

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	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Nutriția omului sănătos. Nutriția sportivului				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ				
Titularul activităților aplicative	Asist. univ. drd. Ana-Maria GAL				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	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				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar		Laborator/lucrări practice	2	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar		Laborator/lucrări practice	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	15
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	31
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități (precizați):	

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților. 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	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	- Înțelegerea relației între nutrient și aliment - Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive
	Curs - Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă - Însușirea unor tehnici de comunicare a indicațiilor nutriționale către populație - Să identifice și să analizeze aspectele nutriționale pe grupe de alimente. - Să cunoască elemente de echilibru nutrițional și aport alimentar adecvat. - Să înțeleagă rolul alimentelor în organism. Lucrări practice - Să identifice rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și să aplice tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. - Să utilizeze eficient sursele informaționale și resursele de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

8. Conținuturi

8. Conținuturi			
Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Alimentație - Noțiuni introductive, Echilibrul alimentar. Studii nutriționale	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Echilibrul energetic și reglarea greutății corporale. Fiziologia alimentației.	2		
3. Aporturi nutriționale recomandate pentru macronutrienți. Densitatea energetică și densitatea nutrițională a alimentelor.	2		
4. Aporturi nutriționale recomandate pentru micronutrienți. Tabele de compoziție a alimentelor.	2		
5. Stabilirea statusului nutrițional și a riscului nutrițional. Ancheta alimentara.	2		
6. Piramida alimentară. Porțiile. Fibrele alimentare.	2		
7. Apa si electroliții. Băuturile alcoolice și nealcoolice.	2		
8. Grupele alimentare. Cerealele.	2		
9. Fructele. Legumele	2		
10. Lactate; prebiotice și probiotice. Carnea. Ouăle	2		
11. Recomandări aport alimentar de dulciuri și grăsimi	2		
12. Alimentatia sportivului - macronutreienti	2		
13. Alimentatia sportivului- micronutrienti	2		
14. Dieta pentru antrenamente, precompetitionala si postcompetitionala.	2		
Bibliografie			
- Gandy J. <i>Manual of Dietetic Practice</i>, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014. - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutritie si dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iasi, 2017.			

- Hâncu N, Roman G, Veresiu I. <i>Diabetul zaharat, Nutritia si Bolile Metabolice</i>, tratat vol 1-2, Ed Echinox Cluj, 2010. - Mihai B. <i>Ghid practic de alimentație sănătoasă</i>, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. - Mincu I. <i>Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav</i>. Ed. Enciclopedică, 2007. - Raymond JL, Morrow K, editors. <i>Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process</i>, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. - U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. <i>Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025</i>. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov.
Bibliografie minimală
- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. - Hâncu N. Roman G, Vereșiu I. Diabetul zaharat, Nutriția și Bolile Metabolice, tratat vol1-2, Ed Echinox, Cluj, 2010.

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Înțelegerea noțiunii de „pattern alimentar”. Definirea termenilor utilizați în nutriție (calorie, metabolism, echilibru energetic și nutrițional, tipuri de activitate fizică)	2	Prezentare Power point, planse, discutii libere aplicate Folosirea aplicațiilor de pe internet	
2. Echilibrul energetic și reglarea greutateii corporale	2	Idem	
3. Stabilirea densității energetice și nutriționale a alimentelor	2	Idem	
4. Realizarea dietelor pornind de la tabelele de compoziție a alimentelor	2	Idem	
5. Stabilirea statusului nutrițional – evaluare de caz.	2	Idem	
6. Explicarea piramidei alimentare. Stabilirea necesarului zilnic de alimente. Porția alimentară, metode de promovare.	2	Idem	
7. Apa: rol, importanța echilibrului hidro-electrolitic. Evaluarea stării de hidratare.	2	Idem	
8. Cerealele: surse, compoziție, valoare nutrițională.	2	Idem	
9. Fructele: surse, compoziție, valoare nutrițională. Legumele și zarzavaturile: surse, compoziție, valoare nutrițională.	2	Idem	
10. Lactatele: surse, compoziție, valoare nutrițională. Carnea și ouăle: surse, compoziție, valoare nutrițională.	2	Idem	
11. Dulciuri și grăsimi – argumente și contraargumente pentru consum.	2	Idem	
12. Adaptarea dietei după activitatea fizică	2	Idem	
13. Dieta pentru antrenamente	2	Idem	
14. Dieta precompetitională și postcompetitională.	2	Idem	
Bibliografie			
- Gandy J. <i>Manual of Dietetic Practice</i>, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014. - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. - Mihai B. <i>Ghid practic de alimentație sănătoasă</i>, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. - Raymond JL, Morrow K, editors. <i>Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process</i>, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. - U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. <i>Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025</i>. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov.			
Bibliografie minimală			
- Gandy J. <i>Manual of Dietetic Practice</i>, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014. - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. - Mihai B. <i>Ghid practic de alimentație sănătoasă</i>, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018.			

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

Cunoștințele și deprinderile sunt stabilite ca obiective didactice și precizate ca atare în programe analitice revizuite anual. După analiza în cadrul disciplinei, acestea sunt discutate și aprobate în cadrul Biroului Curricular, în sensul armonizării cu alte discipline. Pe tot acest parcurs este evaluată sistematic, pe cât posibil direct, corespondența dintre conținut și așteptările comunității academice, a reprezentanților comunității, a

asociațiilor profesionale și angajatorilor. Ca scop primar, disciplina urmărește să ofere studenților premise optime pentru următorii ani de studiu din cadrul programului de Licență în Nutriție și Dietetică, în perspectiva înscrierii cu succes, imediat după absolvire, în programe de masterat din România și din alte țări din UE.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	• Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluente de exprimare, forța de argumentare) • Criterii specifice disciplinei • Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar	•		
Laborator/lucrări practice	• Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluente de exprimare, forța de argumentare) • Criterii specifice disciplinei • Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Verificarea portofoliului	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea noțiunilor de alimentație sănătoasă
- Cunoașterea unor tehnici de comunicare a indicațiilor nutriționale către populație
- Capacitatea de a analiza aspectele nutriționale pe grupe de alimente.
- Cunoașterea elementelor de echilibru nutrițional și aport alimentar adecvat.
- Înțelegerea rolului alimentelor în organism.

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și să aplice tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.
- Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ	Asist. univ. drd. Ana-Maria GAL

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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 Medicina si Stiinte Biologice
Departamentul	Departamentul de Stiinte Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Toxicologie alimentară				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL				
Titularul activităților aplicative	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	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				DI

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	15
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	26
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități (precizați):	-

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Noțiuni de chimie și biologie
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C6: Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
-------------------------	--

	C7: Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate 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, termenelor 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.

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

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

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Definiția toxicologiei. Substanțe toxice – definiție și clasificare. Principii generale de toxicologie alimentară.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
2. Factori care influențează toxicitatea: factori dependenți de substanță, factori dependenți de organism, factori dependenți de mediu. Fenomenul de hormesis. Limitele de siguranță: siguranța absolută și siguranța relativă; indicele terapeutic; doza zilnică acceptabilă. Intoxicațiile – definiție și clasificare.	2	Idem	
3. Substanțe toxice naturale (Peptide și aminoacizi toxici. Proteine toxice. Alcaloizi. Glicozizi. Substanțe fenolice. Substanțe cancerigene naturale). Substanțe antinutritive prezente în produsele alimentare.	2	Idem	
4. Intoxicația cu nitrați și nitriți din produse alimentare. Nitrații și nitriții în produsele alimentare de origine vegetală și în produsele alimentare de origine animală. Efecte nocive ale nitraților și nitriților. Simptomele intoxicației cu nitrați și nitriți. Măsuri de prevenire a contaminării cu nitrați și nitriți. Intoxicația cu amine biogene. Formarea aminelor biogene. Nivelul de amine biogene din produsele alimentare. Acțiunea aminelor biogene asupra organismului uman. Simptomele intoxicației cu amine biogene. Măsuri de prevenire.	2	Idem	
5. Intoxicația cu pesticide din alimente. Clasificarea pesticidelor. Mecanismele de acțiune toxică a pesticidelor asupra organismului. Pesticide organoclorurate. Pesticide organofosforice. Contaminarea produselor alimentare cu pesticide. Simptomele intoxicației cu pesticide. Măsuri de prevenire.	2	Idem	
6. Intoxicația cu metale grele. Aluminiul. Arseniul. Cadmiul. Cobaltul. Cuprul. Nichelul. Mercurul. Plumbul. Seleniul. Staniu. Zincul. Simptomele intoxicației cu metale grele. Măsuri de prevenire	2	Idem	

7. Intoxicația cu aditivi alimentari. Coloranți alimentari sintetici. Antioxidanți. Conservanți alimentari. Substanțe de aromă și potențatori de aromă. Edulcoranți. Adjuvanți folosiți în reglarea consistenței. Emulgatori. Simptomele intoxicației cu aditivi alimentari. Măsuri de prevenire.	2	Idem	
8. Intoxicația cu micotoxinele din alimente. Factorii care influențează biosinteza micotoxinelor. Principalele micotoxine. Prezența micotoxinelor în diverse produse alimentare. Simptomele intoxicației cu micotoxine. Posibilități de reducere a conținutului de micotoxine în produsele alimentare.	2	Idem	
9. Intoxicația cu produși toxici care se formează în produsele alimentare în timpul procesării și conservării alimentelor (nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, produși ai reacțiilor Maillard). Simptomele intoxicației cu nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, produși ai reacțiilor Maillard. Măsuri de prevenire.	2	Idem	
10. Toxiinfecții alimentare produse de <i>Stafilococi</i> , <i>Streptococi</i> , <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Clostridium</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>Vibrio-cholerae</i> . Simptomele toxiinfecțiilor alimentare. Măsuri de prevenire.	2	Idem	
11. Comportarea toxinelor în organism (toxicocinetica): pătrunderea și absorbția. Tipuri de transport membranar al toxinelor; absorbția toxinelor în tubul digestiv. Ecuația Henderson-Hasselbalch. Colonul interacțiunea microflorei intestinale cu xenobioticele. Bariera hematoencefalică și xenobioticele lipofile. Absorbția toxinelor în limfă.	2	Idem	
12. Translocarea toxinelor. Metabolismul de prim pasaj. Distribuția toxinelor: volumul de distribuție relativă. Depozitarea toxinelor în organism. Depozitarea în organe. Depozitarea în țesutul adipos și în țesutul osos. Influența modului de depozitare asupra toxicității. Excreția toxinelor. Excreția prin urină. Excreția prin fecale.	2	Idem	
13. Biotransformarea toxicelor și metabolizarea lor.	2	Idem	
14. Acțiunea toxicelor asupra organismului (toxicodinamia). Acțiunea toxicilor la nivel de țesut, organ, aparat, sistem.	2	Idem	
Bibliografie			
• Freddz Lawrence. Food Safety and Toxicology, Editura SYRAWOOD PUB HOUSE, 2023. • Ciotău C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava; • Goran Gheorghe, Crivineanu Victor, (2016) Toxicologie, Editura Printech, București. • Gossiau, A. (2016). Assessment of food toxicology. Food Science and Human Wellness, 5(3), 103-115. • Grădinaru A. C., Solcan Gh., Guguianu Eleonora, Beșchea Chiriac I. S., (2016) – Toxicologie și Toxiinfecții Alimentare. Editura „Ion Ionescu de la Brad” Iași; • Majeed, A. (2017). Food toxicity: contamination sources, health implications and prevention. J. Food Sci. Toxicol, 1(1), 2. • Bagchi, D., & Bagchi, M. (Eds.). (2020). Metal toxicology handbook. CRC Press. • Zeno, G. (2020). Biochimie: tratat comprehensiv, metabolismul nutrienților. Editura Academiei Române. • Huțanu, A. (2020). Biochimie aplicată pentru nutriționiști. University Press. • Lishi Zhang, (2021). Nutritional Toxicology, Editura Springer. • ***Regulamentul(CE) nr. 178/2006 a Comisiei din 1 februarie 2006 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului prin întocmirea anexei I în care sunt prevăzute produsele alimentare și hrana pentru animale al căror conținut de reziduuri de pesticide face obiectul unor limite maxime • *** Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – de stabilirea normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animal destinate consumului uman, care stabilește norme specifice pentru carnea proaspătă, moluște bivalve, lapte și produse lactate; • *** Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2006 de stabilirea nivelurilor maxime admise pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare; • *** Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 al Parlamentului European și al Consiliului, de modificare al Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;			

*** Regulamentul (CE) 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, care se aplică de la 20 ianuarie 2010;
Bibliografie minimală
- Freddz Lawrence. Food Safety and Toxicology, Editura SYRAWOOD PUB HOUSE, 2023. - Ciotău C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava; - Goran Gheorghe, Crivineanu Victor, (2016) Toxicologie, Editura Printech, București.

