

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	Anatomie						
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI						
Titularul activităților de laborator	Dr. Liviu DUBEI						
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

• 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	3
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	66
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

• Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

• Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		• Videoproiector
Desfășurare aplicații	Seminar	• Nu este cazul
	Laborator	• Planse, mulaje, videoproiector
	Proiect	• Nu este cazul

• 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 C4. 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 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		• Cunoașterea structurilor corpului uman, a organizării acestora în sisteme și raporturilor dintre ele. • Corelații anatomo-funcționale privind structurile corpului uman. • Explorarea anatomică a structurilor corpului uman, anatomia aplicată și corelații clinice în domeniul nutriției și dieteticii.
Obiectivele specifice	Curs	• Însușirea noțiunilor referitoare la anatomia sistemului digestiv • Însușirea noțiunilor referitoare la morfologia și structura sistemului respirator, cardiovascular, nervos,, urogenital, endocrin. • Adaptarea informațiilor transmise studenților la specificul specializării. • Definirea termenilor de specialitate și formarea unui limbaj specific adecvat domeniului.
	Seminar	
	Laborator	• Cunoașterea elementelor de anatomie descriptivă a tuturor componentelor aparatelor și sistemelor corpului uman; • Corelarea elementelor de anatomie descriptivă la nivelul structurilor corespunzătoare lor. • Aplicarea cunoștințelor în practica de nutriție și dietetică; • Explorare morfologică pe piesă preparată (cadavru).
	Proiect	

• **Conținuturi**

Curs: Se va predă un curs de 2 ore la 1 săptămână	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. CELULA 1.Caractere generale 2.Structura celulară 3.Structura chimică a celulei 4.Membrana 5.Citoplasma 6.Nucleul	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. HISTOLOGIE Tesuturile – definiție, clasificare, descrierea tipurilor de țesuturi Țesutul epitelial Țesutul conjunctiv Țesut osos Țesutul muscular Țesutul nervos	2	Idem	
3. SISTEMUL OSOS SI SISTEMUL ARTICULAR Axe și planuri de orientare în organismul uman Aspecte generale privind sistemul osos Aspecte generale privind sistemul articular Scheletul Articulațiile	2	Idem	
4. SISTEMUL MUSCULAR Mușchii capului și gâtului Mușchii toracelui Mușchii abdomenului Mușchii membrului superior Mușchii membrului inferior	2	Idem	

5. ANATOMIA APARATULUI RESPIRATOR Nasul Laringele Traheea Bronhiile principale Plămâni Pleura Mediastinul	2	Idem	
6. . ANATOMIA APARATULUI CARDIO-VASCULAR Pericardul Epicardul Miocardul Endocardul Vasele de sânge	2	Idem	
7. ANATOMIA APARATULUI DIGESTIV I Cavitataea bucală Faringele Esofagul Stomacul Intestinul subtire Intestinul gros	2	Idem	
8. ANATOMIA APARATULUI DIGESTIV II Pancreasul Ficatul Caile biliare extrahepatice Splina Peritoneul.	2	Idem	
9. ANATOMIA APARATULUI EXCRETOR Rinichiul Aparatul excretor al rinichiului	2	Idem	
10. ANATOMIA APARATULUI GENITAL Aparatul genital masculin Aparatul genital feminin	2	Idem	
11. ANATOMIA SISTEMULUI NERVOS I Măduva spinării Meningele Trunchiul cerebral Cerebelul.	2	Idem	
12. ANATOMIA SISTEMULUI NERVOS II Diencefalul Emisferele cerebrale Sistemul nervos vegetativ	2	Idem	

13. ANATOMIA ANALIZATORILOR Analizatorul cutanat Analizatorul kinestezic Analizatorul olfactiv Analizatorul gustativ Analizatorul vizual Analizatorul acustico-vestibular	2	Idem	
14. ANATOMIA GLANDELOR ENDOCRINE SI SANGELE, LIMFA, SISTEMUL LIMFATIC Hipofiza Epifiza Tiroida Paratiroidale Timusul Glandele suprarenale Pancreasul endocrin Ovarul endocrin Testicolul endocrine Sangele Limfa Sistemul limfatic	2	Idem	

Bibliografie

- HOLE'S HUMAN ANATOMY AND PHYSIOLOGY 11 ED BY SHIER, BUTLER, LEWIS 2016
- NETTER'S CLINICAL ANATOMY 5ND ED - J. HANSEN (SAUNDERS, 2018)
- M. IFRIM, ED. STIINTIFICA SI ENCICLOPEDICA BUCURESTI – ATLAS DE ANATOMIE UMANA 2011
- V. PAPILIAN, ED. DIDACTICA SI PEDAGOGICA BUCURESTI – ANATOMIA OMULUI VOL. I SI VO.II
- FRANK H. NETTER, ED. MEDICALA CALLISTO BUCURESTI 2012 – ATLAS DE ANATOMIE UMANA

Bibliografie minimală

- V. Papilian, Ed. Didactică și pedagogică București – ANATOMIA OMULUI VOL. I si VOL.II
- Frank H. Netter, Ed. Medicală Callisto București – ATLAS DE ANATOMIE UMANĂ;

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Celula –structura -examinare microscopica	2	Protocol LP, discutii,examinari macroscopice , planse anatomice, mulaje	
2. Țesuturi -recunoașterea diferitelor tipuri de țesuturi.	2	Protocol LP, discutii,examinari microscopice si examinari macroscopice pe cadavru	
3. Examinarea si recunoasterea segmentelor scheletului axial,planuri de orientare,exemple din patologia sistemului osos	2	Idem	
4. Examinarea si recunoasterea grupelor musculare, exemple din patologia sistemului muscular	2	Idem	
5. Examinarea si recunoasterea segmentelor aparatului respirator pe cadavru, anatomie topografica,filme didactice, exemple din patologia aparatului respirator;	2	Idem	

Fișa disciplinei

6	Examinarea și recunoașterea segmentelor aparatului cardio-vascular pe cadavru , anatomie topografică, interpretarea planșelor anatomice, filme didactice, exemple din patologia aparatului cardio-vascular;.	2	Idem	
7.	Examinarea și identificarea elementelor anatomice ale aparatului digestiv, anatomie topografică, interpretarea planșelor anatomice; filme didactice, exemple din patologia aparatului digestiv.	2	Idem	
8.	Examinarea și identificarea elementelor anatomice ale glandelor anexe ale aparatului digestiv, anatomie topografică, interpretarea planșelor anatomice; filme didactice, exemple din patologia aparatului digestiv.	2	Idem	
9.	Examinarea și recunoașterea segmentelor aparatului renal pe cadavru, anatomie topografică ,interpretarea planșelor anatomice, filme didactice, exemple din patologia aparatului renal.	2	Idem	
110.	Examinarea și recunoașterea segmentelor aparatului genital pe cadavru , anatomie topografică ,interpretarea planșelor anatomice, filme didactice, exemple din patologia aparatului genital;	2	Idem	
11.	Examinarea și recunoașterea segmentelor sistemului nervos pe cadavru, anatomie topografică ,interpretarea planșelor anatomice, filme didactice, exemple din patologia aparatului.	2	Idem	
12.	Sistemul nervos :structura anatomică a neuronului; sinapsa neuronală;neurotransmițători; nervii cranieni, . nervul spinal, arcul reflex, căi de conducere nervoasă;	2	Idem	
13.	Clasificare și caracteristici anatomice, segmentele anatomice ale analizatorilor; exemple din patologia analizatorilor	2	Idem	
14.	Glande endocrine: Clasificare, structura, hormoni,sistemul endocrino-hipofizar, anatomie topografică ,interpretarea planșelor anatomice.	2	Idem	
Bibliografie				
• V. Papilian, Ed. Didactică și pedagogică București – ANATOMIA OMULUI VOL.I și VOL. II Splanhnologia; • Frank H. Netter, Ed. Medicală Callisto București 2012– ATLAS DE ANATOMIE UMANĂ; • Gray s Atlas of Anatomy - The Anatomical Basis of Clinical Practice, Susan Stading, Ed.Callisto, București, 2012; • McMinn s color Atlas of Human Anatomy, P. H. Abrahams, S. C. Marks Jr. , R. T. Hutchings, Ed. Elsevier Science & Technology, București, 2013 • Enciulescu, Constantin, Anatomia capului și a gâtului. Tîrgu Mureș : University Press, 2019. • Enciulescu, Constantin, Anatomie : generalități, biomecanică. Târgu Mureș : University Press, 2019.				
Bibliografie minimală				
• V. Papilian, Ed. Didactică și pedagogică București – ANATOMIA OMULUI VOL. II Splanhnologia; • Frank H. Netter, Ed. Medicală Callisto București 2012– ATLAS DE ANATOMIE UMANĂ;				

Fișa disciplinei

- **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 medicali prezentați. • Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu relațiile între diferiți termeni de anatomie. • Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Examen	50%
Seminar			
Laborator	• Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. • Identificarea structurilor anatomice prin examinări macroscopice pe mulaj și cadavru. • Identificarea unor elemente de diagnostic diferențial	Evaluare pe parcurs	50%
Proiect			

