and pronouncing large numbers;	3	discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al ( 2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 6, pp. 79-104] Numbers Vocabulary   How to Say Numbers in English   English Pronunciation <a href="https://www.youtube.com/watch?v=spxGl07DmtM">https://www.youtube.com/watch?v=spxGl07DmtM</a> Speaking English: How we use math vocabulary in everyday English <a href="https://www.youtube.com/watch?v=KJX4SdZd1tw">https://www.youtube.com/watch?v=KJX4SdZd1tw</a> How To Write Chemical Equations From Word Descriptions <a href="https://www.youtube.com/watch?v=npyvZSBqyc0">https://www.youtube.com/watch?v=npyvZSBqyc0</a>
Unit. 6 Dietary guidelines. Types of food. Food Pyramids  <b>Language focus:</b> expressing habits; verb forms; direct and indirect questions;	3	discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al ( 2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 7, pp. 79-104] Healthy Eating Pyramid <a href="https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-pyramid/">https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-pyramid/</a> Food Pyramids <a href="https://www.foodspring.de/en/food-pyramids">https://www.foodspring.de/en/food-pyramids</a> Food Pyramids <a href="https://cdn1.sph.harvard.edu/wp-content/uploads/sites/30/2012/10/healthy-eating-pyramid-huds-handouts.pdf">https://cdn1.sph.harvard.edu/wp-content/uploads/sites/30/2012/10/healthy-eating-pyramid-huds-handouts.pdf</a> The REAL Food Pyramid <a href="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">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</a>
Unit 7. Menu planning and culture. Food patterns based on culture, customs, religion or philosophy.  <b>Language focus:</b> words and phrases to express opinions; summarizing information; paraphrasing	3	discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul pe perechi lucrul în grup	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al ( 2016). <i>English for Dietetics</i> . 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  <b>Language focus:</b> words and phrases to express opinions; summarizing information; paraphrasing	3	discuția dirijată explicația traducere a exercițiul lucrul în perechi lucrul 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 ul corectarea în perechi	
<b>TOTAL ORE</b>	<b>28</b>		
<b>Bibliografie</b>			
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 &amp; Nutrition</i> . 2 <sup>nd</sup> 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.			
<b>Bibliografie minima</b>			
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.			

**8. 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*

**9. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>folosirea controlată și cât mai naturală a limbii în comunicarea orală și scrisă;</li> <li>prezentarea fișelor lexicale întocmite în studiul vocabularului introdus prin teme propuse;</li> <li>folosirea vocabularului specializat și semi-specializat în comunicarea opiniilor și a cunoștințelor din domeniul nutriție și sănătate.</li> </ul>	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:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ortografierea corectă a cuvintelor simple și compuse</li> <li>• derivarea cuvintelor folosind prefixe și sufixe</li> <li>• însușirea și folosirea vocabularului specific descrierii parcursului academic</li> <li>• extrăgerea și ierarhizarea ideilor principale din textele citite și din discursurile vizualizate;</li> </ul>
Standarde minime pentru nota 10:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• folosirea adecvată a structurilor lexico-gramaticale în actele de vorbire specifice interacțiunilor de tip profesional și semiprofesional</li> <li>• evidențierea diferențiată a sarcinilor de lucru pentru toate categoriile de dieteticieni.</li> <li>• redactarea unui CV și a unei scrisori de intenție pentru o poziție de dietetician</li> <li>• folosirea adecvată a colocațiilor și a expresiilor idiomatice.</li> </ul>

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
28.09.2022		Lector univ dr. Codruț ȘERBAN

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. Univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2022	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	Sanatate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutritie si Dietetica

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>Educație fizică</b>				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	<b>Conf. Dr. Florian BENEDEK</b>				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categoría 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	1	Laborator	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	14	Curs	-	Seminar	14	Laborator	-	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	2
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	3
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	8
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	- videoproiector, materiale pentru aplicații, video, combina muzicala etc.
	Laborator	-
	Proiect	-

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
Competențe transversale	CT2. 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.