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii și PSI în laboratoarele de Microbiologie și chimie toxicologică. Măsuri de prim ajutor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
2. Norme de recoltare a probelor pentru analiza toxicologică. Metode moderne de determinare a compusilor toxici din alimente.	2	Idem	
3. Analiza substanțelor antinutritive prezente în produsele alimentare.	2	Idem	
4. Analiza toxicologică a reziduurilor de nitați/nitriți din produsele alimentare	2	Idem	
5. Analiza toxicologică a reziduurilor de amine biogene din produsele alimentare	2	Idem	
6. Analiza reziduurilor de pesticide din produsele alimentare	2	Idem	
7. Analiza toxicologică a reziduurilor de metale grele din produsele alimentare.	2	Idem	
8. Analiza toxicologică a reziduurilor de aditivi alimentari din produsele alimentare	2	Idem	
9. Analiza toxicologică a reziduurilor de micotoxine din produsele alimentare	2	Idem	
10. Analiza unor produși toxici formați prin prelucrarea produselor alimentare	2	Idem	
11. Analiza bacteriologică a toxiinfecției alimentare produsă de <i>Stafilococcus</i> , <i>Streptococcus</i> , <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Clostridium</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>Vibrio-cholerae</i>	2	Idem	
12. Teste de determinare a toxicității apei	2	Idem	
13. Determinarea unor markeri de toxicitate din organism.	2	Idem	
14. Testul de intoleranță alimentară. Determinarea conținutului de gluten.	2	Idem	

Bibliografie
- Freddz Lawrence. Food Safety and Toxicology, Editura SYRAWOOD PUB HOUSE, 2023. - Ciotău C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava; - Goran Gheorghe, Crivineanu Victor, (2016) Toxicologie, Editura Printech, București. - Gossiau, A. (2016). Assessment of food toxicology. Food Science and Human Wellness, 5(3), 103-115. - Grădinaru A. C., Solcan Gh., Guguianu Eleonora, Beșchea Chiriac I. S., (2016) – Toxicologie și Toxiinfecții Alimentare. Editura „Ion Ionescu de la Brad” Iași; - Majeed, A. (2017). Food toxicity: contamination sources, health implications and prevention. J. Food Sci. Toxicol, 1(1), 2. - Bagchi, D., & Bagchi, M. (Eds.). (2020). Metal toxicology handbook. CRC Press. - Lishi Zhang, (2021). Nutritional Toxicology, Editura Springer.

Bibliografie minimală
- Freddz Lawrence. Food Safety and Toxicology, Editura SYRAWOOD PUB HOUSE, 2023. - Ciotău C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava; - Goran Gheorghe, Crivineanu Victor, (2016) Toxicologie, Editura Printech, București.

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

Prin însușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina „TOXICOLOGIE ALIMENTARĂ”, studenții dobândesc cunoștințe în concordanță cu competențele parțiale cerute pentru ocupațiile posibile prevăzute în Grila 1 — RNCIS;

- Cursul există în programa de studii a universităților și facultăților de profil din România;
- Conținutul cursului este în concordanță cu așteptările/cerințele formulate de către companiile/angajatorii reprezentative(i) din domeniul sănătății.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoștințe, Criterii specifice disciplinei	Test grila	60%
Seminar			
Laborator	Deprinderi Capacitate de problematizare	Test grila si test practic	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea principalelor noțiuni de toxicologie alimentară;
- Cunoașterea acțiunii substanțelor toxice asupra organismului;
- Cunoașterea substanțelor toxice transmise prin alimente;
- Cunoașterea agenților microbieni specifici de producerea toxinfecțiilor alimentare;

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Cunoașterea principalelor metode de analiză toxicologică privind identificare a substanțelor toxice și a agenților microbieni din alimente, responsabili de producerea toxinfecțiilor alimentare.
- Cunoașterea normelor de recoltare a probelor pentru analiza toxicologică.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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 Medicina si Stiinte Biologice
Departamentul	Departamentul de Stiinte Biomedicale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Fitoterapie				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. Marius Nicușor GRIGORE				
Titularul activităților aplicative	Asist. univ.drd. Adrian MOROȘAN				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	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				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	15
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	55
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5. Conținut (cecei and este cazul)		
Desfășurare a cursului		• tablă, ecran, videoproiector, laptop
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator/lucrări practice	• instrumentar și sticlărie de laborator, reactivi specifici, ecran, videoproiector, laptop
	Proiect	•

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.
Competențe	• CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de

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

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Scurt istoric al utilizării plantelor medicinale • Importanța plantelor medicinale în medicina modernă	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	
Elemente de chimie a compușilor naturali - Glucide - Glicozide • Fenoli	2	Idem	
Elemente de chimie a compușilor naturali (continuare) - Terpene - Alcaloizi - Alte grupe funcționale	2	Idem	
• Noțiuni de fitotoxicologie	2	Idem	
• Repertoriu de plante cu utilizări în medicina alternativă	2	Idem	
Produse naturale și fitoderivați cu utilizări terapeutice, pe categorii de afecțiuni - Boli digestive și hepatobiliare - Boli cardiovasculare - Boli respiratorii - Boli infecțioase - Tulburări endocrine - Boli genito-urinare	2	Idem	
Produse naturale și fitoderivați cu utilizări terapeutice, pe categorii de afecțiuni (continuare) - Afecțiuni musculo-scheletale - Afecțiuni dermatologice; cosmetologie - Boli oto-rino-laringologice - Afecțiuni ale sistemului nervos central - Alte afecțiuni (stress, îmbătrânire, cancer, carențe, afecțiuni oculare, stomatologice, etc.)	2	Idem	
• Direcții noi în fitoterapie	1	Idem	
Bibliografie			
- RÎȘCA I. M., 2016 – <i>Fitoterapie</i>. Editura Universității "Ștefan cel Mare", Suceava; - Adrian Restian, Ovidiu Bojor, Gheorghe Mencinicopschi, Larisa Ionescu-Calinesti, Bazele științifice ale terapiilor complementare. Fitoterapie. Cosmetica. Nutritie. Medicina integrativa, Editura Medicala, 2022. - David Hoffmann, Ghidul complet al plantelor medicinale si al bolilor pe care le vindeca, Editura LIFESTYLE, 2016. - Stănescu, U., M. Hăncianu, and C. E. Gîrd. "Farmacognozie. Produse Vegetale cu Substanțe Bioactive." (2020). - Mihaela Postelnicu, Ghid de fitoterapie - 978-606-48-0948-3 Editura: Studis, 2022. - Chiruță, Ion, Postolică, Vasile, Incursiune în reflexoterapie : ghid reflexoterapeutic : sănătate prin masaj, alimentație și remedii naturiste. Iași : Polirom, 2015.			
Bibliografie minimală			

- RÎȘCA I. M., 2016 – *Fitoterapie*. Editura Universității ”Ștefan cel Mare”, Suceava;
- Adrian Restian, Ovidiu Bojor, Gheorghe Mencinicopschi, Larisa Ionescu-Calinesti, Bazele științifice ale terapiilor complementare. Fitoterapie. Cosmetica. Nutritie. Medicina integrativa, Editura Medicala, 2022.

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Metode și tehnici de identificare a plantelor medicinale	4	Expunere, conversație	
• Metode și tehnici de recoltare a plantelor medicinale	4	Idem	
• Metode metode de condiționare și stocare a plantelor medicinale	4	Idem	
• Metode de dozare a plantelor medicinale	4	Idem	
• Metode de administrare a plantelor medicinale	4	Idem	
• Metode terapeutice particulare (aromaterapie, terapie alimentară, homeopatie)	4	Idem	
• Metode terapeutice alternative (moxibuție, terapie florală Bach, terapie Ayurvedică, etc.)	4	Idem	

Bibliografie

- RÎȘCA I. M., 2016 – *Fitoterapie*. Editura Universității ”Ștefan cel Mare”, Suceava;
- Adrian Restian, Ovidiu Bojor, Gheorghe Mencinicopschi, Larisa Ionescu-Calinesti, Bazele științifice ale terapiilor complementare. Fitoterapie. Cosmetica. Nutritie. Medicina integrativa, Editura Medicala, 2022.
- David Hoffmann, Ghidul complet al plantelor medicinale si al bolilor pe care le vindeca, Editura LIFESTYLE, 2016.
- Stănescu, U., M. Hăncianu, and C. E. Gîrd. "Farmacognozie. Produse Vegetale cu Substanțe Bioactive." (2020).
- Mihaela Postelnicu, Ghid de fitoterapie - 978-606-48-0948-3 Editura: Studis, 2022.
- Chiruță, Ion, Postolică, Vasile, Incursiune în reflexoterapie: ghid reflexoterapeutic : sănătate prin masaj, alimentație și remedii naturiste. Iași : Polirom, 2015.

Bibliografie minimală

- RÎȘCA I. M., 2016 – *Fitoterapie*. Editura Universității ”Ștefan cel Mare”, Suceava;
- Adrian Restian, Ovidiu Bojor, Gheorghe Mencinicopschi, Larisa Ionescu-Calinesti, Bazele științifice ale terapiilor complementare. Fitoterapie. Cosmetica. Nutritie. Medicina integrativa, Editura Medicala, 2022.
- Mihaela Postelnicu, Ghid de fitoterapie - 978-606-48-0948-3 Editura: Studis, 2022.

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	• Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluența de exprimare, forța de argumentare) • Criterii specifice disciplinei - Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților	Test grila	60%
Seminar	• -		
Laborator/lucrări practice	• Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluența de exprimare, forța de argumentare) • Criterii specifice disciplinei - Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților	Test grila	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea principalelor noțiuni de fitoterapie;

• Cunoasterea caracterelor morfologice specifice ale plantelor medicinale, pe grupe de afecțiuni; • Cunoasterea principiilor active, pe grupe funcționale chimice, ale principalelor plante cu efecte terapeutice;
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
• Cunoasterea metodelor de recoltare, condiționare, administrare și dozare a plantelor medicinale.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. Marius Nicușor GRIGORE	Asist. univ.drd. Adrian MOROȘAN

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	Genetică. Biologie celulară și moleculară				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. biolog Margareta GRUDNICKI				
Titularul activităților de aplicatie	Conf. univ. dr. Andrei LOBIUC				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DI -impus, DO – opțională, DF - facultativă				DI

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	25
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	21
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități: planificare	

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Biochimie
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5. Conținut (teorie și exerciții)		
Desfășurare a cursului		• Videoproiector
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	• Videoproiector, computer, tablă, microscop, lame cu preparate specifice geneticii generale (diviziune, cromozomi etc).
	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. • C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale.
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.

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

Obiectivul general al disciplinei	• Dezvoltarea cunoștințelor privind ereditatea și variabilitatea organismelor
	Curs • Înțelegerea mecanismelor de stocare și transmitere a informației genetice precum și a modului prin care acestea coordonează metabolismul celular și citodiferențierea; • Aprofundarea cailor de realizare a mutațiilor, recombinării și transpoziției genetice; Lucrări practice • Deprinderea abilități de cercetare în domeniul geneticii; • Însușirea de deprinderi de studiu practic în acest domeniu în urma desfășurării activității de laborator. • Însușirea notiunilor referitoare ingineriei genetice, a perspectivelor, avantajelor și riscurilor legate de această direcție de cercetare fundamental-aplicativă.

8. Conținuturi

Curs	Nr. Ore	Metode de predare	Observatii
Citogenetica. Cromozomii organismelor eucariote și comportamentul lor în mitoză și meioză.	4	Prelegere, conversația euristica, problematizarea, explicația	
Principiile teoriei cromozomiale a eredității: localizarea și linkajul genelor în cromozomi, recombinația intracromozomială a genelor prin crossing-over, distribuția liniară a genelor cromozomiale.	4	Idem	
Structura secundară și proprietățile ADN bicatenar. Tipuri de ARN și rolul lor genetic. Funcția autocatalitică prin replicația a acizilor nucleici.	4	Idem	
Codificarea informației genetice. Funcția heterocatalitică a acizilor nucleici. Mutațiile și mutagenza. Definiția și clasificarea mutațiilor. Mutagenza prin factori fizici, chimici și biologici.	4	Idem	
Patologii metabolice cu implicare genetică. Diabet, obezitate, SII, boala Crohn.	4	Idem	
Mutațiile și mutagenza. Definiția și clasificarea mutațiilor. Mutagenza prin factori fizici, chimici și biologici.	4	Idem	
Organisme modificate genetic (OMG) și clonarea genetică.	4	Idem	

Bibliografie

- Bănescu Claudia Violeta și colab. 2015 - Noțiuni de genetică fundamentală și genetică medicală, Editura University Press.
- Curticeanu Manuela. 2016-Tehnici de biologie moleculară și genetică, Editura University Press.
- Lane J. M., Qian J., Mignot E., Redline S., Scheer F. A., & Saxena R. 2023 - Genetics of circadian rhythms and sleep in human health and disease. Nature Reviews Genetics, 24(1), 4-20.
- Meneely Ph. și colab. 2017- Genetics: Genes, genomes and evolution, Oxford University Press, Oxford, UK.
- Stenton S. L., & Prokisch H., 2020 - Genetics of mitochondrial diseases: Identifying mutations to help diagnosis. EBioMedicine, 56.
- Turnpenny P. D., Ellard S., & Cleaver R. 2020 - Emery's Elements of Medical Genetics E-Book. Elsevier Health Sciences.

Bibliografie minimală

- Bănescu, Claudia Violeta și colab. Noțiuni de genetică fundamentală și genetică medicală, Editura University Press, 2015.
- Philip Meneely și colab. Genetics: Genes, genomes and evolution, Oxford University Press, Oxford, UK, 2017
- Leșanu, Mihai, Perciuleac, Ludmila, Rogoz, Ion, Genetica umană. Chișinău : CEP USM, 2014.