Standard minim de performanță

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

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
27.09.2022	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI	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
Noțiuni introductive de chimie: definiție, domeniile și ramurile chimiei, Capitolul I. Chimie anorganică 1. Legile fundamentale ale chimiei 2. Structura atomului 3. Legături chimice 4. Clasificarea substanțelor 5. Tipuri de reacții chimice. 6. Sisteme acido-bazice. Soluții tampon, emulsii, pH 7. Elemente metalice și proprietățile lor 8. Elemente nemetalice și proprietățile lor	4	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
Capitolul II. Obiectul chimiei organice (formule brute, moleculare și structurale, catene de carbon, tipuri de atomi de carbon, clasificarea compușilor organici) 1. Hidrocarburi: 1.1. Alcani (parafine) 1.1.1. Definiție. Serie omoloaga. Denumire. Radicalii alcanilor 1.1.2. Izomeria alcanilor 1.1.3. Proprietăți fizice ale alcanilor	4		
1.1.4. Proprietăți chimice ale alcanilor 1.2. Cicloalcani 1.2.1. Definiție. Serie omoloaga. Denumire 1.2.2. Izomeria cicloalcanilor 1.2.3. Proprietăți fizice ale cicloalcanilor 1.2.4. Proprietăți chimice ale cicloalcanilor 1.3. Alchene (olefine) 1.3.1. Definiție. Serie omoloaga. Denumire. 1.3.2. Izomeria alchenelor 1.3.3. Proprietăți fizice ale alchenelor 1.3.4. Proprietăți chimice ale alchenelor 1.4. Diene și poliene (terpenoide, carotenoide, steroide) 1.4.1. Definiție. Serie omoloaga. Denumire 1.4.2. Izomeria alcadienelor 1.4.3. Proprietăți fizice ale alcadienelor 1.4.4. Proprietăți chimice ale alcadienelor 1.4.5. Poliene cu structura izoprenică (izoprenoizi sau izoprenoide) 1.4.6. Politerpenoide 1.4.7. Terpenoide 1.4.8. Carotinoide (carotenoide)			

1.5. Alchine (acetilene) 1.5.1. Definiție. Serie omoloaga. Denumire 1.5.2. Izomeria alchinelor 1.5.3. Proprietăți fizice ale alchinelor 1.5.4. Proprietăți chimice ale alchinelor 1.6. Arene sau hidrocarburi aromatice 1.6.1. Definiție. Serie omoloaga. Denumire 1.6.2. Izomeria arenelor 1.6.3. Proprietăți fizice ale arenelor 1.6.4. Proprietăți chimice ale arenelor			
2. Acizi carboxilici 2.1. Definiție. Clasificare 2.2. Proprietăți fizice 2.3. Proprietăți chimice 2.4. Acizi monocarboxilici saturați 2.5. Acizi dicarboxilici 2.6. Acizi organici nesaturați 2.7. Acizi nesaturați dicarboxilici și tricarboxilici 2.8. Acizi aromatici dicarboxilici 2.9. Acizi tricarboxilici și policarboxilici 3. Esteri naturali	2		
4. Compuși organici cu azot : aminoalcooli, aminofenoli, aminoacizi.	2		
5. Compuși organici cu sulf cu importanță biologică 6. Compuși organici cu oxigen: 6.1. Hidroxiacizi: acizialcooli, acizifenoli (definiție, metode de obținere, clasificare, izomerie, proprietăți chimice și fizice) 6.2. Hidrați de carbon (zaharide) 6.2.1. Definiție, clasificare, nomenclatură 6.2.2. Monozaharide (definiție și structurile chimice) 6.2.3. Oligozaharide 6.2.4. Polizaharide	2		
Bibliografie			
1. Gutt S., Chimie anorganică. Nemetale, Editura Universitatii Suceava, 2003 2. Sofei M.D., Contribuții la studiul reacțiilor de funcționalizare a compușilor heterociclici cu azot, Editura Politehnica, Timisoara, 2007 3. Ciohodaru L., Chimie Generală, Ed Matrix Rom, București, 2000 4. Guran C., Chimie anorganică: structura atomului, legătura chimică, chimia sistematică a unor elemente tipice, probleme, Editura Printech, Bucuresti 2004 5. Cristurean E., Antoniu A., Chimia metalelor, Editura Academiei Romane, Bucuresti 1990 6. Condrea C.C., Chimia alimentelor, Editura Tizzz, Iasi, 2018 7. Sunel Valeiu, Chimie organică: compuși heterociclici: produși naturali , Editura Universitatii "Al.I.Cuza" , Iași, 1995; 8. Stoian Cristina, Chimie anorganică: metale și combinații : culegere de exerciții și probleme, Editura PIM, Iași, 2014. 9. Stoian Cristina, Chimie anorganică: metale : note de curs, Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos", Galați, 2011. 10. Stoian Cristina, Chimia metalelor: lucrări de laborator, Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos", Galați, 2013. 11. Rabega C., Chimie generală, Editura Didactica si pedagogica, Bucuresti, 1975 12. Nenișescu C., Chimie organică, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1980 13. Nenișescu C., Chimie generală, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1985 14. Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, note de curs			
Bibliografie minimală			
1. Stoian Cristina, Chimie anorganică: metale : note de curs, Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos",			

Galați, 2011
2. Guran C., Chimie anorganică: structura atomului, legătura chimică, chimia sistematică a unor elemente tipice, probleme, Editura Printech, Bucuresti 2004
3. 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. Notiuni introductive ce tin de structura atomului, configuratii 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 + recuperare + echivalări	2	Test	

Bibliografie

1. Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, Lucrări de laborator
2. N. Demian, „Aplicatii și probleme de chimie generala”, Ed. Didactica și Pedagogica, Buc. 1980
3. Curtui, Maria, Chimie generala. Cluj-Napoca : Presa Universitara Clujeana, 2000
4. G. Ciobanu, „Chimie – lucrări de laborator”, Universitatea Tehnică Gh.Asachi, Iași.2009

Bibliografie minimală

1. Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, Lucrări de laborator
2. N. Demian, „Aplicatii și probleme de chimie generala”, Ed. Didactica și Pedagogica, Buc. 1980
3. M. Leonte, „[Lucrări practice de chimie organică](#)”, [\[Atel. de multiplic. al Universității din Galați\]](#),1990

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	- Cunoașterea terminologiei utilizate în Chimie generală - Capacitatea de utilizare adecvată a noțiunilor de Chimie generală - Însușirea problematicei tratate la curs	Evaluare prin probă scrisă la examen - Test cu punctaj afișat	60%
Laborator	- Însușirea problematicei tratate la laborator; - Capacitatea de a utiliza corect instrumentarul și aparatura din laborator; - Capacitatea de a utiliza corect reactivii din laborator - Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor proprietăți ale substanțelor - Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în separarea și purificarea unor substanțe	Observația sistematică, Portofoliu Test din lucrările practice	20% 20%
Standard minim de performanță			
- capacitatea de a folosi un limbaj adecvat într-o discuție pe teme de specialitate în Chimie generală - cunoașterea a cel puțin 50% din cantitatea de informație vehiculată la orele de instruire			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
27.09.2022	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	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	MICROBIOLOGIE (Bacteriologie, Virusologie. Parazitologie)				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Andrei Lobiuc				
Titularul activităților de laborator	Dr. Avramia Ramona				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	Categoriza 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,microscoape 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	• Sa cunoasca notiunile de microorganism, microbiota indigena, relatii microorganism gazda. • Sa cunoasca agentii etiologici ai TIA. • Sa cunoasca etapele de diagnostic a unei epidemii determinata de aliment/ apa de baut. • Rolul nutritionistului in investigarea unei boli produse prin aliment • Rolul nutritionistului in depistarea precoce a disbiozei
Obiective specifice	• Sa inteleaga rolul microorganismelor in conditionarea starii de sanatate si boala • Sa deprinda tehnicile de sterilizare, aseptie si antisepsie aplicabile in domeniul nutritiei • Sa aiba capacitatea sa: - Decida suspiciunea unei boli infectioase transmisa prin aliment - Stabileasca un diagnostic prezumptiv de boala infectioasa - Ia masuri de biosiguranta in industria alimentara sau in unitatile de alimentatie publica - Cunoasca riscurile abuzului de antibiotice - Cunoasca microorganismele bune si rele • Impartaseasca experienta traita in cursul pandemiei SARS CoV 2 , obiceiuri alimentare in pandemie

8. Conținuturi

Curs 28 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• 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.	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
• Mecanismele de aparare antiinfecțioasă ale gazdei. Bacterii: Structura, Taxonomie- forma, structura , peretele bacterian de tip Gram pozitiv si Gram negativ;peretele bacterian de tip acido alcool rezistent; structura interna, sporul bacterian.	2	Idem	
• Nutritie si cultivare: Necesitati nutritive, factori de crestere, factori de mediu. Genetica bacteriana: ADN bacterian, variatia genetica, mutanti, plasmide, transpozoni. Transfer genetic, bacteriofagi.	2	Idem	
• Agenti antibacterieni- clasificare, mecanism de actiune	2	Idem	
• Agenti antibacterieni- continuare: Mecanisme de rezistenta la antibiotice; Medicamente antituberculoase. Principii de antibioterapie in secolul XXI.	2		
• Genul <i>Staphylococcus</i> : Structura, fiziologie, patogenie, epidemiologie, boli determinate.	2	Idem	
• 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> .	2	Idem	
• Familia <i>Enterobacteriaceae</i> : genuri si specii cu	2	Idem	

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	
Bibliografie			
• Notes on Medical Microbiology, Katherine Ward et al., Churchill Livingstone, 2009 • Microbiologie- un ghid in studiul si practica medicinei- Ed. Gr. T. Popa Iasi, Buiuc si colab, 2008 • Manual of clinical Microbiology, ASM 2016 • CM- Clinical Microbiology Manual- ESCMID, 2012 • 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 • www. Free-medical journals.com • www.microumftgmures.ro/cursuri			
Bibliografie minimală			
• Microbiologie- un ghid in studiul si practica medicinei- Ed. Gr. T. Popa Iasi, Buiuc si colab, 2008 • Manual of clinical Microbiology, ASM 2016 • CM- Clinical Microbiology Manual- ESCMID, 2012 • Microbiologie Medicala- Lucrari practice, Iasi, 1970 • www. Free-medical journals.com • www.microumftgmures.ro/cursuri			