### 7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	- Inșușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu - Formarea deprinderilor și priceperilor motrice
Obiective specifice	Obiectivele educației fizice pot fi înțelese ca fiind materializarea



<p>Program TABATA – antrenament pe intervale de mare intensitate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- exercitii pentru tonifierea masei musculare;</li> <li>- exercitii care stimuleaza cresterea masei musculare;</li> <li>- exercitii pentru creșterea capacitatii cardiovasculare si respiratorii.</li> </ul> <p>Mijloace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprint</li> <li>- sărituri și alergare pe loc</li> <li>- ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal (high knees)</li> <li>- genuflexiuni clasice</li> <li>- genuflexiuni cu săritură</li> <li>- genuflexiuni cu vârfuri îndreptate spre exterior (pliee)</li> <li>- fandari (în față, în spate – cu sau fără gantere)</li> <li>- ridicări pe vârfurile degetelor</li> <li>- scări</li> <li>- flotări cu săritură</li> <li>- flotări</li> <li>- ridicarea trapez</li> <li>- mountain climber</li> <li>- ridicări biceps</li> <li>- deadlift.</li> </ul>	<p><b>4 ore</b></p>		
<p><b>Tabata: planul de antrenament A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mountain Climber (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde);</li> <li>• Ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal sau high knees (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Flotări cu săritură (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Genuflexiuni clasice cu mâinile la ceafă (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Mountain Climber (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal sau high knees (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Flotări cu săritură (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> <li>• Genuflexiuni clasice cu mâinile la ceafă (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)</li> </ul> <p>*În contextul epidemiologic actual, continuturile marcate cu "*" vor fi realizate partial, ținându-se cont de regulile sanitare indicate de autoritatile abilitate, pentru a nu facilita raspandirea virusului SARS-Cov-2.</p>	<p><b>2 ora</b></p>		
<p>Bibliografie seminar</p>			

[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	- 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%
Laborator			
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 seminar
25.09.2022		Conf. univ. dr. Florian BENEDEK

Data avizării în departament:	Semnătura directorului de departament,
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului,
30.09.2022	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ

## FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Stefan 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	Stagiu de practică de specialitate I				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților aplicative	BĂLĂNUĂ DANIELA				
Anul de studiu	I	Semestrul	II	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: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

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

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	56
Numărul de credite	2

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

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

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

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP 2 Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională CT 2 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
Competențe	•

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>În cadrul acestei discipline sunt aplicate metodele de culegere a datelor alimentare și metodele de evaluare clinică nutrițională</li> <li>Însușirea terminologiei medicale</li> </ul>
-----------------------------------	---

8. **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
•			
•			
•			
Bibliografie			
•			
Bibliografie minimală			
•			