Aplicații	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Masuri protecția muncii. Utilizarea microscopului și colorațiile utilizate în genetică.	4	Lucrul individual, problematizarea, exemplificarea	
Testul χ^2 și utilizarea lui în analiza rezultatelor hibridărilor.	4	Idem	
Evidențierea centriolilor.	4	Idem	
Metode de evidențiere a mitozei la plante.	4	Idem	
Evidențierea mitozei la crin și la ceapă.	4	Idem	
Determinarea indexului mitotic și a duratei mitozei la plante.	4	Idem	
Evidențierea meiozei la lăcustă pe preparate microscopice.	4	Idem	

Bibliografie

- Bănescu Claudia Violeta și colab. 2015 - *Noțiuni de genetică fundamentală și genetică medicală*, Editura University Press.
- Curticapean Manuela, 2016-*Tehnici de biologie moleculară și genetică*, Editura University Press.
- Lane J. M., Qian J., Mignot E., Redline S., Scheer F. A., & Saxena R. 2023 - *Genetics of circadian rhythms and sleep in human health and disease*. Nature Reviews Genetics, 24(1), 4-20.
- Meneely Ph. și colab. 2017- *Genetics: Genes, genomes and evolution*, Oxford University Press, Oxford, UK.
- Stenton S. L., & Prokisch H. 2020 - *Genetics of mitochondrial diseases: Identifying mutations to help diagnosis*. EBioMedicine, 56.
- Turnpenny P. D., Ellard S., & Cleaver R. 2020 - *Emery's Elements of Medical Genetics E-Book*. Elsevier Health Sciences.

Bibliografie minimală

- Bănescu Claudia Violeta și colab. 2015 - Noțiuni de genetică fundamentală și genetică medicală, Editura University Press.
- Philip Meneely și colab. 2017 - Genetics: Genes, genomes and evolution, Oxford University Press, Oxford, UK.
- Curticapean Manuela 2016 - Tehnici de biologie moleculară și genetică, Editura University Press.
- Leșanu M. Perciuleac Ludmila, Rogoz I., 2014 - Genetica umană. Chișinău : CEP USM, 2014..

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

- Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități naționale și europene și ține cont de nivelul de pregătire ale studenților.
- Cursul este fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru în laboratoare diverse dar în care sunt aplicate metodele moderne de investigare a viului, la nivel celular și molecular.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	• Capacitatea de a opera cu cunostintele asimilate pe parcursul cursului. • Asimilarea limbajului de specialitate. • Rezolvarea completa și corectă a cerințelor.	Examen - scris și oral	50%
Laborator	• Monitorizarea activității de pe parcursul orelor de laborator și seminar. • Verificarea cunostintelor acumulate în timpul semestrului	Probă practică	50%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea mecanismelor de stocare și transmitere a informației genetice precum și a celor prin care aceasta coordonează metabolismul celular și citodiferențierea;
- Cunoașterea notiunilor referitoare ingineriei genetice, a perspectivelor, avantajelor și riscurilor legate de această direcție de cercetare fundamental-aplicativă.

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
• Capacitatea de cercetare în domeniul geneticii;

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Conf. univ. dr. biolog Margareta GRUDNICKI	Conf. univ. dr. Andrei LOBIUC

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	FARMACOLOGIE				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Sl. Dr. COROAMĂ Mihaela Ada				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO – opțională, DF - facultativă				DI

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

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	22
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	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. 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	• Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restransă și asistență calificată: Insusirea unor elemente de farmacologie cu aplicabilitate în practica curentă de specialitate – nutriție și dietetică. • Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate: Dezvoltarea, în contextul disciplinei de farmacologie, a cunoștințelor, aptitudinilor, atitudinilor și comportamentului necesare în vederea desfășurării în condiții optime a activității de nutriționiști.
	Curs • Cunoașterea locului și mecanismelor de acțiune farmacodinamică (acțiunea asupra farmacoreceptorilor, asupra enzimelor sau mediatorilor și mesagerilor celulari), a factorilor care influențează acțiunea farmacodinamică; variabilitatea farmacologică inter- și intra-individuală; • Cunoașterea noțiunilor fundamentale privind parametrii farmacocinetici la diferite categorii de pacienți în nutriție și dietetică. • Cunoașterea particularităților farmacodinamice și farmacocinetice ale medicamentelor la diferite categorii de pacienți (vârstnici, copii, femei gravide sau care alăptează, bolnavi cu insuficiență renală sau hepatică). Seminar • Cunoașterea principalelor căi de administrare a medicamentelor, incluzând aspectele cu privire la absorbția pe căi naturale sau artificiale, distribuirea medicamentelor în organism, epurarea medicamentelor din organism, variabilitatea profilului farmacocinetic; cunoașterea biodisponibilității medicamentelor administrate sub diverse forme farmaceutice specifice căilor de administrare; • Cunoașterea noțiunilor fundamentale privind relațiile structură chimică – efect, stabilirea dozajului, a intervalelor de administrare și individualizarea tratamentului la diferite categorii de pacienți. • Evaluarea beneficiilor și riscurilor utilizării medicamentelor singure sau în diferite scheme terapeutice.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Farmacocinetica și biodisponibilitatea. • Definiția și obiectul farmacologiei. • Interacțiuni între medicament și organism. • Noțiuni de biofarmacie - biodisponibilitate. • Farmacocinetica: procesele de bază privind cinetica medicamentelor în organism.	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Farmacodinamia: • Acțiunea medicamentoasă; • Eficacitatea medicamentoasă; • Farmacoreceptorii; • Interacțiunea substanță medicamentoasă-receptori;	2	Idem	
3. Anestezice locale:	2	Idem	

• Noțiuni generale (structură chimică, clasificare); • Modalitate de acțiune; • Farmacocinetica și farmacodinamia anestezicelor locale; • Substanțe anestezice locale.			
4. Analgezice, antipiretice, antiinflamatoare nesteroidiene și steroidiene: • Noțiuni generale (structură chimică, clasificare); • Modalitate de acțiune; • Farmacinetica, farmacodinamia, farmacotoxicologia acestor categorii de substanțe. • Substanțe analgezice, antipiretice și antiinflamatoare.	2	Idem	
5. Miorelaxante: • Structură chimică, mod de acțiune,clasificare; • Miorelaxantele centrale – farmacocinetică, armacodinamie, substanțe miorelaxante centrale; • Miorelaxantele periferice– farmacocinetică, armacodinamie, substanțe miorelaxante periferice;	2	Idem	
6. Farmacoterapia SNC: • Hipnotice – farmacocinetică, farmacodinamie, farmacoterapie. • Sedative – farmacocinetică, farmacoterapie, farmacodinamie. • Medicația tulburărilor de mișcare.	2	Idem	
7. Reacții adverse medicamentoase.	2	Idem	
Bibliografie			
• Rusu, Aura, Hancu, Gabriel, Chimie farmaceutică : sulfonamide antibacteriene si antibiotice β-lactamice. Târgu-Mureș : University Presss, 2016. • Laczkó-Zöld, Eszter, Varga, Erzsébet, Ștefănescu, E. Ruxandra, Farmacognozie practică: îndrumător de lucrări practice. Târgu Mureș : University Press, 2020. • Eșianu, Sigrid, Laczkó-Zöld, Eszter, Medicamente homeopate. Târgu Mureș : [UMF], 2017. • Brassai, Attila, Pharmacology : course. Târgu Mureș : University Press, 2014. • Dörgös-Groșan, Alexandra, Consiliere farmaceutică. Târgu Mureș : University Press, 2020. • Sipos, Emese, Rédei, Emőke Margit, Szabó, Zoltán-István, Industria medicamentelor : aspecte practice. Târgu Mureș : University Press, 2014. • Ősz, Bianca-Eugenia, Baze farmacologice în medicina dentară. Târgu Mureș : University Press, 2018.			
Bibliografie minimală			
• Rusu, Aura, Hancu, Gabriel, Chimie farmaceutică : sulfonamide antibacteriene si antibiotice β-lactamice. Târgu-Mureș : University Presss, 2016. • Laczkó-Zöld, Eszter, Varga, Erzsébet, Ștefănescu, E. Ruxandra, Farmacognozie practică: îndrumător de lucrări practice. Târgu Mureș : University Press, 2020. • Eșianu, Sigrid, Laczkó-Zöld, Eszter, Medicamente homeopate. Târgu Mureș : [UMF], 2017. • Note de curs, Mihaela COROAMA			

Aplicații	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Medicamentul - generalități. • Medicaentul – definiție și denumire. • Medicamentul - surse.	2		

• Forme farmaceutice – definire.		Protocol LP, discutii, demonstrații prin prezentare de filme didactice, demonstrații prin imagini în prezentare power point.	
2. Variația efectului substanțelor în funcție de calea de administrare. • Relația structură-efect pentru substanțele medicamentoase. • Relația doză-efect.	2		
3. Forme farmaceutice mod de administrare a acestora.	2		
4. Prescrierea medicamentelor. Rețeta. - Părțile rețetei. - Suportul rețetei; Situatii când rețeta nu e necesară.	2		
5. Vitaminoterapia.	2		
6. Mineraloterapia	2		
7. Suplimente alimentare	2		
Bibliografie			
• Rusu, Aura, Hancu, Gabriel, Chimie farmaceutică: sulfonamide antibacteriene si antibiotice β-lactamice. Târgu-Mureș : University Presss, 2016. • Laczkó-Zöld, Eszter, Varga, Erzsébet, Ștefănescu, E. Ruxandra, Farmacognozie practică: îndrumător de lucrări practice. Târgu Mureș : University Press, 2020. • Eșianu, Sigrid, Laczkó-Zöld, Eszter, Medicamente homeopate. Târgu Mureș : [UMF], 2017. • Dörgös-Groșan, Alexandra, Consiliere farmaceutică. Târgu Mureș : University Press, 2020. • Sipos, Emese, Rédei, Emőke Margit, Szabó, Zoltán-István, Industria medicamentelor : aspecte practice. Târgu Mureș : University Press, 2014. • Caiet de Lucrari practice, Mihaela COROAMA			
Bibliografie minimala			
• Laczkó-Zöld, Eszter, Varga, Erzsébet, Ștefănescu, E. Ruxandra, Farmacognozie practică: îndrumător de lucrări practice. Târgu Mureș : University Press, 2020. • Eșianu, Sigrid, Laczkó-Zöld, Eszter, Medicamente homeopate. Târgu Mureș : [UMF], 2017. • Caiet de Lucrari practice. Mihaela COROAMA			

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

Abordarea tematicii în conformitate cu calificarea viitoare si mentinerea discutiilor practice cu specificul de activitate din cabinetul de nutritie.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. - Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu relațiile între diferiți termeni medicali.	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple.	60%
Seminar	Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	40%
Laborator			
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
• Cunoașterea unor noțiuni elementare de farmacoterapie, cu particularități pe grupe medicamentoase. • Cunoașterea unor noțiuni de farmacocinetică și farmacodinamie pe grupe medicamentoase. • Cunoașterea unor noțiuni cu aplicabilitate în practica curentă ca nutritionist dietetician.
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
• Cunoașterea principalelor căi de administrare a medicamentelor, incluzând aspectele cu privire la absorbția pe căi naturale sau artificiale, distribuția medicamentelor în organism, epurarea medicamentelor din organism, variabilitatea profilului farmacocinetic; cunoașterea biodisponibilității medicamentelor administrate sub diverse forme farmaceutice specifice căilor de administrare;

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023		Ș.I. dr. Ada Mihaela COROAMĂ

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI (licență)

• 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	Semiologie și patologie medicală și chirurgicală				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. Iulia Codruța BRAN, Ș. I. dr. Liviu DUBEI				
Titularul activităților de seminar	Ș. I. dr. Iulia Codruța BRAN, Ș. I. dr. Liviu DUBEI				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

• Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	18
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	13
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

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

• Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

• Condiții (acolo unde este cazul)

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

	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 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	

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

Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea și aprofundarea noțiunilor fundamentale în domeniul semiologiei și patologiei medicale și chirurgicale • Instruirea studenților și exersarea practică a diverselor manopere medico-chirurgicale de bază (injecții, perfuzii, pansamente, infasari, etc) precum și a unor manopere de mică chirurgie cu accent maxim pe manevrele de salvare și suport ale vieții (resuscitarea cardio-cerebro-respiratorie, traheostomia, punctiile, hemostaza, etc).
	Curs • Însușirea noțiunilor de bază privind organizarea și funcționarea unui serviciu medical sau chirurgical, pregătirea preoperatorie și îngrijirile postoperatorii, cunoașterea instrumentarului chirurgical și a modului de folosire al acestuia, efectuarea de manevre de bază în îngrijirea bolnavului chirurgical (injecții, perfuzii, clisme). • Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului de specialitate Seminar • Instruirea studenților asupra eticii profesionale medicale, asupra regulilor relației medic-bolnav precum și asupra activității în echipă. • 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.