Aplicații (Laborator 28 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
- Protecția muncii în laboratorul de microbiologie. Omniprezența bacteriilor. Sterilizare și dezinfectie. Dezinfectia apei de baut.	2	Plan-protocol de lucru transmis către studenți	
- Infecția în spital. Quiz. Principalele dezinfectante folosite în practică.	2	idem	
- Spălatul pe mâini: tehnica, eficiența. Necesitatea decontaminării prin spălare corectă.	2	idem	
- Diagnosticul de laborator al infecției: 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 și discutare teme pentru referat/prezentare ppt. cf. Syllabus, obținerea notei maxime la activitatea în timpul anului	2	Idem	
Diagnosticul de laborator al infecției: prelevare, transport, conservare, examinare; Infecția urinară, meningită	2	Idem	
- Diagnosticul de laborator în sindromul diareic infecțios. Studii de caz	2	Idem	

- Diagnosticul de laborator în TIA, adaptat fiecărui agent etiologic implicat.	2	Idem	
Studii de caz/exemple de investigare. Discuție privind diagnosticul de laborator în pandemia Covid.	2	Idem	
- Prezentare referate, situația finală în timpul anului.	2		
Bibliografie			
• Microbiologie- un ghid în studiul și practica medicinei- Ed. Gr. T. Popa Iasi, Buiuc și colab, 2008 • Manual of clinical Microbiology, ASM 2016 • CM- Clinical Microbiology Manual- ESCMID, 2012 • Microbiologie Medicală- Lucrări practice, Iasi, 1970 • www. Free-medical journals.com • Microbiologie medicală și alimentară Diagnostic de laborator și îndrumare practică pentru studenți. Adrian Man, Anca Mare, Felicia Toma. 2019, Editura University Press, UMFST Tg Mures			
Bibliografie minimală			
• Microbiologie- un ghid în studiul și practica medicinei- Ed. Gr. T. Popa Iasi, Buiuc și colab, 2008			

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

• Absolventul de nutriție și dietetică poate prescrie diete personalizate inclusiv pentru pacienții cu patologii infecțioase sau să instruiască personalul de la bucătăriile spitalelor, școlilor, creșelor sau grădinițelor • Va cunoaște principalele boli transmise prin aliment și procesul epidemiologic aferent • Implementarea regulilor de manipulare în condiții de igienă a alimentelor și precursorilor acestora-brut • Aplicarea în practică curentă a cunoștințelor de microbiologie
--

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.	Examen	60%
Laborator	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. Identificarea unor studii de caz	Prezența, activitate	40%
Standard minim de performanță			
• Prezentarea unor situații concrete întâlnite în practică, cu soluțiile oferite. • Întocmirea unor referate bazate pe documentare independentă proprie în domeniu și prezentarea în fața colegilor • Redactarea unei lucrări științifice în domeniu și prezentarea la o manifestare studențească.			
• Să cunoască noțiunile de microorganism, microbiota indigenă, relații microorganism gazdă. • Să cunoască agenții etiologici ai TIA . • Să cunoască etapele de diagnostic a unei izbucniri determinată de aliment/ apă de baut.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
27.09.2022	Conf. univ. dr. Andrei Lobiuc	Dr. Avramia Ramona

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	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	Bazele Nutriției				
Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. Mihai Covașă				
Titularul activităților de laborator	Asist. univ. drd. IAȚCU Oana				
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: 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	4	Curs	2	Seminar		Laborator	2	Proiect	
I b) Totalul de ore din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar		Laborator	28	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	91
Total ore pe semestru	150
Numărul de credite	6

• 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		- 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. - Însușirea unor termeni de specialitate importanți în practica curentă și în colaborarea cu specialiștii din alte domenii.
Obiectivele specifice	Curs	- Însușirea unor noțiuni elementare de nutriție, planificare a dietei alimentare, digestia, absorbția și utilizarea macro și micronutrienților. - Definirea și clasificarea nevoilor nutriționale pe grupe de vârstă: copil, adult, vârstnic, sportiv; - Utilizarea conceptelor fundamentale pentru analiza și interpretarea nevoilor nutriționale și a aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și stări fiziologice; - Dezvoltarea și aplicarea strategiilor specifice nevoilor nutriționale și a aspectelor nutriționale la diferite grupe de vârstă și stări fiziologice.
	Seminar	
	Laborator	- Însușirea cunoștințelor privind întocmirea și analiza jurnalului alimentar folosind programe de analiză nutrițională; - Însușirea cunoștințelor privind identificare a necesarului energetic, de macro și micro-nutrienți la adultul sănătos, urmărind recomandărilor în vigoare; - Însușirea cunoștințelor privind analiza etichetelor alimentare și nutriționale și îmbunătățirea alimentației ținând cont de cantitatea și calitatea nutrienților. - 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. - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (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.
	Proiect	

• **Conținuturi**

Curs: 28 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere în 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, nutrienții 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, 14th 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 Wardlaw and Ann Smith. 6th 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, 14th 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, discuții	
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, 14th 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 Wardlaw and Ann Smith. 6th 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, 14th 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	- În cadrul aceste discipline sunt discutate metodele de evaluare antropometrică, clinică, biochimică și dietetică pentru evaluarea stării nutriționale, cu aplicabilitate în sănătatea publică. - Însușirea terminologiei medicale adecvate domeniului
-----------------------------------	--

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 6th ed. McGraw-Hill. 2013. ISBN 978-0-07-802133-6 - Nieman DC. Nutritional assessment. 7th 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 măsurărilor 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	
Bibliografie			
1. Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică Editura Gr.T. Popa, 2017 2. Serafinceanu C. Nutriție clinică umană. Manual pentru studenți și rezidenți, Editura Medicală, București, 2016. 3. Negrișanu G. Tratat de nutriție. Editura Brumar, Timisoara, 2005. 4. Lee RD, Nieman DC, Nutritional assessment 6 th ed. McGraw-Hill. 2013. ISBN 978-0-07-802133-6 5. Nieman DC. Nutritional assessment. 7 th ed. McGraw-Hill education 2017. ISBN 0078021405 6. Charney P. Nutrition Assessment .Momentum Press, LLC, 2016. ISBN-13: 978-1-60650-751-3 7. Gandy J. Assessment of nutritional status. In Gandy J. Manual of dietetic practice. 5th ed Wiley & Sons, 2014 8. 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.			

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 si metodelor prezentate;	Test scris	50%
	Aplicarea cunoștințelor dobândite în evaluarea concreta a statusului nutritional	participarea activă la conversatia catehetica si 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 nutritionale (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	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

• Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Științele comportamentului. Psihologie medicală. Sociologie medicală.						
Titularul activităților de curs							
Titularul activităților de seminar	Conf. univ. dr. Florin ȚIBU						
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Colocviu		
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară						DC
	Categoriza 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	

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	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	- C1. Explicarea și interpretarea fenomenelor psihologice, utilizând adecvat concepte și teorii de bază din domeniul psihologiei și sociologiei medicale; - C2. Interpretarea psihologică a comportamentului uman și a proceselor mentale la diferite niveluri: celular, individual, de grup și cultural.
Competențe transversale	- CT1. Dezvoltarea capacității de a analiza și înțelege comportamentul uman în context socio-cultural și spațio-temporal; - 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; - CT3. Îndeplinirea sarcinilor profesionale conform principiilor deontologice specifice în exercitarea profesiei; - CT4. Autoevaluarea nevoilor de formare continuă în vederea adaptării competențelor profesionale la dinamica contextului social.

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

Obiectivul general al disciplinei	- 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; - 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.
Obiective specifice	Seminar - Să ajute la dezvoltarea capacității studenților de a analiza și de a opera cu concepte specifice științelor comportamentale; - Să dezvolte capacitatea de a găsi soluții optime în procesul de relaționare nutriționist - pacient; - Să dezvolte competențele necesare unui nutriționist eficient și empatic.