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Realizare modele anchete alimentare (studiu statistic pe instituții, anchetă familială, anchetă individuală)		expunerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele, cunoștințele anterioare	
• Aplicarea/culegerea datelor alimentare pe baza modelelor de anchete alimentare realizate: metoda jurnalului, metoda chestionarului de rapel a ultimelor 24 de ore, metoda chestionarului de frecvență alimentară, istoria alimentară)		Aplicații practice Studii de caz	
• Consilierea nutrițională		Aplicații practice	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Moldovan G. <i>Ghid practic de alimentație în colectivități (intervenții nutriționale comunitare)</i>, Ed. University Press, Tg. Mureș, 2015.</li> <li>Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică Editura Gr.T. Popa, 2017</li> <li>Serafinceanu C. <i>Nutriție clinică umană. Manual pentru studenți și rezidenți</i>, Editura Medicală, București, 2016.</li> <li>Negrișanu G. <i>Tratat de nutriție</i>. Editura Brumar, Timisoara, 2005.</li> <li>Gandy J. <i>Assessment of nutritional status</i>. In Gandy J. <i>Manual of dietetic practice</i>. Fifth edition. Chichester, West Sussex, UK: John Wiley &amp; Sons, Ltd.; 2014</li> <li>Graur M. &amp; Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Iași, Ed. Performantica, 2006.</li> <li>Graur M. <i>Ghid pentru alimentația sănătoasă. Sfaturi pentru polulație</i>, Iași, Ed. Gr. T. Popa, U.M. F. Iași, 2014.</li> <li>Moța M. <i>Alimentația omului sănătos și bolnav</i>, Ed. Academiei Române, București 2005.</li> <li>Moța M., Popa SG, eds <i>Nutriția și dietetica în practica clinică</i>, Ed. București, Ed. AGIR, 2015.</li> <li>Albert-Francois Creeff <i>Manual de dietetică în practica medicală curentă</i>, Ed. Polirom, București, 2010.</li> <li>N. Hâncu &amp; Co <i>Abecedar de nutriție: să devenim proprii noștri nutriționiști</i>, Ed. Sănătatea Press Group, București, 2012.</li> <li>Welch A. <i>Dietary assessment</i>. In Gandy J. <i>Manual of dietetic practice</i>. Fifth edition. Chichester, West Sussex, UK: John Wiley &amp; Sons, Ltd.; 2014</li> </ul>			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Graur M. &amp; Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Iași, Ed. Performantica, 2006</li> <li>N. Hâncu &amp; Co <i>Abecedar de nutriție: să devenim proprii noștri nutriționiști</i>, Ed. Sănătatea Press Group, București, 2012.</li> <li>Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică Editura Gr.T. Popa, 2017</li> </ul>			

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



•

### 10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate.	Prezentarea portofoliului de lucrări practice Participarea activă la activitățile practice Frecvența laborator	<b>70%</b> <b>20%</b> <b>10%</b>
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea și culegerea datelor de evaluare clinic nutrițională</li> <li>• Cunoașterea și aplicarea modelelor de anchete alimentare</li> <li>• Cunoașterea și aplicarea metodelor de culegere a datelor alimentare</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
27.09.2022		BĂLĂNUĂ DANIELA

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
30.09.2022	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

## FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

- Date despre program**

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Stefan 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	Histologie. Anatomie patologică				
Titularul activităților de curs	Lector univ.dr. Bălan Lacramioara				
Titularul activităților de laborator	Toma Gina				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	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: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DO

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

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	5
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	9
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	19
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	50
Numărul de credite	2

- Precondiții** (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

- Condiții** (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	• Videoprojector, computer	
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	• Videoprojector, computer, tabla
	Proiect	•

- Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	C1. Evaluarea stării generale a pacienților din punct de vedere anatomo-funcțional, efectuarea determinărilor necesare pentru stabilirea diagnosticului funcțional și monitorizarea acestuia. C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate, înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică și realizarea programelor de prevenție pe grupe de vârstă.
Competențe transversale	CT1. Identificarea obiectivelor de realizat, evaluarea resurselor disponibile, a condițiilor de finalizare a acestora, a etapelor și timpilor de lucru, termenelor de realizare și riscurilor aferente. CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea structurilor histologice și patologice ale corpului uman.</li> <li>• Corelații anatomo-funcționale privind structurile microscopice și patologice ale corpului uman.</li> <li>• Explorarea structurilor corpului uman, anatomia aplicată și corelații clinice în domeniul BFKT.</li> </ul>
	<p>Înșușirea noțiunilor referitoare la histologia și patologia aparatelor și sistemelor. Adaptarea informațiilor transmise studenților la specificul specializării. Cunoașterea elementelor de anatomie patologică descriptivă a tuturor componentelor aparatelor și sistemelor corpului uman; Cunoașterea principalelor mecanisme patologice Aplicarea cunoștințelor de histologie și patologie în practică;</p>