• **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Patologia, semiologia – definiții. Semiologia generală și specială. Boli și sindroame. Tipul constituțional. Terenul și predispoziția pentru anumite boli.	2	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc	
2. Examen paraclinic: imagistica (radiologie, CT, RMN, echo), ECG, spirometria etc. Laboratorul de hematologie, biochimie, bacteriologie, parazitologie etc.	2		
3. Componentele foii de observație. Anamneza. Examenul obiectiv general.	2		
4. Semiologia și patologia tegumentelor, țesutului celular subcutanat, aparatului locomotor. Semiologia și patologia aparatului respirator. COVID-19.	2		
5. Semiologia și patologia aparatului cardio-vascular. Sindroame cardiologice. Sindroame vasculare: arteriale, venoase, limfatice.	2		
6. Semiologia și patologia sistemului endocrin și a metabolismului. Semiologia și patologia aparatului	2		

urinar. Semiologia și patologia aparatului de reproducere feminin și masculin.			
7. Semiologia și patologia sângelui, țesutului hematopoietic și limfoid, imunității, hemostazei. Semiologia și patologia aparatului digestiv	2		
8. Semiologia chirurgicală a toracelui. Semiologia chirurgicală a abdomenului.	2		
9. Hemoragia: generalități, clasificare, fiziopatologie; hemostaza. Infecțiile în chirurgie: inflamația; infecții localizate și generalizate, acute și cronice; principii de tratament, notiuni generale	2		
10. Herniile peretelui antero-lateral al abdomenului, eventrații, eviscerații	2		
11. Semiologia bolilor chirurgicale ale esofagului, stomacului și intestinului subțire.	2		
12. Semiologia în bolile chirurgicale ale colonului, apendicelui și regiunii perianale	2		
13. Semiologia în bolile chirurgicale ale ficatului	2		
14. Semiologia în bolile chirurgicale ale cailor biliare și pancreasului.	2		
Bibliografie			
• Bilha Claudia. Semiologie – suport de curs 2021. • Covic M. Genetica medicală. Ed Polirom, Iași, 2017. • Cozlea Laurentiu. Semiologie generala. Semiologia aparatului respirator. Ed. University Press Tg. Mures, 2012. • Vasile Mihaela, Moldoveanu Monica. Semiologie medicala pentru asistenti medicali. eBook. Editura All Medical, 2011. • Ion Dina. Semiologie medicala. Editura: Universitatea Carol Davila, 2018. • Georgescu Dan. Semeiologie clinica. Editia a cincea. Editura: National, 2016.			
Bibliografie minimală			
• Ion Dina. Semiologie medicala. Editura: Universitatea Carol Davila, 2018. • Georgescu Dan. Semiologie clinica. Editia a cincea. Editura: National, 2016.			

Aplicatii/Seminar 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere in semiologie; specialitati medicale. Foaia de observatie; anamneza; examenul clinic	2	Demonstrații și prezentări de caz	
2. Examenul paraclinic (Rgf, CT, RMN, ecografia, ECG), examene biochimice si bacteriologice efectuate in diferite patologii	2		
3. Semiologia tegumentelor, tesutului celular subcutanat; afectare tegumentara in diferite patologii Semiologia aparatului locomotor; discopatia lombara; gonartroza; coxartroza; guta	2		
4. Semiologia aparatului respirator; spirometria	2		
5. Masurarea tensiunii arteriale si a frecventei cardiace, electrocardiograma Insuficienta cardiaca, hipertensiunea arteriala, cardiopatia ischemica cronica Grupele sanguine; sistem Rh; transfuzia; anemiile	2		
6. Ulcerul gastroduodenal; sindromul de colon iritabil, boala diareica acuta si cronica Hepatitele cronice (metabolice, virale, autoimune), cirozele hepatice	2		
7. Infectiile de tract urinar; colica renala; IRC; dializa Semiologia in afectiunile sistemului nervos, exemple din	2		

patologia neurologica; punctia rahidiana Semiologie psihiatrica; psihoterapia; calitatea vietii pacientilor cu boli cronice			
8. Istoria chirurgiei. Organizarea serviciului chirurgical, departamentului de urgențe și a blocului operator. Foaia de prezentare, observație în serviciul de chirurgie demonstratie practica	2		
9. Asepsia și antisepsia: istoric, metode și echipamente de asepsie; metode și substanțe clasice și moderne de antisepsie.	2		
10. Anamneza. Evaluarea de bază a bolnavului chirurgical: funcția respiratorie, cardio-circulatorie, renală și metabolică; pregătirea preoperatorie și îngrijirile postoperatorii.	2		
11. Explorarea paraclinică și pregătirea preoperatorie. Îngrijirea postoperatorie Instrumentarul chirurgical. Puncții, injecții, perfuzii. Pansamentele, înfășarea	2		
12. Sondaje, spălături digestive, clisme. Pregătirea tubului digestive pentru intervențiile chirurgicale. Îngrijirea stomiilor. Îngrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea abdomenului.	2		
13. Tratamentul unei plagi. Suturi chirurgicale, materiale de sutura. Tipuri de anastomoze digestive. Boala de reflux gastroesofagian. Dieta și nutriție în bolile tubului digestiv	2		
14. Nutriția pacientului critic. Resuscitarea cardio-respiratorie. Îngrijirea specifică a afecțiunilor patologice chirurgicale ale sânelui: patologia benignă a sânelui; patologia malignă a sânelui.	2		
Bibliografie			
• Bilha Claudia. Semiologie – suport de curs 2021. • Covic M. Genetica medicală. Ed Polirom, Iași, 2017. • Cozlea Laurentiu. Semiologie generala. Semiologia aparatului respirator. Ed. University Press Tg. Mures, 2012. • Ion Dina. Semiologie medicala. Editura: Universitatea Carol Davila, 2018. • Georgescu Dan. Semeiologie clinica. Editia a cincea. Editura: National, 2016.			
Bibliografie minimală			
• Ion Dina. Semiologie medicala. Editura: Universitatea Carol Davila, 2018. • Georgescu Dan. Semiologie clinica. Editia a cincea. Editura: National, 2016 • .Note de curs			

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

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

4. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- Interventii, exemplificari în cadrul cursului interactiv - Recunoașterea adecvată și rapidă a cazurilor care pot	Test grila	60%

	primi îngrijiri directe, precum și a cazurilor care necesită consultarea de către medicul curant sau de gardă.		
Seminar	- Recunoașterea adecvată și rapidă a cazurilor care pot primi îngrijiri directe, precum și a cazurilor care necesită consultarea de către medicul curant sau de gardă.	Proba orală	40%
Laborator			
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
• Acordarea de îngrijiri pre- și postoperatorii adecvate situației reale a pacientului chirurgical; • Recunoașterea adecvată și rapidă a cazurilor care pot primi îngrijiri directe, precum și a cazurilor care necesită consultarea de către medicul curant sau de gardă.
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
• Cunoașterea eticii profesionale medicale, asupra regulilor relației medic-bolnav precum și asupra activității în echipă.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. Iulia Codruța BRAN,	Ș. I. dr. Iulia Codruța BRAN,
	Ș. I. dr. Liviu DUBEI	Ș. I. dr. Liviu DUBEI

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

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 III				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Conf. dr. Graur Evelina-Mezalina				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categoría de opționalitate a disciplinei: 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	5
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	9
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
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.

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

Obiectivul general al disciplinei	• folosirea structurilor lexico-gramaticale specifice limbii engleze în comunicarea clară, concisă și coerentă a informațiilor către interlocutori. • achiziționarea unui vocabular specializat și semi-specializat din domeniul nutriției și sănătății
	• dezvoltarea abilității de a comunica oral și în scris pe teme de interes din domeniul nutriției și sănătății • folosirea limbii engleze pentru exprimarea ideilor, opiniilor și credințelor cu privire la aspecte precum comportamentul culinar, starea de sănătate și realizările științifice din domeniul nutriției și sănătății umane. • exersarea actelor de limbaj în interacțiunea de tip profesional și semi-profesional pe teme de nutriție și sănătate. • încurajarea dezvoltării profesionale prin revalorizarea studiului individual; • relaționarea în echipă; comunicarea interpersonală și asumarea de roluri specifice.

8. Conținuturi

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
UNIT 1. Unit 1. Data vizualisation. Types of charts and graphs. Charts and graphs in presenting dietary issues. Describing charts, graphs and diagrams. Language focus: line graph vocabulary; phrases and collocations to describe graphs; describing increases and decreases; words to describe trends; verb tenses; making comparisons; summarizing; expressing approximations, percentages and fractions	4	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup audiția prezentarea	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 8, pp. 79-104] https://ieltsamericas.com/writing-task-1-phrases-and-collocations-for-describing-tables-graphs-and-charts/ https://www.ieltsadvantage.com/2015/03/10/ielts-writing-task-1-grammar-guide/ How to Discuss Charts and Graphs in English. Thought.Co. https://www.thoughtco.com/language-of-graphs-and-charts-1210184 E2 IELTS Academic Writing Task 1 Top Tips for 8+ with Jay! https://www.youtube.com/watch?v=qywjKFDmMcM&t=1298s E2 IELTS: Writing Task 2 TOP TIPS YOU NEED TO KNOW with Jay! https://www.youtube.com/watch?v=JMZT6UA7df8 IELTS Writing Task 1: How to Describe a Bar Chart https://www.youtube.com/watch?v=E3U1Y1jgGls IELTS Academic Writing Task 1 - Vocabulary for Pie charts (Describe percentages) https://www.youtube.com/watch?v=K6AL0mvYS9s ELTS Writing Task 1 Academic - Pie Charts Average percentages in typical meals of three nutrients https://www.youtube.com/watch?v=BYEAY1MWqxc IELTS Academic Writing Task 1 - Multiple Pie Charts https://www.youtube.com/watch?v=XfvWVJntK50
UNIT 2. Nutrition Assessment. The food diary. Nutritional status and its features. Nutritional deficiency diseases. Clinical eating disorders anorexia nervosa, bulimia nervosa, binge eating and compulsive eating Language focus: disease terminology; illness synonyms; illness antonyms	4	Idem	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 10, pp.154-171] https://www.thesaurus.com/browse/disease https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english-thesaurus/disease
Unit 3. Vegetarianism. Food and Health. Plant-based diets. Vegetarian diet and disease prevention. Food preparation techniques revisited. Language focus: vegetarian and vegan terms; idioms with fruits and vegetables	4	Idem	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 11, pp.172-188] The Vegetarian Spectrum: A Glossary of Terms https://guide.michelin.com/en/article/features/the-vegetarian-spectrum-a-glossary-of-terms-sg Tyler McFarland. 2021. The Ultimate Glossary of Vegan Terms, Lingo, & Vocabulary https://www.iamgoingvegan.com/vegan-terms/ Minari Hargreaves, Shila et al. 2021. Vegetarian Diet: An Overview through the Perspective of Quality of Life Domains. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8069426/ DOI 10.3390/ijerph18084067

Unit 4. Therapeutic and Special Diets. Diet-treatable diseases. Diet in pregnancy and breastfeeding. The eatwell plate Language focus: lay and specialist terms	2	Idem	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 12, pp.189-203]
Unit 5. Dietary Consultation. Patient-centered communication. Abbreviations. Laboratory and anthropometric reports. Making an appointment by telephone. Medical history and dietary history. Case reports Language focus: lay and specialist terms; medical abbreviations telephone phrases	2	Idem	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 13, pp.204-223]
Unit 6. Molecular gastronomy. DSF, a Tool for the Description of Colloidal Systems Language focus: words and phrases to designate transformations; emphatic constructions;	2	Idem	This, Herve. 2007. <i>Kitchen Mysteries. Revealing the Science of Cooking</i> . Columbia University Press. This, Herve. (2006). Food for Tomorrow. https://www.embopress.org/doi/epdf/10.1038/sj.embor.7400850?src=getftr& Burke, Róisín, Thi, Hervé, and Kelly, Alan L.(2016). Molecular gastronomy. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081005965033023#s0025
Revision1 (Units 1-6)	2	Exercițiul Prezentarea	
Unit 7. Elements of professional writing. Developing voice; Intellectual honesty; appropriate information sources. Language focus: passive and active verbs; paraphrasing techniques; citing primary and secondary sources	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul pe perechi lucrul în grup	Collins, Sandra. Professional Writing in the Health Disciplines. https://professionalwriting.pressbooks.com/ Collins, Sandra. Professional Writing in the Health Disciplines. Quick Links https://professionalwriting.pressbooks.com/front-matter/quick-links/ Chapter 1 https://professionalwriting.pressbooks.com/chapter/what-do-we-mean-by-professional-writing/#voice Exercise 1 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex1 Exercise 2 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex2 Exercise 3 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex3 Exercise 4 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex4 Exercise 5 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex5
Unit 8. Elements of professional writing. Communicating ideas Language focus: verb tense selection; transitional words; sentence structure; punctuation; spelling; word formatting; hyphenated words; verbs of utterance;	2	Idem	Chapter 3. How do I effectively communicate my ideas? https://professionalwriting.pressbooks.com/chapter/how-do-you-effectively-communicate-your-ideas/ Practice Exercises https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/
Unit 9.Elements of professional writing. Giving credit to others' ideas. Acknowledging sources using the APA style Language focus: verb tense selection; transitional words; sentence structure; punctuation; spelling; word formatting; hyphenated words; verbs of utterance;	2	observația comentariul reformularea explicația traducerea	Chapter 4. How do I give credit to others for their ideas? https://professionalwriting.pressbooks.com/chapter/how-do-you-give-credit-to-others-for-their-ideas/ Practice Exercises https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/

Revision 2 (Units 7-9)	2	test de recapitulare corectarea în perechi	
Bibliografie			
- Baumrukova, Irene. (2016). <i>English for Nutritionists</i>. Xlibrispublishing.co.uk - Bender, A. David. (2005). <i>A Dictionary of Food & Nutrition</i>. 2nd edition. Oxford University Press. - Gorbacz-Gancarz, Barbara et al. (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie. - Minari Hargreaves, Shila et al. (2021). Vegetarian Diet: An Overview through the Perspective of Quality of Life Domains. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8069426/ DOI 10.3390/ijerph18084067			
Bibliografie minimală			
- Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie. - Collins, Sandra. <i>Professional Writing in the Health Disciplines</i>. https://professionalwriting.pressbooks.com/			