• **Conținuturi**

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Seminar introductiv. Elemente generale privind comportamentul uman normal și patologic. Percepții, reprezentări și așteptări ale studenților față de disciplina Științe comportamentale. Psihologie medicală. Sociologie medicală.	2	Icebreaking. Expunerea obiectivelor seminarului. Dezbateri. Discuții.	
2. Elemente practice de metodologie științifică în studiul comportamentului uman: Aplicații în psihologia medicală.	4	Dezbateri. Problematizare.	
3. Rolul biologicului în determinarea comportamentului uman normal și patologic. Tulburări genetice.	4	Delimitări conceptuale. Problematizare. Conversația euristică.	
4. Metode de investigare a stresului și funcționării psihice și sociale. Aplicații în nutriție.	4	Prelegerea-dezbateri. Explicația. Joc de rol.	
5. Aspecte individuale și sociale ale sănătății și bolii. 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.			
6. Psihopatologia și evaluarea formelor acesteia. Interviul psihiatric. Chestionare și teste psihologice.	6	Prelegere-dezbateri. Brainstorming-ul. Studiul de caz.	
7. Intervenții în optimizarea comportamentului și în tratamentul bolilor psihice. Importanța prevenției și rolul consilierii.	4	Dezbateri. 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-medice 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	• Cunoașterea conceptelor, teoriilor, paradigmelor și metodologiilor utilizate în domeniu. Capacitatea de a utiliza corect și de a explica noțiunile fundamentale ale disciplinei. • Capacitatea de analiză și sinteză.	1. Evaluare scrisă 2. Participarea activă la seminare și prezentarea unui articol științific de actualitate specific disciplinei	60% 40%
Standard minim de performanță			
Standarde minime pentru nota 5: - 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 I				
Titularul activităților de curs	-				
Titularul activităților de seminar	Lector univ dr. Codruț ȘERBAN				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorie formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorie 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)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
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	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	OS1. Însușirea și exersarea vocabularului de specialitate pentru a explica, ilustra și argumenta fapte medicale. 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). OS3. Însușirea și exersarea structurilor lexico-gramaticale specifice scrisorilor de trimitere și a recomandărilor medicale din sfera nutriției. OS4. Însușirea și exersarea vocabularului conversational pentru mediul spitalicesc și de îngrijire medicală
---------------------	--

8. Conținuturi

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

preferences			- Spoken English Lesson https://www.youtube.com/watch?v=SlTrn13aez4&t=282s
REVISION 1 (1-4)	2		
UNIT 5. Components of Hunger: Liking Vs. Wanting. Satiation Vs. Satiety Language focus: 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	http://www.fatnutritionist.com/index.php/lesson-three-how-does-hunger-feel/ http://www.gnolls.org/2304/ http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1467-3010.2009.01753.x/pdf 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 Language focus: 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 https://web.stanford.edu/class/linguist62n/cotter001.pdf 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 https://www.youtube.com/watch?v=4gJfZ_4Yahg . Kitchen Utensils In The Professional Kitchen And What Equipment You Need At Home https://www.youtube.com/watch?v=71cvSqZSwi0 Types of Glassware IHG World Class Beverage Academy 101 Essentials https://www.youtube.com/watch?v=jZj6Awc11g4 Preparing, Cooking and Serving Food in English - Visual Vocabulary Lesson https://www.youtube.com/watch?v=GDMgyClgt1c Boreth, Craig. (1998). <i>The Hemingway Cookbook</i> . Chicago Review Press
UNIT 7. The language of restaurant menus. Ordering food in restaurants. Language focus: 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 https://kamikoto.com/blogs/fundamentals/understanding-the-language-of-menus 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 https://www.youtube.com/watch?v=kQFPDTxNugA 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 Language focus: 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 https://punchdrink.com/articles/the-language-of-drinking/ Different Ways to Say DRINK https://englishlive.ef.com/blog/language-lab/dont-word-

			bore- alternative-ways-say-drink/ https://www.vinology.com/wine-terms/ https://www.winemonthclub.com/wine-glossary-index 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 https://www.youtube.com/watch?v=WbAeqhkL8aA
--	--	--	---

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 minimală

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

10. Evaluare			
Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Seminar	• Însușirea termenilor care desemnează alimentele destinate consumului uman • Folosirea termenilor specifici descrierii gustului • Însușirea și folosirea adecvată a vocabularului legat de pregătirea hranei și de servirea mesei • Însușirea și folosirea termenilor specifici instrumentarului folosit la pregătirea hranei și la consumul acesteia • Decodarea rețetelor culinare și prezentarea de rețete creative folosind convențiile discursive specifice • Însușirea colocațiilor și expresiilor conversaționale specifice ospitalității	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	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	1	Curs	-	Seminar	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	- Insușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu - Formarea deprinderilor si 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	Obiectivele educației fizice pot fi înțelese ca fiind materializarea finalităților sub toate aspectele concretizate în progresele individului în plan somatic, funcțional, cognitiv, motric, afectiv și social în funcție de cerința și evoluția societății. Obiectivele de referință: • optimizarea dezvoltării fizice a organismului, a indicilor morfologici și funcționali și a atitudinii corecte a corpului; • perfecționarea capacității motrice generale a studenților, necesară desfășurării activității sportive; • îmbogățirea sistemului de cunoștințe, deprinderi, priceperi motrice, utilitar aplicative și specifice unor ramuri de sport; • dezvoltarea ritmicității motrice și expresivității mișcărilor; • înzestrarea studenților cu tehnicile de activitate independentă; • formarea și educarea spiritului de autodepășire, a trăsăturilor moral-volitiv, a capacității de apreciere și autoapreciere și formarea deprinderilor igienico-sanitare. • educarea sociabilității, a spiritului de ordine și acțiune având la bază respectarea unui sistem de reguli.

8. Conținuturi

Aplicații	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Conținutul lucrărilor practice Protecția muncii ATLETISM.....4h 1. Însușirea tehnicii de execuție a exercițiilor care compun: • școala alergării; • școala săriturii; • școala aruncării*. 2. 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.) 3. Exerciții și jocuri pentru diferite forme de alergare, săritură și aruncare	4 ore	Exercitiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
GIMNASTICA.....4h I. Exerciții de bază pentru aparatul locomotor 1. <i>Exerciții libere</i> 2. <i>Exerciții la banca de gimnastică, la scara fixă*</i> II. Exerciții de dezvoltare fizică generală 3. Exerciții pentru dezvoltarea forței musculare (musculatura membrelor superioare, inferioare, abdominale, spatelui) 4. Exerciții pentru dezvoltarea elasticității musculare și a mobilității articulare (coloana vertebrală și a articulațiile coxo-femorale) 5. Exerciții pentru dezvoltarea capacității de relaxare (membrelor superioare, inferioare și a trunchiului) 6. Exerciții pentru formarea ținutei corecte III. Exerciții aplicative IV. Elemente acrobatice cu caracter static și dinamic*	4 ore		
DEZVOLTAREA CALITĂȚILOR MOTRICE FORȚĂ ȘI REZISTENȚĂ.....4h			

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	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
-------------------------	---

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

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

Obiectivul general al disciplinei	- Asimilarea unor cunoștințe de biochimie umană pentru a se putea înțelege natura și mecanismele din cadrul lumii vii. - Asigurarea unei pregătiri fundamentale în domeniul biochimiei, necesară viitorului specialist în nutriție și dietetică.
Obiective specifice	- Descrierea unor sisteme, structuri, procese și fenomene biochimice. - Transpunerea în practică a informațiilor dobândite, cu axare pe biochimie umană. - Implicarea în activități practice de laborator, în scopul dezvoltării abilităților practice. - 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 - Aplicarea metodelor, tehnicilor și procedeelelor specifice medicale și fizico-chimice pt. rezolvarea unei situații de lucru

8. Conținuturi

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Introducere în biochimie. Niveluri de organizare ale materiei vii. Nutrienți necesari organismului uman.	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Carbohidrați. Glucide. Mono- și dizaharide. Structura chimică, proprietăți și rol biologic. Polizaharide. Structura, răspândire și rol biologic.	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Lipide. Considerații generale. Proprietăți fizico-chimice și rol biologic. Lipide mai importante.	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Nucleotide și acizi nucleici. Structura chimică și proprietățile fizico-chimice ale acizilor nucleici. Rolul biologic al acizilor nucleici în transmiterea informației.	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Aminoacizi, proteine. Structura și proprietățile aminoacizilor din componenta materiei vii. Legătura peptidică; structura primară, secundară, terțiară și cuaternară a proteinelor. Proteinele. Hemoproteinele. Enzimele.	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Hemoproteine Hemoglobina. Transportul oxigenului. Metabolismul fierului.	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Metabolism energetic Metabolism glucidic. Procese metabolice și bilanț energetic în structurile vii.	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Metabolism proteic Degradarea proteinelor. Catabolismul aminoacizilor.	1	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Metabolism lipidic	1	Expunere sistematică,	Expuneri orale

		conversatie, demonstratie	dublate de prezentari PowerPoint
• Metabolism glucidic	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
• Biochimia statusului de absorbtie a nutrientilor	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
• Biochimia organismului in starea de infometare. Interrelatii intre metabolismul glukozei, acizilor grasi si corpilor cetonic	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
• Biochimia ficatului, rinichiului, tesutului osos. 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
• Biochimia hormonilor gastrointestinali.	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
Bibliografie			
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; DaPOIAN A.T., CASTANHO M.A.R.B., 2021 - <i>Integrative Human Biochemistry_ A Textbook for Medical Biochemistry</i> . 2nd Ed. Springer, Cham; DOBREANU M. 2010 - <i>Biochimie clinică: Implicații practice</i> , Ediția a II-a, Editura Medicală, București, LIBERMAN M., MARKS A.D., 2013 – <i>Mark's Basic Medical Biochemistry. A Clinical Approach</i> . Fourth Edition, Lippincott Williams & Wilkins, Baltimore, Philadelphia. MICHAL G., SCHOMBURG D. (editors), 2012 – <i>Biochemical pathways: An Atlas of Biochemistry and Molecular Biology</i> . Second Edition. John Wiley & Sons, Hoboken, Ink, New Jersey. NELSON D.L., COX M.M., HOSKINS A.A., 2020 – <i>Lehninger Principles of Biochemistry</i> . Macmillan Learning, New York;			
Bibliografie minimală			
ARTENIE V., UNGUREANU E., NEGURA A.M., 2008 – <i>Metode de investigare a metabolismului glucidic si lipidic</i> . Editura PIM, Iasi. DaPOIAN A.T., CASTANHO M.A.R.B., 2021 - <i>Integrative Human Biochemistry_ A Textbook for Medical Biochemistry</i> . 2nd Ed. Springer, Cham; DOBREANU M., 2010 - <i>Biochimie clinică: Implicații practice</i> , Ediția a II-a, Editura Medicală, București NELSON D.L., COX M.M., HOSKINS A.A., 2020 – <i>Lehninger Principles of Biochemistry</i> . Macmillan Learning, New York;			