- **Conținuturi**

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>1. CELULA</b> 1. Caractere generale 2. Structura celulară 3. Structura chimică a celulei <b>HISTOLOGIE</b> Tesuturile – definiție, clasificare, descrierea tipurilor de țesuturi	2	Prezentare power point/ slideuri	
<b>2. PATOLOGIA APARATULUI RESPIRATOR-</b> Patologia căilor respiratorii- aspecte macro și microscopice . Boli interstițiale difuze Tumorile bronho-pulmonare: Patologia pleurei: revărsatele pleurale inflamatorii și acumulări de lichide patologice în cavitatea pleurală. Pneumotorax.	2	Idem	
<b>3. PATOLOGIA VASCULARĂ ȘI CARDIACA</b> Patologia arterelor: Ateroscleroza. Modificările morfologice vasculare în hipertensiune Patologia venelor: tromboflebite, flebotromboze. Varice. Patologia cordului: cardiopatia ischemică acută și cronică.. Valvulopatii Reumatismul cardiac acut și cronic. Endocardite Miocardite. Patologia pericardului: lichide patologice pericardice. Angiocardiopatii congenitale. Insuficiența cardiacă	2	Idem	
<b>4. PATOLOGIA APARATULUI DIGESTIV</b> Patologia esofagului: anomalii congenitale, esofagite și tumori. Patologia stomacului: anomalii congenitale, gastrite acute și cronice. Ulcerul gastro-duodenal. Tumorile benigne și maligne. Patologia intestinului subțire și colonului: Anomalii congenitale. Diverticuloza. Enterocolite infecțioase și neinfecțioase. Sindroame de malabsorbție. Boli inflamatorii cronice idiopatice: boala Crohn, rectocolita ulcerohemoragică. Afecțiuni intestinale vasculare. Tumori benigne și maligne. Patologia apendicelui: apendicite acute și cronice; tumori..	2	Idem	
<b>5. PATOLOGIA GLANDELOR ANEXE ALE TUBULUI DIGESTIV</b> Patologia ficatului. Tumori benigne și maligne. Patologia căilor biliare. Patologia pancreasului exocrin. Tumorile benigne și maligne.	2	Idem	

<b>6.PATOLOGIA APARATULUI URINAR</b> Nefropatii glomerulare:sindroamele clinice . Leziuni glomerulare în boli sistemice. Nefropatii tubulo-interstițialeNefropatii vasculare. Tumorile renale. Morfopatologia vezicii urinare și a căilor urinare	2	Idem	
<b>7.PATOLOGIA SISTEMULUI NERVOS CENTRAL SI PERIFERIC</b> Boli cerebro-vasculare: infarctul cerebral, hemoragia intracerebrală și hemoragia subarahnoidiană. Encefalopatia hipertensivă. Infecții: Tumori primare și secundare	2	Idem	
<b>Bibliografie</b>			
Simionescu C, Margaritescu C, Ciurea RN, Stepan AE, Morfopatologie generala, Ed. Medicală Universitară, 2018 Underwood JCE, General and systematic pathology, Part 1; Basic pathology, fourth ed., Churchill Livingstone, 2007. Histologie Tratat si Atlas (JUNQUEIRA), Ed. Medicală Callisto București, 2016; Marcu, Madalina- Lucrari practice de morfopatologie speciala ,Ed.Carol Davila, 2018 Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Jon Aster , Robbins Patologie, Bazele Morfologice si Fiziopatologice ale Bolilor, Ed. Medicală Callisto București, 2018			
<b>Bibliografie minimală</b>			
Simionescu C, Margaritescu C, Ciurea RN, Stepan AE, Morfopatologie generala, Ed. Medicală Universitară, 2018 Histologie Tratat si Atlas (JUNQUEIRA), Ed. Medicală Callisto București, 2018 Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Jon Aster , Robbins Patologie, Bazele Morfologice si Fiziopatologice ale Bolilor, Ed. Medicală Callisto București, 2018			
<b>Laborator 14 ore</b>	<b>Nr. ore</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
<b>1. INTRODUCERE IN HISTOLOGIE SI ANATOMIE PATOLOGICA</b> Metode de lucru în Anatomia patologică: citologia; histopatologia; examenul extemporaneu; imunohistochimia,necropsia;	2	Protocol LP, discutii,examinari microscopice si examinari macroscopice pe cadavru, planșe, mulaje, marker-e colorate, whiteboard, smartboard	
<b>2.PATOLOGIA CELULARĂ</b> Morfologia leziunilor celulare reversibile si ireversibile. Necroza si apoptoza.. Reacții celulare de adaptare ale creșterii și diferențierii: atrofia, hipertrofia, hiperplazia, metaplazia. Acumulări intracelulare ca urmare a tulburărilor de metabolism: lipide, proteine, glicogen, pigmenți. Hialinoza. Calcificarea patologică	2	Idem	
<b>3. INFLAMATIA ACUTĂ</b> Generalități despre procesul inflamator. Inflamația acută: modificările din focarul inflamator acut, Clasificarea inflamației exudative. Inflamația seroasă, fibrinoasă, supurativă sau purulentă. Posibilități de evoluție ale inflamației acute. Abcesul și flegmonul, septicemiile și septico-pioemiile.	2	Idem	
<b>4.INFLAMATIA CRONICĂ</b> Modificări celulare, modificările morfologice din inflamația cronică nespecifică. Inflamația granulomatoasă. Generalități și clasificare. Tuberculoza, sifilisul, lepra, boala zgârieturii de pisică, toxoplasmoza, reacția granulomatoasă de corp străin, sarcoidoza.	2	Idem	
<b>5.MODIFICĂRI HEMODINAMICE</b> Modificări morfologice în edem, hiperemie și congestie. Hemoragia. Tromboza. Sindromul de coagulare	2	Idem	