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

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

10. Evaluare

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.	Verificarea portofoliului, Proba orală	50%
		Test grila	50%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

-

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- folosirea comparațiilor și a structurilor comparative în interpretarea graficelor
- folosirea vocabularului și expresiilor specifice conversației telefonice de programare a unei consultații
- reformularea ideilor prin modificarea structurilor sintactice
- alegerea adecvată a timpurilor verbale în prezentarea rapoartelor și rezultatelor unei cercetări sau analize
- gestionarea adecvată a paragrafelor, coerența și coeziunea ideilor

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023		Conf. dr. Graur Evelina-Mezalina

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	Sanatate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutritie și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Educație fizică				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de laborator	CHIRUȚ ADRIAN				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	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)

5. Conținut (descrie unde este cazul)		
Desfășurare a cursului		
Desfășurare aplicații	Seminar	-
	Laborator	- videoproiector, materiale pentru aplicații, video, combina muzicala etc.
	Proiect	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
Competențe	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici

transversale	de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul
--------------	--

7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	• însușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu • formarea de capacităților motrice, calitatilor motrice, etc.
	• 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
JOCURI DE MISCARE 1. Jocuri dinamice si recreative; 2. Stafete si intreceri; 3. Parcursuri aplicative*.	4		
DANS/ FITNESS/AEROBIC 1. Dans modern: standard: vals lent, vals vienez; Latino: samba, cha cha cha, jive ; 2. Fitness si aerobicic; 3. Zumba.	4 2		
INOT 1. Stilurile de inot*. 2. jocuri didactice in apa*	4	Exercitiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
Remi, Table (studenții scutiți medical) Jocul, figurile și mutările acestora, scopul jocului. <i>Exerciții folosite în lecția de educație fizică și sport penru combaterea instalării unor atitudini deficiente: exerciții din mers, exerciții de pe loc, exerciții în apă.</i>			
Bibliografie • Gevat C., Larion A., Popa C., Teoria și practica atletismului, Constanța, 2014; • Alexe D., Atletism: rolul echilibrului în selecție și orientarea pe probe, Iași, 2013; • Balint G., Dynamic football games in the physical education lesson, Bratislava, 2022; • Savu V., Activități motrice de timp liber, Constanța, 2021 • Larion A., Dragomir L., Lupu E., Didactica și metacogniția în activități motrice, Constanța 2021 Boca A., Educația fizică în învățământul superior, Pitești, 2021			
• Bibliografie minimală			
• Gevat C., Larion A., Popa C., Teoria și practica atletismului, Constanța, 2014; • Boca A., Educația fizică în învățământul superior, Pitești, 2021			

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.
--

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar	- susținerea probelor de evaluare pentru dezvoltarea fizică generală - atitudinea studenților față de disciplină, precum și progresul realizat - teste pe parcursul semestrului - participarea la competiții sportive	Proba practică	50%
		Proba practică	50%
Laborator			
Proiect		-	

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

-

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Handbal: tipuri de pase, aruncarea la poartă cu sprijin pe sol și din săritură, dribling, marcaj și demarcaj, fente.
- Dans – pași de dans, coregrafii.
- Stilurile de înot

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023		Chiruț Adrian

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Nutriția omului sănătos. Nutriție vegetariană				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ				
Titularul activităților aplicative	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5. Conținut (acolo unde este cazul)		
Desfășurare a cursului		• Laptop, videoproiector, tablă
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator/lucrări practice	• Laptop, videoproiector, tablă, calculatoare, planse
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților. 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.

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

Obiectivul general al disciplinei	- Înțelegerea relației între nutriet și aliment - Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive
	Curs - Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă - Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de alimente. - Cunoașterea elementelor de echilibru nutrițional și aport alimentar adecvat și înțelegerea rolului alimentelor în organism - Cunoașterea principiilor, beneficiilor și riscurilor dietelor vegetariene - Descrierea implicațiilor dietelor vegetariene pentru nutriția umană și sănătatea publică, conform ghidurilor de Nutriție vegetariană Lucrări practice - Cunoașterea proprietăților nutriționale ale diverselor grupe alimentare - Alcătuirea unor planuri nutriționale specifice diferitelor categorii populaționale - Alcătuirea unui plan nutrițional vegetarian corespunzător principiilor alimentației sănătoase

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni generale privind evoluția științei nutriționale. Introducere în alimentația vegetariană.	2	Prezentare Power point, slide-uri	
2. Tipuri de diete vegetariene. Avantaje, limite și riscuri	2	Idem	
3. Dieta ovo-vegetariană, lacto-vegetariană, ovo-lacto-vegetariană	2	Idem	
4. Dieta flexitariană	2	Idem	
5. Dieta pescatariană (pesco-vegetariană)	2	Idem	
6. Dieta vegană	2	Idem	
7. Alternativele vegetale ale alimentelor de origine animală.	2	Idem	
8. Alimentația sănătoasă și atingerea necesarurilor nutriționale în vegetarianism a adultului.	2	Idem	
9. Alimentația sănătoasă și atingerea necesarurilor nutriționale în vegetarianism a sportivului	2	Idem	
10. Alimentația sănătoasă și atingerea necesarurilor nutriționale în vegetarianism a copilului și adolescentului	2	Idem	
11. Alimentația sănătoasă și atingerea necesarurilor nutriționale în vegetarianism a femeii în presarcină, în cursul sarcinii și alăptării	2	Idem	
12. Alimentația sănătoasă și atingerea necesarurilor nutriționale în vegetarianism a vârstnicului	2	Idem	
13. Beneficiile și riscurile postului intermitent.	2	Idem	
14. Recomandări și Ghiduri recente pentru dietele vegetariene. Perspectivă ecologică, istorică și filozofică asupra vegetarianismului	2	Idem	
Bibliografie			
- Gandy J. Manual of Dietetic Practice, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014. - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași,			

2017. • Graur M. & Societatea de Nutriție din România. Ghid pentru Alimentația Sănătoasă, Ed. Performantica, 2006. • Mihai B. Ghid practic de alimentație sănătoasă, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. • Raymond JL, Morrow K, editors. Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. • U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 2020. 9th Edition. Available at DietaryGuidelines.gov. • Craig W.J. (Ed.), 2018 – Vegetarian Nutrition and Wellness. CRC Press, Boca Raton; • Hâncu N, Roman G și Vereșiu IA. (2010). Diabetul zaharat, nutriția și bolile metabolice. Capitolul Dieta vegetariană (pag. 465-545). Cluj-Napoca: Ed. Echinox • Steen C., Newnam J.M., 2011 – The Complete Guide to Vegan Food Substitutions. Fair Winds Press, Beverly; * * * – Vegan Food and Living. Vegan Yearbook 2020. Antem Publishing. • Nichole Dandrea-russert, The Vegan Athlete's Nutrition Handbook: The Essential Guide for Plant-Based Performance, Editura: HATHERLEIGH PRESS, 2023. • Patrick Holford, Optimum Nutrition for Vegans. How to be healthy and optimally nourished on a plant-based diet, Editura: Little, Brown Book Group, 2020.
Bibliografie minimală
• Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. • Nichole Dandrea-russert, The Vegan Athlete's Nutrition Handbook: The Essential Guide for Plant-Based Performance, Editura: HATHERLEIGH PRESS, 2023. • Patrick Holford, Optimum Nutrition for Vegans. How to be healthy and optimally nourished on a plant-based diet, Editura: Little, Brown Book Group, 2020.

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Înțelegerea noțiunii de alimentație sănătoasă. Definirea termenilor utilizați în nutriție (calorie, metabolism, echilibru energetic și nutrițional, tipuri de activitate fizică).	2	Prezentare PowerPoint, planse, discutii libere aplicate Folosirea aplicațiilor de pe internet	
2. Analiza unor tipuri de diete vegetariene.	2	Idem	
3. Intocmirea unei diete ovo-vegetariană, lacto-vegetariană, ovo-lacto-vegetariană	2	Idem	
4. Intocmirea unei diete flexitariană	2	Idem	
5. Intocmirea unei diete pescatariană (pesco-vegetariană)	2	Idem	
6. Intocmirea unei diete vegană	2	Idem	
7. Identificarea și analiza unor alternative vegetale ale alimentelor de origine animală.	2	Idem	
8. Intocmirea unei diete vegetariene pentru un adult	2	Idem	
9. Intocmirea unei diete vegetariene pentru un sportiv	2	Idem	
10. Intocmirea unei diete vegetariene pentru un copil și un adolescent	2	Idem	
11. Intocmirea unei diete vegetariene pentru o femeie în sarcină, în cursul sarcinii și alăptării	2	Idem	
12. Intocmirea unei diete vegetariene pentru un vârstnic	2	Idem	
13. Analiza tipurilor de post intermitent. Formularea recomandărilor	2	Idem	
14. Analiza ghidurilor și piramidelor alimentare pentru nutriția vegetariană.	2	Idem	
Bibliografie			
• Mihai B. Ghid practic de alimentație sănătoasă, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. • Raymond JL, Morrow K, editors. Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. • U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov. • Craig W.J. (Ed.), 2018 – Vegetarian Nutrition and Wellness. CRC Press, Boca Raton; • Nichole Dandrea-russert, The Vegan Athlete's Nutrition Handbook: The Essential Guide for Plant-Based Performance, Editura: HATHERLEIGH PRESS, 2023. • Patrick Holford, Optimum Nutrition for Vegans. How to be healthy and optimally nourished on a plant-			

based diet, Editura: Little, Brown Book Group, 2020.
Bibliografie minimală
• Mihai B. Ghid practic de alimentație sănătoasă, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. • Raymond JL, Morrow K, editors. Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. • Nichole Dandrea-russert, The Vegan Athlete's Nutrition Handbook: The Essential Guide for Plant-Based Performance, Editura: HATHERLEIGH PRESS, 2023.

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

• Tematica cursului și a lucrărilor practice este axată pe ghidurile naționale și internaționale de alimentație sănătoasă. De asemenea, tematica reflectă aplicații practice din alimentația persoanelor vegetariene, care reprezintă o comunitate într-o continuă creștere numerică. Din acest motiv este necesar ca un nutriționist dietetician să cunoscă noțiunile de bază ale alimentației sănătoase și să fie capabil să elaboreze diete adecvate din punct de vedere nutrițional pentru persoane cu diferite particularități, inclusiv pattern-ul alimentar.

10 Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	• Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunostintelor, coerența logică, fluenta de exprimare, forța de argumentare) • Criterii specifice disciplinei • Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar			
Laborator/lucrări practice	• Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate • Întocmirea meniurilor în funcție de criterii specifice privind necesarul nutrițional și pattern-ul alimentar	Portofoliu Test grila	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
• Cunoașterea relației între nutrient și aliment • Cunoașterea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive • Cunoașterea noțiunilor de alimentație sănătoasă • Cunoașterea principiilor nutriționale în Dieta Mediteraneană și Dieta Vegetariană
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
• Alcătuirea unor planuri nutriționale specifice diferitelor categorii populaționale • Alcătuirea unui plan nutrițional vegetarian corespunzător principiilor alimentației sănătoase

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	TEHNOLOGIE ALIMENTARĂ - GASTROTEHNIE				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROC				
Titularul activităților aplicative	Asist. univ. dr. Roxana Elena GHEORGHITA				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

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	• Notiuni de chimia alimentelor
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- 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	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 (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea tehnologiei de preparare culinară a alimentelor pentru meniurile de nutriție și dietetică.
	Dobândirea noțiunilor fundamentale de tehnologie privind prepararea culinară a alimentelor pentru nutriția omului sănătos și a omului bolnav.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere în tehnologia alimentară (culinară). Gama sortimentală de preparate culinare întâlnite în unitățile de alimentație publică.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
2. Gastronomia - arta gustului bun. Gastrotehnia - știința din spatele gustului. Metode de preparare termică a alimentelor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
3. Utilaje tehnologice de bucătărie utilizate în prezent. Utilaje pentru prelucrarea materiilor prime. Utilaje termice (de pregătire la cald). Ustensilelor de bucătărie. Instrumente tăietoare. Vase de gătit.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
4. Tehnici de gătit și calitatea nutrițională a alimentelor: o comparație între modurile tradiționale și cele inovatoare de gătit.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
5. Pregătirea mâncărilor prin: fierbere în apă și fierbere la aburi. Transformări suferite de alimente în timpul fierberii și efectul asupra valorii nutritive.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
6. Pregătirea mâncărilor prin: inabusire, posare, coacere și frigere. Transformări suferite de alimente în timpul acestora și efectul asupra valorii nutritive.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
7. Prajirea cu aer cald versus prajirea în grăsimi. Transformări suferite de alimente în timpul prajirii și efectul asupra valorii nutritive.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
8. Tehnica Sous-Vide și alte tehnici noi de gătit. Transformări suferite de alimente și efectul asupra valorii nutritive.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
9. Gastrotehnia carni și a peștelui.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
10. Gastrotehnia cerealelor, legumelor și fructelor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
11. Gastrotehnia laptelui și produselor lactate.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
12. Gastrotehnia grăsimilor, sosurilor și ouălor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
13. Gastrotehnia duciurilor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
14. Ingrediente și metode folosite în bucătăria moleculară.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	

Bibliografie

- Nicosia, R., Lanzoni, G., & Eisenberg, D. (2017). Teaching Kitchens”: from nutrition and lifestyle coaching to culinary medicine. *CellR4*, 5(1), e2236.
- Farrimond, S. (2019). The science of cooking (No. 1, pp. 1-256). DK Publishing,
- Yong, W., Amin, L., & Dongpo, C. (2019). Status and prospects of nutritional cooking. *Food Quality and Safety*, 3(3), 137-143.
- Lee, J. G., Kim, S. Y., Moon, J. S., Kim, S. H., Kang, D. H., & Yoon, H. J. (2016). Effects of grilling procedures on levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled meats. *Food Chemistry*, 199, 632-638.
- Lee, S., Choi, Y., Jeong, H. S., Lee, J., & Sung, J. (2018). Effect of different cooking methods on the content of vitamins and true retention in selected vegetables. *Food science and biotechnology*, 27(2), 333-342.
- Ding, H. (2020). Sous Vide Cooked Technology and food safety control of chicken. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 185, p. 04022). EDP Sciences.