Aplicații (Laborator 28 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
- 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

- Notiunile 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, coerenta 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, coerenta 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	Şef Lucrări dr. ing. Ioan-Marian RÎŞCA	Asist. dr. Monica IAVORSCHI

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

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

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. Balan Lacramioara				
Titularul activităților de laborator	Dr. Birladianu Ana-Maria				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	Categoriza 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		Lucrări practice	2	Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar		Lucrări practice	28	Proiect	

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	26
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
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	- mod de organizare: frontal - resurse materiale: videoproiector, calculator	
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	- mod de organizare: frontal, grup, individual - resurse materiale: videoproiector, documentare interactive, filme științifice medicale, planșe, mulaje, marker-e colorate, whiteboard, smartboard, pulsoximetrul, tensiometru, spirometru, dinamometru, biomap. - Buletine de analiza, EKG, spirograme - Cazuri clinice patologii si explorările conexe
	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. C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei		Insusirea principalelor cunostinte legate de procesele si constantele normale ale structurilor biologice:celule, tesuturi, organe Prezentarea mecanismelor de actiune care stau la baza afectiunilor cu care asistentul medical se poate intalni in activitatea sa
Obiectivele specifice	Curs	Explicarea modului de desfasurare a proceselor vitale, a factorilor care le determina si limitele functionale ale normalului Intelegerea principiilor de baza ale functionarii organismului ca sistem biologic deschis, ca urmare a rolului jucat de catre celulele diverselor tesuturi in integrarea umoral-hormonala. Prezentarea elementelor de etiopatogenie specifice unor afectiuni, pentru identificarea semnelor si simptomelor bolilor
	Seminar	
	Laborator	Formarea unei gandiri complexe in care fiecare notiune sa fie integrata in mecanismul de reglare neuromorala a functiilor organismului. Dezvoltarea abilitatilor practice si acumularea cunostintelor teoretice pentru efectuarea unor experimente simple.
	Proiect	

8. Conținuturi

Curs:	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1 FIZIOLOGIE-definitie,clasificare.Fiziopatologie. Organizarea functionala a materiei vii.Implicatii functionale ale principalelor elemente chimice. FIZIOLOGIE CELULARA :functiile componentelor celulei. Schimbul de substante si transferul de informatie dintre ele	2	- expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	- Filme științifice medicale - Planșe, - Mulaje - Activ-interactiv;
2 HOMEOSTAZIA celulara si a mediului intern. Compartimente hidro-electrolitice FIZIOLOGIA SANGELUI: functii, roluri, compozitia plasmei Functiile si proprietatile sangelui; Rolul sangelui in mentinerea echilibrului acidobazic;	2	Idem	Idem
3.FIZIOLOGIA SANGELUI : Compozitia plasmei sanguine: Hematiile si leucocitele; Trombocitele, Hemostaza fiziologica.		Idem	Idem
4 FIZIOLOGIA APARATULUI RESPIRATOR .Aspecte morfofunctionale ale plamanilor. Ventilatia pulmonara si reglarea ventilatiei.Difuziunea alveolo-capilara.Transportul gzelor.Respiratia tisulara. Respiratia celulara.	2	Idem	Idem
5..FIZIOLOGIA APARATULUI CARDIO-VASCULAR: Proprietățile fundamentale ale miocardului, revoluția cardiacă. Explorarea funcției cardiace: electrocardiograma, apexograma, fonocardiograma, ecografie cardiacă	2	Idem	Idem

6. FIZIOLOGIA APARATULUI CARDIO-VASCULAR: Circulația sistemică: Circulația arterială; Circulația venoasă; Microcirculația; Circulația limfatică. Reglarea circulației sistemice	2	Idem	Idem
7. FIZIOLOGIA APARATULUI DIGESTIV. Digestia bucală Digestia gastrică Secreția gastrică Proprietățile și compoziția sucului gastric; Factorii stimulatori și inhibitori ai secreției gastrice; Reglarea secreției gastrice.	2	Idem	Idem
8. FIZIOLOGIA APARATULUI DIGESTIV. Pancreasul exocrin- Anatomia funcțională Reglarea secreției pancreatice; Funcțiile ficatului; Reglarea secreției biliare; Digestia intestinului subțire -Funcția secretorie a intestinului subțire; Funcțiile de digestie și absorbție ale intestinului subțire. Digestia și absorbția glucidelor; proteinelor și lipidelor	2	Idem	Idem
9. FIZIOLOGIA APARATULUI URINAR Funcțiile rinichiului. Nefronul. Formarea urinei: filtrarea glomerulară, reabsorbția și secreția tubulară Fiziologia căilor urinare. Explorarea funcției renale și a căilor urinare	2	Idem	Idem
10. FIZIOLOGIA GLANDELOR ENDOCRINE. Complexul hipotalamo-hipofizar, paratiroidele, suprarenala, gonadele, pancreasul endocrin, epifiza, timusul	2	Idem	Idem
11. FIZIOLOGIA SISTEMULUI NERVOS Proprietățile nervilor, funcțiile reflexe și de conducere al măduvei spinării, ale trunchiului cerebral, ale diencefalului, cerebelului și ale emisferelor cerebrale. Activitatea reflexă- Arcul reflex, proprietățile reflexelor, reflexe medulare monosinaptice, polisindaptice, reflexe medulare vegetative.	2	Idem	Idem
12 FIZIOLOGIA REPRODUCERII. Hormonii estrogeni ; Testosteronul și alți hormoni sexuali masculine. Hormonii locali - peptidice și kininele plasmatice, hormonii gastrointestinali, factorul natriuretic atrial; Hormonii locali lipidici. Glanda epifiza	2	Idem	Idem
13. FIZIOLOGIE ANALIZATORI Clasificarea și funcțiile analizatorilor: analizatorul interoceptiv, proprioceptiv, exteroceptiv, cutanat, vizual, acustic, vestibular, gustativ, olfactiv.	2	Idem	Idem
14. FIZIOLOGIA MUSCHILOR Contractia musculară, Potențialul de acțiune al mușchiului; Caracteristicile contractiei musculare unice (secusa). Sumația contractiilor musculare; Oboseala musculară. Remodelarea morfofuncțională a mușchiului; Transmiterea neuromusculară;	2	Idem	Idem
Bibliografie			
Suport de curs Constantinescu, Mihai (2019) Fiziologie: suport de studiu pentru lucrări de seminar, Editura Universității Suceava, Suceava Badiu, Gheorghe și Teodorescu Exarcu, I. (2014) Fiziologie umană, Editura medicală, București Rigutti, Adriana și colab. (2011) Atlas de fiziologie umană, Editura didactică și pedagogică, București John E. Hall- Tratat de fiziologie a omului, Ed. Medicală Callisto, 2018 John E. Hall- Fiziologie a omului, Ghid de examinare; Ed. Medicală Callisto, 2018			
Bibliografie minimală			

Suport de curs

Constantinescu, Mihai (2019) Fiziologie: suport de studiu pentru lucrări de seminar, Editura Universității Suceava, Suceava

Badiu, Gheorghe și Teodorescu Exarcu, I. (2014) Fiziologie umană, Editura medicală, București

Rigutti, Adriana și colab. (2011) Atlas de fiziologie umană, Editura didactică și pedagogică, București

Laborator 28 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere in fiziopatologie Cunoștințe generale de laboratorul de fiziopatologie, protecția muncii. Metode de lucru in fiziopatologie Conceptele de sănătate și boală.	2	-Metoda expunerii participative -Discuții, lucru în echipa -Utilizarea metodelor computerizate -Prezentarea demonstrativa a tehnicii	
2. Grupele sanguine. Numărarea elementelor figurate. Hemoglobina. Formula leucocitară. Frotiul periferic. Anemii. Poliglobulii.	2		
3. Dozarea substanțelor ionice plasmatic. Rezistența osmotică. Explorarea echilibrului acido-bazic.	2		
4. Fiziopatologia afecțiunilor respiratorii. Metode de explorare a funcției respiratorii.	2		
5. Fiziopatologia bolii ischemice coronariene. Fiziopatologia aritmiilor. Fiziopatologia HTA.	2		
6. Metode de explorare a patologiilor cardio-vasculare.	2		
7. Fiziopatologia aparatului digestiv. Metode de explorare a afecțiunilor esofagului, stomacului și duodenului.	2		
8. Fiziopatologia aparatului digestiv. Investigarea afecțiunilor intestinului, pancreasului și ficatului. Diabetul zaharat.	2		
9. Fiziopatologia aparatului excretor. Metode de explorare a afecțiunilor renale și ale căilor urinare.	2		
10. Fiziopatologia tulburărilor hormonale. Metode de explorare a afecțiunilor endocrinologice.	2		
11. Fiziopatologia SNC și SNP. Reflexele osteo-tendinoase normale și patologice cu semnificație clinică.	2		
12. Fiziopatologia reproducerii. Diagnosticul clinic și paraclinic al sarcinii.	2		
13. Fiziopatologia analizatorilor. Determinarea acuității vizuale. Audiograma. Investigarea analizatorului gustativ.	2		
14. Evaluare	2	Examen practic	
Bibliografie			
Constantinescu, Mihai (2019) Fiziologie: suport de studiu pentru lucrări de seminar, Editura Universității Suceava, Suceava Badiu, Gheorghe și Teodorescu Exarcu, I. (2014) Fiziologie umană, Editura medicală, București Rigutti, Adriana și colab. (2011) Atlas de fiziologie umană, Editura didactică și pedagogică, București Cotoi, Ovidiu Simion, Fiziopatologie: Curs pentru studenții la medicină, 2015 Bacărea, Anca, Pathophysiology: practical work guide, 2016 Silbernagle & Lang – Fiziopatologie – Atlas color ,Ed. Medicala Callisto, 2018			
Bibliografie minimală			
Constantinescu, Mihai (2019) Fiziologie: suport de studiu pentru lucrări de seminar, Editura Universității Suceava, Suceava Badiu, Gheorghe și Teodorescu Exarcu, I. (2014) Fiziologie umană, Editura medicală, București Rigutti, Adriana și colab. (2011) Atlas de fiziologie umană, Editura didactică și pedagogică, București Cotoi, Ovidiu Simion, Fiziopatologie: Curs pentru studenții la medicină, 2015 Bacărea, Anca, Pathophysiology: practical work guide, 2016			