Programa analitică / Fișa disciplinei

intravasculară diseminată. Embolia: trombembolia pulmonară și sistemică, embolia lipidică, embolia cu lichid amniotic și embolia gazoasă. Ischemia acută și cronică. Infarctul - tipuri de infarct. Leziuni morfologice în șoc.			
<b>6. NEOPLAZIA</b> Nomenclatură. Caracterele generale ale neoplasmelor benigne și maligne. Carcinogeneza. Biologia dezvoltării tumorale. Angiogeneza tumorală. Modificările clinicopatologice în tumori. Gradierea și stadierea neoplasmelor maligne. Diagnosticul morfologic în cancere	2	Idem	
<b>7 PATOLOGIA STOMATOLOGICA</b> Gingivita;Granulom;Pulpite;Parodontoza;Necroza gangrena pulpara;Ptialism;Stomatita;	2	Idem	
Bibliografie			
Simionescu C, Margaritescu C, Ciurea RN, Stepan AE, Morfopatologie generala, Ed. Medicală Universitară, 2011 Underwood JCE, General and systematic pathology, Part 1; Basic pathology, fourth ed., Churchill Livingstone, 2007. Histologie - Tratat si Atlas (JUNQUEIRA), Ed. Medicală Callisto București, 2018;			
Bibliografie minimală			
Simionescu C, Margaritescu C, Ciurea RN, Stepan AE, Morfopatologie generala, Ed. Medicală Universitară, 2011 Histologie - Tratat si Atlas (JUNQUEIRA), Ed. Medicală Callisto București, 2018;			

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

• Abordarea tematicii in conformitate cu calificarea viitoare
---

- **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 apariției bolilor Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din domeniul medical.	Colocviu	60%
Seminar			
Laborator	Înțelegerea noțiunilor teoretice și practice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. Identificarea unor studii de caz	Evaluare pe parcurs	40%
Proiect			
Standard minim de performanță			
insusirea unor notiunii elementare de patologie medicala, cu particularitati pe aparate si sisteme			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• insusirea unor elemente de diagnostic diferential</li> <li>• insusirea unor notiuni cu aplicabilitate in practica curenta</li> <li>• aprofundarea tuturor cunostintelor de baza ale capitolelor de fiziologie parcurse la orele de curs</li> <li>• prezentarea principalelor modificari histologice si morfopatologice in cadrul diferitelor boli</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
28.09.2022	Lector univ.dr.Balan Lacramioara	Toma Gina

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
28.09.2022	Conf. Univ. Dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
30.09.2022	Prof. Univ. Dr. Mihai COVAȘĂ