Lobefaro, S., Piciocchi, C., Luisi, F., Miraglia, L., Romito, N., Luneia, R., ... & Donini, L. M. (2021). Cooking techniques and nutritional quality of food: A comparison between traditional and innovative ways of cooking. <i>International Journal of Gastronomy and Food Science</i>, 25, 100381.
Bibliografie minimală
- Suport de curs. - Nicosia, R., Lanzoni, G., & Eisenberg, D. (2017). Teaching Kitchens”: from nutrition and lifestyle coaching to culinary medicine. <i>CellR4</i>, 5(1), e2236. - Farrimond, S. (2019). The science of cooking (No. 1, pp. 1-256). DK Publishing, - Yong, W., Amin, L., & Dongpo, C. (2019). Status and prospects of nutritional cooking. <i>Food Quality and Safety</i>, 3(3), 137-143.

Aplicații (Laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Măsurile de protecția muncii și PSI la locul de muncă în unitățile de procesarea alimentelor în preparate culinare.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
2. Tehnologia preparării micului dejun. Analiza senzorială; metoda de apreciere prin punctaj cimentat.	2	Idem	
3. Tehnologia preparatelor lichide. Tehnologia preparării supelor, ciorbelor, borșurilor. Tehnologia semi-preparatelor culinare (aspicuri, sosuri etc.) Analiza senzorială a preparatelor folosind metoda probelor pereche.	2	Idem	
4. Tehnologia preparării antreurilor (calde și reci) și garniturilor (din legume, paste făinoase). Descrierea calității folosind metoda descriptivă simplă.	2	Idem	
5. Tehnologia preparării cărnii și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale. Evaluarea atributelor utilizând metoda prin comparare cu scări diferențiate de punctaj.	2	Idem	
6. Tehnologia preparării fripturilor. Fripturile la tigaie. Fripturile la grătar. Fripturile la cuptor. Identificarea atributelor senzoriale folosind metoda prin comparare cu scări diferențiate de punctaj și penalizare.	2	Idem	
7. Tehnologia preparatelor din pește, crustacee și batracieni. Analiza senzorială a preparatelor folosind metoda de apreciere prin punctaj simplu.	2	Idem	
8. Tehnologia preparării salatelor. Salate din legume proaspete. Salate din legume fierte. Salate din legume coapte. Salate combinate. Evaluarea preparatelor prin metoda descriptivă simplă.	2	Idem	
9. Tehnologia dulciurilor. Preparatele culinare servite ca desert. Dulciuri de bucătărie pe bază de paste făinoase. Analiza senzorială folosind metoda punctajului cimentat.	2	Idem	
10. Dulciuri de bucătărie pe bază de ouă și lapte. Dulciuri de bucătărie pe bază de compoziții. Dulciuri de bucătărie pe bază de fructe. Compoturile. Salate de fructe. Evaluarea preparatelor prin metoda de stabilire a profilului de aroma.	2	Idem	
11. Tehnologia preparării mâncărurilor cu destinație specială (gradinite, școli). Evaluarea atributelor folosind scara hedonică.	2	Idem	
12. Tehnologia preparării mâncărurilor destinate persoanelor care depun efort fizic intens. Probleme specifice nutriției sportivilor. Analiza senzorială folosind tehnici descriptive.	2	Idem	
13. Tehnologia preparării mâncărurilor pentru persoanele cu nevoi speciale. Descrierea preparatelor folosind metoda descriptivă simplă.	2	Idem	
14. Prezentarea estetică a preparatelor culinare și asigurarea condițiilor igienice la desfacere. Elemente de artă culinară.	2	Idem	
Bibliografie			

• ALBERT FRANCOIS CREFF, (2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București; • Farrimond, S. (2019). The science of cooking (No. 1, pp. 1-256). DK Publishing, • Yong, W., Amin, L., & Dongpo, C. (2019). Status and prospects of nutritional cooking. Food Quality and Safety, 3(3), 137-143. • Lee, J. G., Kim, S. Y., Moon, J. S., Kim, S. H., Kang, D. H., & Yoon, H. J. (2016). Effects of grilling procedures on levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled meats. Food Chemistry, 199, 632-638. • Lee, S., Choi, Y., Jeong, H. S., Lee, J., & Sung, J. (2018). Effect of different cooking methods on the content of vitamins and true retention in selected vegetables. Food science and biotechnology, 27(2), 333-342.
Bibliografie minimală
• Farrimond, S. (2019). The science of cooking (No. 1, pp. 1-256). DK Publishing, • Lee, S., Choi, Y., Jeong, H. S., Lee, J., & Sung, J. (2018). Effect of different cooking methods on the content of vitamins and true retention in selected vegetables. Food science and biotechnology, 27(2), 333-342.

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

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

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 dintre termenii de specialitate folosiți	Test grila	60%
Seminar			
Laborator	Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Oral Test practic	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea principalelor noțiuni de gastrotehnică;
- Cunoașterea gradului de prospețime a alimentelor, care intră în componența preparatelor culinare;
- Cunoașterea tehnicilor de preparare a alimentelor.
- Cunoașterea transformărilor care au loc în alimente în timpul procesului termic;

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Cunoașterea tehnologiilor de preparare a produselor culinare;
- Capacitatea de evaluare a calitatii produselor alimentare prin analiza senzorială, folosind diverse metode de apreciere.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROC	Asist. univ. dr. Roxana Elena GHEORGHITA

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

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	SANATATE
Ciclul de studii	LICENTA
Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICA

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	IGIENA ALIMENTAȚIEI ȘI SIGURANȚA ALIMENTULUI				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROC				
Titularul activităților aplicative	Asist. univ. dr. Roxana Elena GHEORGHIȚA				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	11
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	• Notiuni de chimia alimentelor și microbiologie
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	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
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea riscurilor fizice, chimice și biologice, precum și influența lor asupra sănătății omului;
	Cunoașterea de legi și acte normative care să legiferează calitatea și salubritatea produselor alimentare, pentru siguranța alimentară, menite să asigure pentru consumatori, alimente de bună calitate pentru a realiza un organism cât mai sănătos, optim de viață și de muncă.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Principii generale de igienă alimentară	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
2. Igiena alimentatiei in pandemii sau situatii de criza.	2	Idem	
3. Conceptul de calitate a produselor alimentare. Definitie. Principalele caracteristici de calitate.	2	Idem	
4. Conceptul de siguranță alimentară, Definierea termenilor de referință, Planul sistemului HACCP.	2	Idem	
5. Sistemul HACCP. Principiile sistemului HACCP, Efectuarea analizei pericolelor, Determinarea punctelor critice de control, Stabilirea limitelor critice în fiecare PCC, Stabilirea procedurilor de monitorizare	2	Idem	
6. Sistemul HACCP. Stabilirea acțiunilor corective, Stabilirea procedurilor de verificare, Stabilirea unui sistem de păstrare a documentelor, Tipurile de pericole asociate alimentelor.	2	Idem	
7. Pericole fizice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală	2	Idem	
8. Pericole biologice (bacterii și virusuri patogene) ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	2	Idem	
9. Pericole biologice (paraziți) ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	2	Idem	
10. Pericole chimice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	2	Idem	
11. Trasabilitatea produselor și ingredientelor alimentare de-a lungul lanțului alimentar.	2	Idem	
12. Cerințe igienice generale prelucrarea, manipularea și depozitarea alimentelor. Cerințe igienice specifice pentru diferitele tipuri de unități cu profil alimentar din România. Cerințele igienice pentru personalul din unitățile cu profil alimentar. Cerințe igienice pentru produsele alimentare.	2	Idem	
13. Criteriile de potabilitate a apei și determinarea indicatorilor fizico-chimici de potabilitate (recoltare, conservare, analize curente și speciale); aprecierea contaminării apei prin determinări microbiologice: determinarea substantelor toxice din apa; controlul curent al dezinfectiei apei și în condiții de necesitate.	2	Idem	
14. Măsură de prevenire a bolilor transmise prin alimente: Politici și strategii globale de Securitate alimentară.	2	Idem	
Bibliografie			
Filip, Roxana, Anchidin-Norocel, Liliana, Igienă : note de curs. Iași : Editura Performantica, 2021.			

• Ostrofeț, G., Croitoru, C., Ciobanu, E., & Tihon, A. (2021). Curs de igiena alimentației. • Zugravu, C. A., Gafițianu, D., & Nicolau, A. I. (2021). Food, nutrition, and health in Romania. In Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans (pp. 227-248). Academic Press. • Cazacu-Stratu, A., Croitoru, C., & Ciobanu, E. (2017). Aspecte igienice ale alimentației preșcolarilor. Sănătate Publică, Economie și Management în Medicină: Conferința națională de gastroenterologie și hepatologie cu participare internațională” Actualități în gastroenterologie și hepatologie” cu tematica: Stările precanceroase și canceroase în patologia digestivă și cea hepatică, dedicată anului Nicolae Testemițanu 29 noiembrie 2017 Chișinău, Republica Moldova. • Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: a review. International Journal of Chemical Studies, 8(2), 358-368. • Okpala, C. O. R., & Korzeniowska, M. (2021). Understanding the relevance of quality management in agro-food product industry: From ethical considerations to assuring food hygiene quality safety standards and its associated processes. Food Reviews International, 1-74. • Uyttendaele, M., De Boeck, E., & Jacxsens, L. (2016). Challenges in food safety as part of food security: lessons learnt on food safety in a globalized world. Procedia food science, 6, 16-22. • Olaimat, A. N., Shahbaz, H. M., Fatima, N., Munir, S., & Holley, R. A. (2020). Food safety during and after the era of COVID-19 pandemic. Frontiers in Microbiology. • CIOTĂU C., (2017) – Suport de curs Igiena Alimentației și Siguranța Alimentului; • Oroian Mircea, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.
Bibliografie minimală • Filip, Roxana, Anchidin-Norocel, Liliana, Igienă : note de curs. Iași : Editura Performantica, 2021. • Ostrofeț, G., Croitoru, C., Ciobanu, E., & Tihon, A. (2021). Curs de igiena alimentației. • Zugravu, C. A., Gafițianu, D., & Nicolau, A. I. (2021). Food, nutrition, and health in Romania. In Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans (pp. 227-248). Academic Press

Aplicații (Seminar)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Condiții generale de igiena a produselor alimentare.	2	Expunerea, prelegerea si explicația	
2. Controlul calității cărnii și preparatelor din carne. • Analiza senzorială a cărnii și preparatelor din carne, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității cărnii și preparatelor din carne, • Examen privind starea igienică a cărnii.	2	Idem	
3. Controlul calității laptelui și produselor lactate (produse lactate acide, smântână) • Analiza senzorială a laptelui, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității laptelui, • Examen privind starea igienică a laptelui.	2	Idem	
4. Controlul calității untului și brânzeturilor • Analiza senzorială a untului și brânzeturilor, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității untului și brânzeturilor, • Examen privind starea igienică a untului și brânzeturilor.	2	Idem	
5. Controlul calității ouălor și a produselor din ouă • Analiza senzorială a ouălor și a produselor din ouă, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității ouălor și a produselor din ouă, • Examen privind starea igienică a ouălor și a produselor din ouă.	2	Idem	
6. Controlul calității mierii de albine • Analiza senzorială a mierii de albine, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității mierii de albine, • Examen privind starea igienică a mierii de albine.	2	Idem	
7. Controlul calității cerealelor și produselor din cereale • Analiza senzorială a cerealelor și produselor din cereale, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității cerealelor și produselor din cereale, • Examen privind starea igienică a cerealelor și produselor din cereale.	2	Idem	

8. Controlul calității fructelor și legumelor • Analiza senzorială a fructelor și legumelor, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității fructelor și legumelor, • Examen privind starea igienică a fructelor și legumelor.	2	Idem	
9. Controlul calității peștelui • Analiza senzorială a peștelui, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității peștelui, • Examen privind starea igienică a peștelui.	2	Idem	
10. Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice • Analiza senzorială a băuturilor alcoolice și nealcoolice, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității băuturilor alcoolice și nealcoolice, • Examen privind starea igienică a băuturilor alcoolice și nealcoolice.	2	Idem	
11. Controlul calității condimentelor • Analiza senzorială a condimentelor, • Examen fizico-chimice caracteristice pentru evaluarea calității condimentelor, • Examen privind starea igienică condimentelor.	2	Idem	
12. Metodologia monitorizării calitatii alimentului si managementul de risc: Analiza riscului si Punctele Critice de Control. Criterii generale și plan instituțional. Aplicații în industrie.	2	Idem	
13. Metodologia monitorizării calitatii alimentului si managementul de risc. Politici si strategii de securitate alimentara, interventii. Alerte alimentare.	2	Idem	
14. Norme privind etichetarea produselor alimentare: interpretare, aplicabilitate, identificarea erorilor.	2	Idem	
Bibliografie			
- Filip, Roxana, Anchidin-Norocel, Liliana, Gheorghită, Roxana Elena, Igienă: lucrări practice. Iași: Editura Performantica, 2021. - Ostrofeț, G., Croitoru, C., Ciobanu, E., & Tihon, A. (2021). Curs de igiena alimentației. - Zugravu, C. A., Gafițianu, D., & Nicolau, A. I. (2021). Food, nutrition, and health in Romania. In Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans (pp. 227-248). Academic Press. - Cazacu-Stratu, A., Croitoru, C., & Ciobanu, E. (2017). Aspecte igienice ale alimentației preșcolarilor. Sănătate Publică, Economie și Management în Medicină: Conferința națională de gastroenterologie și hepatologie cu participare internațională” Actualități în gastroenterologie și hepatologie” cu tematica: Stările precanceroase și canceroase în patologia digestivă și cea hepatică, dedicată anului Nicolae Testemițanu 29 noiembrie 2017 Chișinău, Republica Moldova. - Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: a review. International Journal of Chemical Studies, 8(2), 358-368. - CIOTĂU C., (2017) – Suport de curs Igiena Alimentației și Siguranța Alimentului; - Oroian Mircea, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.			
Bibliografie minimală			
- Filip, Roxana, Anchidin-Norocel, Liliana, Gheorghită, Roxana Elena, Igienă: lucrări practice. Iași: Editura Performantica, 2021. - Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: a review. International Journal of Chemical Studies, 8(2), 358-368. - Oroian Mircea, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.			