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

Imbinarea notiunilor predate la curs cu cele de la lucrările practice face posibilă nu doar înțelegerea fenomenelor studiate ci și aplicarea în practică a multitudinii de examinări biologice sau funcționale. Bagajul de cunoștințe acumulat va permite orientarea viitorului asistent pe un palier mai amplu de specialități. Corelarea notiunilor de fiziologie și fiziopatologie cu aplicabilitatea lor în medicina clinică reprezintă succesul disciplinei.

12. 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 aporiei Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din domeniul medical.	Examen	60%
Seminar	Înțelegerea noțiunilor teoretice și practice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. Identificarea unor studii de caz	examen practic	40%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
- Prezentarea unor situații concrete întâlnite în practică, cu soluțiile oferite. - Intocmirea unor referate bazate pe documentare independentă proprie în domeniu și prezentarea în fața colegilor - Redactarea unei lucrări științifice în domeniu și prezentarea la o manifestare studentescă. - Aprofundarea tuturor cunoștințelor de bază ale capitolelor de fiziologie parcurse la orele de curs - Prezentarea principalelor modificări fiziopatologice în cadrul diferitelor boli			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
27.09.2022	Lector univ. dr. Balan Lacramioara	Dr. Birladianu 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	Universitatea Stefan 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	Balneofiziokinetoterapie și recuperare

- Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	IGIENĂ				
Titularul activităților de curs	Conf. Univ. Dr. Roxana FILIP				
Titularul activităților de seminar	Asist. Univ. Dr. Roxana Elena GHEORGHÎĂ				
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				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	3	Curs	2	Seminar	1	Laborator		Proiect	
I b) Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator		Proiect	

II Distribuția fondului de timp	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	20
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual	55
Total ore pe semestru	100
Numărul de credite	4

- Precondiții** (acolo unde este cazul)

Curriculum	Cunostinte 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	C3. Elaborarea și aplicarea programelor de hidrotermoterapie și a altor metode specifice în acord cu patologia și în cadrul programului integrat de tratament recuperator. C4. Elaborarea și aplicarea programelor de masaj individualizate. C5. Cunoașterea și aplicarea protocoalelor de electroterapie stabilite de medic. 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	

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

Obiectivul general al disciplinei		Cunoașterea factorilor de risc din mediu, alimentare, infectioși care determina dezechilibre care induc starea de boala
Obiectivele specifice	Curs	• Să dobândească cunoștințe generale de bază, precum și necesare profesiei / disciplinei • Sa realizeze conexiuni între normele dobândite și aplicabilitatea lor în practica zilnică: importanța sterilizării, prevenirea transmiterii infecției de la personalul de spital la pacient și între pacienți (cross contaminare) prin utilizarea metodelor de tratament specifice
	Seminar	
	Laborator	Intocmirea protocolului de investigație epidemiologică în diferite situații Cunoașterea și măsurarea parametrilor igienei aerului, apei, solului • sa aibă capacitatea de a redacta și prezenta lucrări științifice în domeniul disciplinei, la manifestările specifice • sa aibă capacitatea de a utiliza informațiile dobândite și de a insera altele noi, pe măsura dobândirii experienței • sa fie capabil de a oferi soluții pe loc la problemele cu care se confruntă studentul în activitatea zilnică și în perspectivă
	Proiect	

• **Conținuturi**

Curs:	Nr. Ore	Metode de predare	Observații
• Introducere în studiul igienei. Rolul igienei în prevenirea bolilor. Concepte moderne privind rolul prevenției în managementul asistentei medicale	2	Prelegere; punere de întrebări, tehnica Lotus	
• Igiena aerului, aer compoziția chimică, aeroionizarea și efecte.	2	idem	
• Clima și importanța igienico sanitară, acțiunea vremii asupra organismului.	2	idem	
• Igiena radiațiilor; considerații generale privind radiațiile clasificate, efecte asupra organismului. Aplicații ale radiațiilor în cabinetul de kinetoterapie	2	Idem	

• Igiena apei: consideratii generale, necesarul de apa, implicatii in starea de sanatate, aprovizionarea cu apa a populatiei, conditii de potabilitate a apei	2	Idem	
• 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		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 1142/2003
- 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

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 1142/2003
- 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 Editura “Gr. T. Popa” Iași, 2007
6. Gavăt Viorica, Petrariu F.D., Gavăt C.C., Doina Azoicăi Factorii de risc din mediu și sănătatea, Editura EditDAN Iași, 2001.
7. Alexa L., Gavăt V, Melinte C (1993) Curs de Igiena Iasi

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	2	Prelegere; brainstorming; metoda mozaicului; starbursting	
2. Sterilizarea la etuva ;principiu, indicatii, parametri, controlul eficientei sterilizarii; sterilizarea prin radiatii si agenti chimici	2	Idem	
3. Igiena aerului-vicierea aerului efecte si moduri de determinare; determinarea contaminarii aerului Igiena radiatiilor- radiatiile luminoase iluminat natural/ artificial	2	Idem	
4. Igiena apei- analiza fizico chimica a apei; analiza microbiologica a apei; dezinfectia apei	2	Idem	
5. Igiena habitatului; evaluarea factorilor de microclimat: temperatura, umiditatea, norme igienico sanitare	2	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	2	Idem	
7. Test- Prezentare referate pe teme alese de studenti	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 1142/2003 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			
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 1142/2003 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 Editura “Gr. T. Popa” Iași, 2007 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., Gavăt V, Melinte C (1993) Curs de Igiena, Iasi			

- **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 medicali 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 Prezentă curs Quizz	45% 10% 5%
Seminar	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluenta de exprimare, forța de argumentare)	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple Caiet referate Prezentare referat	25% 5% 10%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
• însușirea noțiunii de: microclimat de lucru, igiena aerului, apei solului, alimentației • cunoașterea noțiunii de proces epidemiologic cu exemple din bolile studiate la curs • urmărirea și soluționarea procesului epidemiologic			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
27.09.2022	Conf. Univ. Dr. Roxana FILIP	Asist. Univ. Dr. Roxana Elena GHEORGHÎĂ

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	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară					DS
	Categorica 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
NOȚIUNI INTRODUCTIVE Substanțele anorganice: apa și substanțele minerale I. APA 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_2O – compuși chimici I.1.4. Interacțiuni $H_2O - H_2O$ 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		
II. CLASIFICARE ȘI CARACTERISTICI CHIMICE ALE ALIMENTELOR II.1. Definirea 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		
III. COMPOZIȚIA CHIMICĂ A ALIMENTELOR III.1. Alimente proteice: carnea, laptele, peștele și ouăle III.2. Alimente glucidice: produse făinoase și zaharoase III.3. Grăsimi și uleiuri alimentare	2		
III.4. Băuturi alcoolice și nealcoolice III.5. Legume și fructe	2		
IV. MATERII ALIMENTARE UTILIZATE ÎN PANIFICAȚIE 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		
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			
V. MATERII ALIMENTARE UTILIZATE ÎN TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN LAPTE 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		
VI. ALCALOIZI	2		
Bibliografie			
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 - Ciclu 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 Socaci, Chimie alimentara, Editura Academic Press Cluj-Napoca, 2003			
Bibliografie minimală			
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 - Ciclu de prelegeri, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău 2007. 4. L.C. Trincă, A. M. Căpraru, Chimia Alimentelor. Analiza Substraturilor Alimentare, Editura Pim, 2013.			

Aplicații (/laborator/)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Norme generale de securitate si 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 + recuperare + echivalări	2		
Bibliografie			
1. Bulai Elena-Raluca - Chimie Alimentelor, lucrări practice de laborator			
2. N. Demian, Aplicații și probleme de chimie generala, 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, Iasi, 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	- Cunoașterea terminologiei utilizate în Chimie alimentelor - Însușirea problematicei tratate la curs; - Capacitatea de utilizare adecvată a noțiunilor de Chimie alimentelor	Evaluare prin probă scrisă la examen - Test cu punctaj afișat	60%
Laborator	- Însușirea problematicei tratate la laboratorul de Chimia alimentelor; - Capacitatea de a utiliza corect instrumentarul si aparatura din laborator; - Capacitatea de a utiliza corect reactivii din laborator - Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor proprietăți ale alimentelor - Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor componente ale alimentelor	Observația sistematică, Portofoliu Test din lucrările practice	20% 20%
Standard minim de performanță			
- capacitatea de a folosi un limbaj adecvat într-o discuție pe teme de specialitate, respectiv despre alimente, compoziția și proprietățile acestora. - cunoașterea principalelor alimente, a compoziției și a proprietăților acestora			

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

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	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)	45
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții – nu este cazul

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

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	- Înțelegerea relevanței problemelor eticii medicale în contextul dezbatelor 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; - Utilizarea principiilor și teoriilor bioeticii în înțelegerea complexității și diversității actului medical; - Analiza, din punct de vedere etic, a unui caz real/ ipotetic; - Aplicarea principiilor etice în dezbaterile morale a cazurilor din practica medicală și din cercetarea medicală; - 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; - Identificarea aspectelor etice în relația medic – dietetician – pacient, încadrarea lor în particularitățile societății în tranziție; - Identificarea aspectelor etice legate de deciziile medicale de la începutul vieții (cu precădere în cazul utilizării tehnologiilor reproductive artificiale) și de la finalul vieții; - Realizarea de formulare medicale în acord cu cerințele etice medicale (consimțământul informat).
---------------------	---

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; -prezentare (expunere teoretică);	
C3. Autonomia pacientului. Consimțământul informat	2	-prelegerea cu oponenți; -simularea – jocul de rol (metoda mozaic, joc pe echipe);	
C4. Tipuri de consimțământ informat: consimțământul prezumat, consimțământul delegat, metaconsimțământ	2	-prelegerea team-teaching; -prelegerea cu intervenții aleatorii din sală pe parcurs;	
C5. Confidențialitatea în practica clinică și în nutriție	2	-prelegerea-dezbateri cu înscrieri anticipate ale participanților pentru anumite secvențe ale temei;	
C6. Responsabilitatea medicală. Răspunderea juridică și malpraxisul	2	-prelegerea întreruptă; -prelegeri cu discuții panel; -studiul de caz;	
C7. Elemente de deontologie medicală. Datoria de îngrijire. Datoria de diligență. Profesionalismul în practica medicală	2	-conversația.	
Bibliografie			
1. Astărăstoae V. & Loue S. (2014). <i>Etică și cercetare biomedicală</i> . Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.			
2. Astărăstoae V., Loue S. & Ioan B. (2009). <i>Etica cercetării pe subiecți umani</i> . Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.			
3. 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- https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/Sandu			

A. Frunză A. & Unguru E. (coord.). (2018). <i>Ethics in Research Practice and Innovation</i> . IGI Global Publishing USA.			
Bibliografie minimală			
1. Aștărăstoae 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- https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/			
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. Aștărăstoae 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, UMFCF.
6. Gabos Grecu M. et al. (2015). *Bioetică*. Târgu-Mureș: Editura University Press.
7. Hostiuc S. (2012). *Etica publicării științifice. Mic îndreptar pentru științele biomedicale*. Cluj-Napoca: Casa Cărții de Știință.
8. Huidu A. (2017). *Reproducerea umană medical asistat. Etica incriminării vs. etica biologică: studiu de drept comparat*. Ed. a II-a. Iași: Editura Lumen.
9. Ioan B. (2013). *Dileme etice la finalul vieții*. Iași: Editura Polirom.
10. Jonston C. & Bradbury P. (2015). *100 Cases in Clinical Ethics and Law*. 2nd Edition. CRC Press.
11. Largu MA & 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 drepturile 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*. 2nd 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	50%
Seminar	Capacitatea de analiză și sinteză pentru: - întocmirea unui chestionar de feedback al pacientului în vederea îmbunătățirii serviciilor oferite de dietetician; - elaborarea unui consimțământ informat	Portofoliu	50%

	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

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

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Comunicare medicală				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Conf. univ. dr. Florin ȚIBU				
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				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 șinotețe	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. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	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	
7. Comunicarea în cadrul echipei inter-, multi- și/sau transdisciplinare și comunicarea organizațională.	2	sarcini în perechi, rezolvarea unor	
8. Comunicarea în situații conflictuale.	2	sarcini pe baza unor	
9. Discursul medical științific, didactic și de popularizare.	4	mesaje scrise ori	
10. Discursul terapeutic.	2	receptate oral,	
11. Evaluare	2	elaborarea unor lucrări scrise)	
Bibliografie:			
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 dezvoltai abilitățile de comunicare : ce știu, 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 simulant.	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 II				
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	Categorii formative a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorii 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	Videoproiector, 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	- 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	Înșușirea 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	Înșușirea și exersarea vocabularului de specialitate pentru a explica, ilustra și argumenta fapte medicale. Înșușirea 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). Înșușirea și exersarea structurilor lexico-gramaticale specifice scrisorilor de trimitere și a recomandărilor medicale din sfera nutriției. Înșușirea și exersarea vocabularului conversational pentru mediul spitalicesc i

1. Conținuturi

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
UNIT 1. Words and concepts in the academic world. Studying dietetics and nutrition. Nutrition versus nutritionism Language focus: academic vocabulary; nouns designating human sciences; words and phrases to describe academic progress	2	discuția dirijată explicația traducere a exercițiului lucrul în perechi lucrul în grup	Words and concepts in the academic world. (2017). https://student.slu.se/en/student-life/words-concepts/Academic-word-list https://www.examenglish.com/vocabulary/academic_wordlist.html Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 1, pp. 11-30] Advanced Vocabulary Talking About University Life https://www.youtube.com/watch?v=dsq9254Ef_k Beauman, Christopher et al. (2005). The principles, definition and dimensions of the new nutrition science. In <i>Public Health Nutrition</i>: 8(6A), 695–698 DOI: 10.1079/PHN2005820
UNIT 2. Healthcare occupations. The professional profile and tasks of dietitians, nutritionists and nutritional therapists. Nutrition and dietetics specialities. Language focus: terms that designate workplaces and tasks; terms that designate personality traits; compound nouns; writing a CV and a cover letter	3	audiția discuția dirijată explicația traducere a exercițiului lucrul în perechi lucrul în grup jocul de rol	Health_workers_classification.pdf - WHO World Health ... https://www.who.int/hrh/statistics > Health wo... https://www.who.int/hrh/statistics/Health_workers_classification.pdf Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 2, pp. 31-45] Occupational tests. Dietetics Sample Tests https://www.occupationalenglishtest.org/test-information/healthcare-professions/dietetics/OET-Listening-Part-A-with-Jay-from-E2Language https://www.youtube.com/watch?v=tqOjAaIw3q4 OET Listening Part B with Jay from E2Language! https://www.youtube.com/watch?v=dtRsVt8NNyU What's the Difference Between a Dietitian and a Nutritionist? https://www.healthline.com/nutrition/dietitian-vs-nutritionist Types of Dietitians https://www.newlifefoodnutrition.com.au/diet-and-nutrition/types-of-dietitians/
Unit 3. The basic structure of the human body. Cavities and organs. Systems of the human body Language focus: medical and lay terminology; words to describe the human body; words to talk about body language; words to describe physical movement, sounds, sight, touch, smell, pain and injuries; figurative meanings of names of body parts; idioms with parts of the body; ; prefixes and suffixes in medical terms; structure verbs, position verbs and function verbs;	4	audiția discuția dirijată explicația traducere a exercițiului lucrul în perechi lucrul în grup	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 ... https://dspace.lib.hawaii.edu/bitstream/10790/3308/Introduction%20to%20Human%20Body%20Systems%20and%20Related%20Medical%20Terminology%20-%20Part%201.pdf Brembeck, Helene. "Body". (2013). In Peter Jackson and the CONANX Group. (Eds). <i>Food Words Essays in Culinary Culture</i>. London: Bloomsbury [pp.32-34] Prefixes, Suffixes, and Abbreviations - Jones & Bartlett Learning http://samples.jblearning.com/9781284322323/9781284322330_CH02_Secured.pdf Gairns, Ruth and Redman, Stuart. (2009). <i>Oxford Word Skills</i>. OUP. [units 7-13, pp28-40]
Unit 4. The digestive system and the process of digestion Language focus: word formation; connectors of	3	audiția discuția dirijată explicația traducere a	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 https://www.ted.com/talks/shilpa_ravella_how_the_food_you_eat_affects_your_gut How your digestive system works - Emma Bryce