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoștințe, Criterii specifice disciplinei	Test grila	60%
Seminar	Deprinderi Capacitate de problematizare	Test grila	40%
Laborator			
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea principalelor noțiuni de siguranță alimentară;
- Cunoașterea riscurilor fizice, chimice și biologice, precum și influența lor asupra sănătății consumatorilor;
- Cunoașterea principalilor agenți microbieni din alimente care produc toxiiinfecții alimentare;
- Cunoașterea de legi și acte normative care legisferează calitatea și salubritatea produselor alimentare;

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Cunoașterea principalelor metode de analiză de laborator privind calitatea și inocuitatea produselor alimentare.
- Cunoașterea normelor de etichetare a produselor alimentare.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROC	Asist. univ. dr. Roxana Elena GHEORGHITA

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI (licență)

• 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	ADITIVI ALIMENTARI, NUTRACEUTICE ȘI ALIMENTE FUNCȚIONALE				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL				
Titularul activităților de aplicații	Asist. univ. dr. Roxana Elena GHEORGHITA				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei				DS
	DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				
	Categorია de opționalitate a disciplinei:				DI
	DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				

• Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs	1	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru 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	15
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	14
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)	44
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

• Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

• Condiții (acolo unde este cazul)

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

• **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.
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	• Delimitarea termenilor de nutraceutice, alimente funcționale și suplimente alimentare. • Urmărește complementar și identificarea compoziției, a proprietatilor biologice și potențialului aplicativ al acestor produse alimentare în creștere accentuată pe piața actuală, unele cu potențial de risc în consum. • Explicarea rolului alimentelor funcționale în menținerea sănătății și în prevenirea bolilor acute sau cronice.
-----------------------------------	---

• **Conținuturi**

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Definirea termenilor, istoric, cadrul legislativ și economic în care se integrează aditivii alimentari, nutraceuticele și alimentele funcționale; rolul dovezilor științifice.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
2. Aditivii alimentari – definiție, clasificări, codificări, roluri, avantaje sau riscuri în consum	2	Idem	
3. Nutraceuticele – definiție, formulări, provocări, caracteristici fizio-chimice, farmacologice.	2	Idem	
4. Importanța nutraceuticelor în bolile cronice	2	Idem	
5. Carbohidrați bioactivi (fibre alimentare, prebiotice, probiotice).	2	Idem	
6. Lipide și peptide bioactive; polifenoli și carotenoizi bioactivi	2	Idem	
7. Alimente funcționale specifice.	2	Idem	
Bibliografie			
• Apak R., Capanoglu E., Shahidi F. <i>Measurement of Antioxidant Activity & Capacity. Recent Trends and Applications</i>. Wiley, 2018; • Bagchi D., Preuss, H. G., Swaroop A. (Eds.). <i>Nutraceuticals and Functional Foods in Human Health and Disease Prevention</i>. CRC Press, 2016; • Galanakis C. M. (Ed.). <i>Nutraceutical and Functional Food Components. Effects of Innovative Processing Techniques</i>. Academic Press, 2017; • Gherasim A., Niță O., Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2017; • Graur M. (coord.). <i>Ghidul alimentației sănătoase: sfaturi pentru populație</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2014; • Laganà P., Avventuroso E., Romano G., Gioffré M. E., Patanè P., Parisi S., Moscato U., Delia S. <i>Chemistry and Hygiene of Food Additives</i>. Springer, 2017; • M. Msagati T. A. M. <i>Chemistry of Food Additives and Preservatives</i>. Wiley-Blackwell, 2013; • Shekhar H. U., Howlader Z. H., Kabir Y. <i>Exploring the Nutrition and Health Benefits of Functional Foods</i>. IGI Global, 2017; • Vatter D. A., Maitin V. <i>Functional Foods, Nutraceuticals and Natural Products: Concepts and Applications</i>. DEStech Publications. 2016; • Watson R. R. (Ed.). <i>Nutrition and Functional Foods for Healthy Aging</i>. Academic Press, 2017.			

Bibliografie minimala
- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2017; - Graur M. (coord.). <i>Ghidul alimentației sănătoase: sfaturi pentru populație</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2014;

Aplicații (Laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Măsuri de protecția muncii și PSI pentru laboratorul de aditivi alimentari, nutraceutice și alimente funcționale. Etape în evaluarea unui aditiv alimentar. Legislație.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice	
2. Determinarea conținutului de îndulcitori și conservanți dintr-un produs alimentar.	2	Idem	
3. Determinarea conținutului de coloranți naturali și sintetici din produse alimentare.	2	Idem	
4. Determinarea conținutului de antioxidanți dintr-un produs alimentar.	2	Idem	
5. Determinarea conținutului de vitamine din nutraceutice.	2	Idem	
6. Determinarea conținutului de fibre dintr-un produs alimentar.	2	Idem	
7. Tehnici de încapsulare a probioticelor.	2	Idem	

Bibliografie
- Apak R., Capanoglu E., Shahidi F. <i>Measurement of Antioxidant Activity & Capacity. Recent Trends and Applications</i>. Wiley, 2018; - Bagchi D., Preuss, H. G., Swaroop A. (Eds.). <i>Nutraceuticals and Functional Foods in Human Health and Disease Prevention</i>. CRC Press, 2016; - Galanakis C. M. (Ed.). <i>Nutraceutical and Functional Food Components. Effects of Innovative Processing Techniques</i>. Academic Press, 2017; - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2017; - Laganà P., Avventuroso E., Romano G., Gioffré M. E., Patanè P., Parisi S., Moscato U., Delia S. <i>Chemistry and Hygiene of Food Additives</i>. Springer, 2017; - Shekhar H. U., Howlader Z. H., Kabir Y. <i>Exploring the Nutrition and Health Benefits of Functional Foods</i>. IGI Global, 2017; - Vattem D. A., Maitin V. <i>Functional Foods, Nutraceuticals and Natural Products: Concepts and Applications</i>. DEStech Publications. 2016; - Watson R. R. (Ed.). <i>Nutrition and Functional Foods for Healthy Aging</i>. Academic Press, 2017.
Bibliografie minimala
- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2017; - Graur M. (coord.). <i>Ghidul alimentației sănătoase: sfaturi pentru populație</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2014;

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

Cunoștințele și deprinderile sunt stabilite ca obiective didactice și precizate ca atare în programe analitice revizuite anual. După analiza în cadrul disciplinei, acestea sunt discutate și aprobate în cadrul Biroului Curricular, în sensul armonizării cu alte discipline. Pe tot acest parcurs este evaluată sistematic, pe cât posibil direct, corespondența dintre conținut și așteptările comunității academice, a reprezentanților comunității, a asociațiilor profesionale și angajatorilor. Ca scop primar, disciplina urmărește să ofere studenților premise optime pentru următorii ani de studiu din cadrul programului de Licență în Nutriție și Dietetică, în perspectiva înscrierii cu succes, imediat după absolvire, în programe de masterat din România și din alte țări din UE.

- Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
----------------	----------------------	--------------------	-------------------------

Curs	• Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. • Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din medicală.	Test grila	60%
Seminar			
Laborator	• Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. • Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din medicală. • Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate.	Test grila	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
• Capacitatea de diferențiere a termenilor de alimente funcționale, nutraceutice și suplimente alimentare. • Identificarea funcțiilor și surselor majore a principalelor tipuri de alimente funcționale, nutraceutice sau suplimente alimentare de pe piață. • Explicarea rolului alimentelor funcționale în menținerea sănătății și prevenirea bolilor acute sau cronice. • Cunoașterea grupelor de aditivi alimentari și efectele consumului.
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
• Capacitatea de a identifica aditivii și ingredientele naturale și sintetice din produsele alimentare. • Capacitatea de a identifica compușii bioactivi din alimentele funcționale și nutraceutice. • Cunoașterea tehnicilor de încapsulare a probioticelor.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROC	Asist. univ. dr. Roxana Elena GHEORGHITA

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	PEDIATRIE				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. Elena TĂTĂRANU				
Titularul activităților de seminar	Ș. I. dr. Elena TĂTĂRANU				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	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	10
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	5
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	4
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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

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.

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

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

Obiectivul general al disciplinei	- dobândirea cunoștințelor generale necesare înțelegerii unor noțiuni de patologie pediatrică pe aparate și sisteme; - Insusirea unor noțiuni de baza privind nutriția copilului pe etape de varsta - aprofundarea unor noțiuni de bază din domeniul pediatriei cu care studentul de la această specializare se va confrunta pe parcursul anilor de învățământ și ulterior în practica
	Curs - Definirea terminologiei, metodelor și principiilor specifice domeniului - Formularea unui algoritm de investigație, diagnostic și supraveghere specific tipurilor de afecțiuni - Evaluarea principiilor terapeutice în diferite afecțiuni - Formularea de ipoteze și utilizarea conceptelor cheie pentru interpretarea conceptelor fundamentale în domeniul pediatriei - elemente practice de diagnostic diferențial în diverse boli ale copilului Seminar - 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 - Stabilirea schemelor dietetice și terapeutice în diferite afecțiuni ale copilului, după evaluarea nutrițională corectă - Recunoașterea tipurilor de patologie nutrițională, încadrarea și diagnosticul corect al pacienților

8. Conținuturi

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Creșterea și dezvoltarea. Factorii endogeni și exogeni care intervin în procesul de creștere. Nutriția enterala/parenterală. Noțiuni de educație nutrițională în bolile cronice ale copilului.	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Bolile aparatului digestiv. -Gastroenterita acută -Mucoviscidoza (fibroza chistică de pancreas) -Ulcerul gastric și duodenal -Hepatite cronice	2	idem	
3. Bolile aparatului digestiv. -Celiachia -Alergia la proteinele laptelui de vacă și intoleranța la dizaharide			
4. Bolile aparatului urinar. -Glomerulonefrita acută postinfecțioasă -Sindromul nefrotic -Colagenoză: Lupus eritematos sistemic, dermatomiozita	2	idem	
5. Boli de nutriție și metabolism -Malnutriția sugarului și copilului mic -Rahitismul carențial, tetania -Diabetul zaharat	2	idem	
6. Boli de nutriție și metabolism: fenilketonuria, galactozemia congenitală, tulburările metabolismului lipidic -Obezitatea, sindromul metabolic la copil	2	idem	
7. Boli hematologice. - Anemia feriprivă - Anemia megaloblastică (deficit de vitamina B12, foliați) - Anemii hemolitice (sferocitoză ereditară, deficit de G6	2	idem	

PD, talasemia, anemii imune);			
Bibliografie			
- Elena Tătăranu. Pediatrie și puericultură, Suceava, Editura Universității "Ștefan cel Mare", 2022 ISBN 978-973-666-730-5. - Solomon, Cristina, Ghid practic de nursing în pediatrie. București : Editura All, 2016. Moraru Dan, Burlea Dana-Teodora Anton-Paduraru - Pediatrie Suport de lucrari practice pentru Specializarea Nutritie si Dietetica-Facultatea de Medicina Ed. "Gr.T.Popa" U.M.F. Iasi 2014. - Mărginean, Cristina Oana, Togănel, Rodica, Duicu, Carmen, Chinceșan, Mihaela, Borka-Balaș, Reka, Pitea, Ana Maria, Grama, Alina, Man, Lidia, Meliț, Lorena Elena, Pediatrie : note de curs. Târgu-Mureș : University Press, 2018. - Mărginean, Cristina Oana, Meliț, Lorena Elena, Recomandări actuale în diagnosticul obezității la copil. Târgu Mureș : University Press, 2020. - Iordăchescu, Florea, Tratat de pediatrie. București : Editura All, 2019. - Mărginean, Oana, Softskills in pediatrics : pediatric health survey in five European countries: România, Hungary, Italy, Spain, Germany : research conducted within the Erasmus+Strategic Partnership (Project: Softis-Ped - Softskills for Children's Health : studiu asupra deprinderilor de comunicare în pediatrie. Târgu-Mureș : University Press, 2018. - Mărginean, Cristina Oana, Meliț, Lorena Elena, Săsărean, Maria Oana, Reabilitarea funcțională în pediatrie. Târgu-Mureș : University Press, 2021. - Mărginean, Oana, Clinical cases in pediatrics. Târgu-Mureș : University Press, 2016. - Shaw, Vanessa, Clinical paediatric dietetics. Chichester : John Wiley & Sons, 2015.			
Bibliografie minimală			
- Elena Tătăranu. Pediatrie și puericultură, Suceava, Editura Universității "Ștefan cel Mare", 2022 ISBN 978-973-666-730-5. - Solomon, Cristina, Ghid practic de nursing în pediatrie. București : Editura All, 2016. Moraru Dan, Burlea Dana-Teodora Anton-Paduraru - Pediatrie Suport de lucrari practice pentru Specializarea Nutritie si Dietetica-Facultatea de Medicina Ed. "Gr.T.Popa" U.M.F. Iasi 2014.			