sequence; describing a process		exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	https://ed.ted.com/lessons/how-your-digestive-system-works-emma-bryce . Or https://www.youtube.com/watch?v=Og5xAdC8EUI
Revision 1 (Units 1-4)	2	exercițiul corectarea în perechi	
Unit 5. Nutritional chemistry. Basic notions of chemistry. Mathematical numbers and chemical elements. Macroelements and microelements. Electrolytes. Macronutrients. Vitamins Language focus: words denoting numbers; writing and pronouncing large numbers;	3	discuția dirijată explicația 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 https://www.youtube.com/watch?v=spxGl07DmtM Speaking English: How we use math vocabulary in everyday English https://www.youtube.com/watch?v=KJX4SdZd1tw How To Write Chemical Equations From Word Descriptions https://www.youtube.com/watch?v=np_yvZSBqyc0
Unit. 6 Dietary guidelines. Types of food. Food Pyramids Language focus: 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 https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-pyramid/ Food Pyramids https://www.foodspring.de/en/food-pyramids Food Pyramids https://cdn1.sph.harvard.edu/wp-content/uploads/sites/30/2012/10/healthy-eating-pyramid-huds-handouts.pdf The REAL Food Pyramid https://www.cci.health.wa.gov.au/-/media/CCI/Mental-Health-Professionals/Eating-Disorders/Eating-Disorders--Information-Sheets/Eating-Disorders-Information-Sheet--26---The-REAL-Food-Pyramid.pdf
Unit 7. Menu planning and culture. Food patterns based on culture, customs , religion or philosophy. Language focus: words and phrases to express opinions; summarizing information; paraphrasing	3	discuția dirijată explicația 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 Language focus: 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 corectare ea în perechi	
TOTAL ORE	28		
Bibliografie			
Beuman, Christopher et al. (2005). The principles, definition and dimensions of the new nutrition science. In <i>Public Health Nutrition</i> : 8(6A), 695–698 DOI: 10.1079/PHN2005820 Bender, A. David. (2005). <i>A Dictionary of Food & Nutrition</i> . 2 nd edition. Oxford University Press. Gairns, Ruth and Redman, Stuart. 2009. <i>Oxford Word Skills</i> . Oxford University Press. Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Jackson, Peter and the CONANX Group. (Eds). (2013). <i>Food Words. Essays in Culinary Culture</i> . London: Bloomsbury Parkhurst Ferguson, P (2014). <i>Word of Mouth: What We Talk about When We Talk about Food</i> . Berkeley: University of California Press. Scrinis, Gyorgy. (2013). <i>Nutritionism. The Science and Politics of Dietary Advice</i> . Columbia University Press.			
Bibliografie minimala			
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	- folosirea controlată și cât mai naturală a limbii în comunicarea orală și scrisă; - prezentarea fișelor lexicale întocmite în studiul vocabularului introdus prin temele propuse; - folosirea vocabularului specializat și semi-specializat în comunicarea opiniilor și a cunoștințelor din domeniul nutriție și sănătate.	Portofoliu de exerciții Rezolvarea unui test la recapitularea 1 pentru temele 1-4 Redactarea unui CV și a unei scrisori de intenție pentru o poziție de dietetician	Activitatea pe parcurs 50%
		Redactarea unui raport antropometric și prezentarea acestuia într-un rezumat oral; Rezolvarea unui test la recapitularea 2 pentru temele 5-8	Colocviu 50%
Standard minim de performanță			

Standard minime pentru nota 5:
• ortografierea corectă a cuvintelor simple și compuse • derivarea cuvintelor folosind prefixe și sufixe • însușirea și folosirea vocabularului specific descrierii parcursului academic • extrăgerea și ierarhizarea ideilor principale din textele citite și din discursurile vizualizate;
Standarde minime pentru nota 10:
• folosirea adecvată a structurilor lexico-gramaticale în actele de vorbire specifice interacțiunilor de tip profesional și semiprofesional • evidențierea diferențiată a sarcinilor de lucru pentru toate categoriile de dieteticieni. • redactarea unui CV și a unei scrisori de intenție pentru o poziție de dietetician • folosirea adecvată a colocațiilor și a expresiilor idiomatice.

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	Educație fizică și sport				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Conf. Dr. Florian BENEDEK				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Colocvii
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	1	Curs	-	Seminar	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	- Insușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu - Formarea deprinderilor și priceperilor motrice
Obiective specifice	Obiectivele educației fizice pot fi înțelese ca fiind materializarea

[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)

5. Conținut (descrieți conținutul)		
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	În cadrul acestei discipline sunt aplicate metodele de culegere a datelor alimentare și metodele de evaluare clinică nutrițională
	Însușirea terminologiei medicale

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			
- Moldovan G. <i>Ghid practic de alimentație în colectivități (intervenții nutriționale comunitare)</i>, Ed. University Press, Tg. Mureș, 2015. - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i> Editura Gr.T. Popa, 2017 - Serafinceanu C. <i>Nutriție clinică umană. Manual pentru studenți și rezidenți</i>, Editura Medicală, București, 2016. - Negrișanu G. <i>Tratat de nutriție</i>. Editura Brumar, Timisoara, 2005. - 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 & Sons, Ltd.; 2014 - Gaur M. & Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Iași, Ed. Performantica, 2006. - Gaur M. <i>Ghid pentru alimentația sănătoasă. Sfaturi pentru polulație</i>, Iași, Ed. Gr. T. Popa, U.M. F. Iași, 2014. - Moța M. <i>Alimentația omului sănătos și bolnav</i>, Ed. Academiei Române, București 2005. - Moța M., Popa SG, eds <i>Nutriția și dietetica în practica clinică</i>, Ed. București, Ed. AGIR, 2015. - Albert-Francois Creeff <i>Manual de dietetică în practica medicală curentă</i>, Ed. Polirom, București, 2010. N. Hâncu & Co <i>Abecedar de nutriție: să devenim proprii noștri nutriționiști</i>, Ed. Sănătatea Press Group, București, 2012. - Welch A. <i>Dietary assessment</i>. In Gandy J. <i>Manual of dietetic practice</i>. Fifth edition. Chichester, West Sussex, UK: John Wiley & Sons, Ltd.; 2014			
Bibliografie minimală			
- Gaur M. & Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Iași, Ed. Performantica, 2006 N. Hâncu & Co <i>Abecedar de nutriție: să devenim proprii noștri nutriționiști</i>, Ed. Sănătatea Press Group, București, 2012. - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i> Editura Gr.T. Popa, 2017			

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	60% 40%
Proiect			
Standard minim de performanță			
• Cunoașterea și culegerea datelor de evaluare clinic nutrițională • Cunoașterea și aplicarea modelelor de anchete alimentare • Cunoașterea și aplicarea metodelor de culegere a datelor alimentare			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
27.09.2022		BĂLĂNUȚ 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	Nutritie si dietetica

• **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	Histologie. Anatomie patologica					
Titularul activităților de curs	Lector univ.dr. Bălan Lacramioara					
Titularul activităților de laborator	Dr. Toma Gina					
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Colocviu	
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară					DF
	Categoria 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		• Videoproiector, computer
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	• Videoproiector, 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	• Cunoașterea structurilor histologice si patologice ale corpului uman. • Corelații anatomo-funcționale privind structurile microscopice si patologice ale corpului uman. • Explorarea structurilor corpului uman, anatomia aplicată și corelații clinice în domeniul BFKT.
	Însușirea noțiunilor referitoare la histologia si patologia aparatelor si sistemelor. Adaptarea informațiilor transmise studenților la specificul specializării. Cunoașterea elementelor de anatomie patologica descriptivă a tuturor componentelor aparatelor și sistemelor corpului uman; Cunoașterea principalelor mecanisme patologice Aplicarea cunoștințelor de histologie si patologie în practica;

• **Conținuturi**

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. CELULA 1.Caractere generale 2.Structura celulară 3.Structura chimică a celulei HISTOLOGIE Tesuturile – definiție, clasificare, descrierea tipurilor de țesuturi	2	Prezentare power point/ slideuri	
2. PATOLOGIA APARATULUI RESPIRATOR- Patologia căilor respiratorii- aspecte macro si microscopice . Boli interstițiale difuze Tumorile bronho-pulmonare: Patologia pleurei: revărsatele pleurale inflamatorii și acumulări de lichide patologice în cavitatea pleurală. Pneumotorax.	2	Idem	
3. PATOLOGIA VASCULARĂ ȘI CARDIACA Patologia arterelor: Ateroscleroza. Modificările morfologice vasculare în hipertensiune Patologia venelor: tromboflebite, flebotromboze. Varice. Patologia cordului: cardiopatia ischemică acută și cronică.. ValvulopatiiReumatismul cardiac acut și cronic. Endocardite Miocardite. Patologia pericardului: lichide patologice pericardice. Angiocardiopatii congenitale. Insuficiența cardiacă	2	Idem	
4.PATOLOGIA APARATULUI DIGESTIV 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	
5.PATOLOGIA GLANDELOR ANEXE ALE TUBULUI DIGESTIV Patologia ficatului.Tumori benigne și maligne. Patologia căilor biliare. Patologia pancreasului exocrin. Tumorile benigne și maligne.	2	Idem	

6..PATOLOGIA APARATULUI URINAR Nefropatii glomerulare:sindroamele clinice . Leziuni glomerulare în boli sistemice. Nefropatii tubulo-interstițialeNefropatii vasculare. Tumorile renale. Morfopatologia vezicii urinare și a căilor urinare	2	Idem	
7.PATOLOGIA SISTEMULUI NERVOS CENTRAL SI PERIFERIC Boli cerebro-vasculare: infarctul cerebral, hemoragia intracerebrală și hemoragia subarahnoidiană. Encefalopatia hipertensivă. Infecții: Tumori primare și secundare	2	Idem	
Bibliografie			
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			
Bibliografie minimală			
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			
Laborator 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. INTRODUCERE IN HISTOLOGIE SI ANATOMIE PATOLOGICA 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	
2.PATOLOGIA CELULARĂ 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	
3. INFLAMATIA ACUTĂ 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	
4.INFLAMATIA CRONICĂ 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	
5.MODIFICĂRI HEMODINAMICE 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.			
6. NEOPLAZIA Nomenclatură. Caracterele generale ale neoplasmelor benigne și maligne. Carcinogeneza. Biologia dezvoltării tumorale. Angiogeneza tumorală. Modificările clinico-patologice în tumori. Gradierea și stadierea neoplasmelor maligne. Diagnosticul morfologic în cancere	2	Idem	
7 PATOLOGIA STOMATOLOGICA Gingivita;Granulom;Pulpite;Parodontoza;Necroza si 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 si 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			
• insusirea unor elemente de diagnostic diferential • insusirea unor notiuni cu aplicabilitate in practica curenta • aprofundarea tuturor cunostintelor de baza ale capitolelor de fiziologie parcurse la orele de curs • prezentarea principalelor modificari histologice si morfopatologice in cadrul diferitelor boli			

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