Aplicații	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Stabilirea statusului ponderal la copil. Formularea recomandarilor pentru educatie nutritionala la copii.	2	Protocol lp, discutii	
2. Evaluarea nutritionala a copilului cu gastroenterita acută, mucoviscidoza (fibroza chistică de pancreas), ulcerul gastric și duodenal, hepatite cronice boli ale aparatului digestiv si stabilirea recomandarilor nutritionale	2	idem	
3. Evaluarea nutritionala a copilului cu celiachia, alergia la proteinele laptelui de vacă și intoleranta la dizaharide si stabilirea recomandarilor nutritionale	2	idem	
4. Evaluarea nutritionala a copilului cu glomerulonefrita acută postinfecțioasă, sindromul nefrotic, colagenoze: lupus eritematos sistemic, dermatomiozita si stabilirea recomandarilor nutritionale	2	idem	
5. Evaluarea nutritionala a copilului cu malnutriția sugarului și copilului mic, rahitismul carențial, tetania, diabetul zaharat si stabilirea recomandarilor nutritionale	2	idem	
6. Evaluarea nutritionala a copilului cu fenilcetonuria, galactozemia congenitală, tulburările metabolismului lipidic, obezitatea, sindromul metabolic la copil si stabilirea recomandarilor nutritionale	2	idem	
7. Evaluarea nutritionala a copilului cu anemia feriprivă, anemia megaloblastică (deficit de vitamina B12, folați), anemii hemolitice (sferocitoza ereditară,deficit de G6 PD, talasemia, anemii imune) si stabilirea recomandarilor nutritionale	2	idem	

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

Abordarea tematicii in conformitate cu calificarea viitoare si mentinerea discutiilor practice cu specific de activitate
--

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluența de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar	Criteriile generale de evaluare Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	40%
Laborator			
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
- Cunoașterea unor elemente de diagnostic diferențial privind patologia nutrițională a copilului - Cunoașterea unor noțiuni cu aplicabilitate în practica curentă
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
- Capacitatea de stabilire a schemelor dietetice și terapeutice în diferite afecțiuni ale copilului, după evaluarea nutrițională corectă - Capacitatea de recunoaștere a tipurilor de patologie nutrițională, încadrarea și diagnosticul corect al pacienților.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. Elena TĂTĂRANU	Ș. I. dr. Elena TĂTĂRANU

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	NUTRIȚIA COPILULUI SANATOS SI A CELUI BOLNAV				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. Elena TĂTĂRANU				
Titularul activităților aplicative	Asist. univ. drd. Oana ATOMEI				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: 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		Laborator/lucrări practice	1	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	28	Curs	14	Seminar		Laborator/lucrări practice	14	Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	19
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 a cursului		• Laptop, videoproiector, tablă
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator/lucrări practice	• Laptop, videoproiector, tablă, calculatoare, planse
	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 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	- Dobândirea cunoștințelor generale necesare cu privire la nutriția copilului sănătos și bolnav Curs - Aprofundarea unor noțiuni de bază din domeniul nutriției pediatrie cu care studenții de la această specializare se vor confrunta pe parcursul anilor de învățământ și ulterior în practica medicală. Lucrări practice - evaluare status nutritional - realizare ancheta nutrițională; evaluare obiceiuri alimentare - intocmire diagnostic nutrițional și realizare dietă personalizată - educație nutrițională - consilierea familiei și pacientului utilizand produse dietetice specifice - să aplice practica centrată pe pacient, să respecte diferențele individuale și influențele asupra cunoștințelor și obiceiurilor alimentare, în funcție de așteptările și stilul de viață al pacientului
-----------------------------------	---

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Alaptarea exclusivă. Compoziția laptelui uman. Alimentația sugarului. Formule de lapte	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Alimentația prematurului	2		
3. Diversificarea alimentației. Tehnici de alimentație a copilului sănatos și bolnav	2		
4. Alimentația copilului mic, a prescolarului, școlarului și adolescentului	2		
5. Nutriția în boli cronice cardiace la copii	2		
6. Nutriția în boli renale ale copiilor	2		
7. Nutriția copilului cu cancer	2		
Bibliografie			
- Elena Tătăranu. Pediatrie și puericultură, Suceava, Editura Universității "Ștefan cel Mare", 2022 ISBN 978-973-666-730-5. - Solomon, Cristina, Ghid practic de nursing în pediatrie. București : Editura All, 2016. Moraru Dan, Burlea - Dana-Teodora Anton-Paduraru - Pediatrie Suport de lucrari practice pentru Specializarea Nutritie și Dietetica-Facultatea de Medicina Ed. "Gr.T.Popa" U.M.F. Iasi 2014. - Mărginean, Cristina Oana, Togănel, Rodica, Duicu, Carmen, Chinceșan, Mihaela, Borka-Balaș, Reka, Pitea, Ana Maria, Grama, Alina, Man, Lidia, Meliț, Lorena Elena, Pediatrie : note de curs. Târgu-Mureș : University Press, 2018. - Mărginean, Cristina Oana, Meliț, Lorena Elena, Recomandări actuale în diagnosticul obezității la copil. Târgu Mureș : University Press, 2020. - Iordăchescu, Florea, Tratat de pediatrie. București : Editura All, 2019. - Mărginean, Oana, Softskills in pediatrics : pediatric health survey in five European countries: România, Hungary, Italy, Spain, Germany : research conducted within the Erasmus+Strategic Partnership (Project: Softis-Ped - Softskills for Children's Health : studiu asupra deprinderilor de comunicare în pediatrie. Târgu-Mureș : University Press, 2018. - Mărginean, Cristina Oana, Meliț, Lorena Elena, Săsărean, Maria Oana, Reabilitarea funcțională în pediatrie. Târgu-Mureș : University Press, 2021. - Mărginean, Oana, Clinical cases in pediatrics. Târgu-Mureș : University Press, 2016. - Shaw, Vanessa, Clinical paediatric dietetics. Chichester : John Wiley & Sons, 2015.			
Bibliografie minimală			

- Elena Tătăranu. Pediatrie și puericultură, Suceava, Editura Universității "Ștefan cel Mare", 2022 ISBN 978-973-666-730-5.
- Solomon, Cristina, Ghid practic de nursing în pediatrie. București: Editura All, 2016. Moraru Dan, Burlea
- Dana-Teodora Anton-Paduraru - Pediatrie Suport de lucrari practice pentru Specializarea Nutritie si Dietetica-Facultatea de Medicina Ed. "Gr.T.Popa" U.M.F. Iasi 2014.

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Analiza compoziției laptelui uman și formulelor de lapte	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
• Caz clinic alimentația prematurului	2		
• Intocmirea de meniuri în diferite etape ale diversificării	2		
• Elaborarea de meniuri pentru copilului mic, a prescolarului, școlarului și adolescentului	2		
• Elaborarea de meniuri pentru boli cronice cardiace la copii	2		
• Elaborarea de meniuri pentru boli renale ale copiilor	2		
• Elaborarea de meniuri pentru copilului cu cancer			
Bibliografie			
• Elena Tătăranu. Pediatrie și puericultură, Suceava, Editura Universității "Ștefan cel Mare", 2022 ISBN 978-973-666-730-5. • Solomon, Cristina, Ghid practic de nursing în pediatrie. București : Editura All, 2016. Moraru Dan, Burlea • Dana-Teodora Anton-Paduraru - Pediatrie Suport de lucrari practice pentru Specializarea Nutritie și Dietetica-Facultatea de Medicina Ed. "Gr.T.Popa" U.M.F. Iasi 2014. • Mărginean, Cristina Oana, Togănel, Rodica, Duicu, Carmen, Chinceșan, Mihaela, Borka-Balaș, Reka, Pitea, Ana Maria, Grama, Alina, Man, Lidia, Meliț, Lorena Elena, Pediatrie : note de curs. Târgu-Mureș : University Press, 2018. • Mărginean, Cristina Oana, Meliț, Lorena Elena, Recomandări actuale în diagnosticul obezității la copil. Târgu Mureș : University Press, 2020. • Iordăchescu, Florea, Tratat de pediatrie. București : Editura All, 2019.			
Bibliografie minimală			
• Elena Tătăranu. Pediatrie și puericultură, Suceava, Editura Universității "Ștefan cel Mare", 2022 ISBN 978-973-666-730-5. • Solomon, Cristina, Ghid practic de nursing în pediatrie. București : Editura All, 2016. Moraru Dan, Burlea • Dana-Teodora Anton-Paduraru - Pediatrie Suport de lucrari practice pentru Specializarea Nutritie și Dietetica-Facultatea de Medicina Ed. "Gr.T.Popa" U.M.F. Iasi 2014.			

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

- Cunoștințele și deprinderile sunt stabilite ca obiective didactice și precizate ca atare în programe analitice revizuite anual. După analiza în cadrul disciplinei, acestea sunt discutate și aprobate în cadrul Biroului Curricular, în sensul armonizării cu alte discipline. Pe tot acest parcurs este evaluată sistematic, pe cât posibil direct, corespondența dintre conținut și așteptările comunității academice, a reprezentanților comunității, a asociațiilor profesionale și angajatorilor. Ca scop primar, disciplina urmărește să ofere studenților premise optime pentru următorii ani de studiu din cadrul programului de Masterat, în perspectiva angajării cu succes (imediat după absolvire), în România și din alte țări din UE.

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.	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar			
Laborator/lucrări practice	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate.	Verificarea portofoliului	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
• Cunoasterea unor noțiuni de bază din domeniul nutriției pediatrice
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
• Capacitate de evaluare status nutritional, realizare ancheta nutrițională; • Capacitate de evaluare obiceiuri alimentare • Capacitate de întocmire diagnostic nutrițional și realizare dietă personalizată

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. Elena TĂTĂRANU	Asist. univ. drd. Oana ATOMEI

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

• **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	Boli infecțioase. Epidemiologie				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA				
Titularul activităților de seminar	Ș. I. dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opționala, DF - facultativă				DI

• **Timpu total estimat (ore alocate activităților didactice)**

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	14
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

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

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

Curriculum	•
Competențe	•

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

Desfășurare a cursului	• Internet, videoproiector, laptop, filme științifice medicale; planșe,	
Desfășurare aplicații	Seminar	• videoproiector, laptop, filme științifice medicale; planșe, articole științifice
	Laborator	-
	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 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
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea metodelor epidemiologice utilizate în prevenția și combaterea bolilor transmisibile • Cunoașterea metodelor epidemiologice utilizate în prevenția și combaterea bolilor netransmisibile
	Curs - sa cunoasca notiunile si terminologia specifica disciplinei si sa le foloseasca adecvat; - sa selecteze metodele de screening si evaluare în funcție de problematică; - sa utilizeze ghidurile cu privire la preventia si terapia bolilor populationale; - elaborarea unui plan de monitorizare a stilului de viata/statusului nurițional la nivel populațional - utilizarea abilităților și a atitudinilor specifice învățării în context universitar - sa citeasca si sa evalueze critic literatuta de specialitate -cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea supravegherii epidemiologice în unele boli transmisibile (rubeola, rujeola, poliomielita, gripa, hepatitele virale, HIV/ SIDA). - dobândirea competenței în efectuarea unui plan de supraveghere nutrițională. Lucrari practice - cunoasterea caracteristicilor profilaxiei prin vaccinare - alegerea metodelor și mijloacelor de decontaminare și sterilizare pentru prevenirea și combaterea unor boli transmisibile - cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea trendului evolutiv si preventiei bolilor cronice netransmisibile -sa aplice cunostintele acumulate anterior;

• **Conținuturi**

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. NOȚIUNI INTRODUCTIVE ÎN BOLI INFECTIOASE. EPIDEMIOLOGIE: context istoric. Epidemiologia modernă și compartimentele ei. Definiția și domeniul epidemiologiei. Importanța epidemiologiei. Marile realizări ale epidemiologiei.	2	Expunere sistematica. Prelegere Studiu de caz	
2. PROCESUL EPIDEMIOLOGIC I: definiție, clasificarea proceselor epidemiologice, definiții fundamentale, factorii epidemiologici determinanți, factorii favorizanți ai procesului epidemiologic, formele de manifestare ale procesului epidemiologic (manifestarea sporadică, endemică, epidemică și pandemică). PRINCIPIILE GENERALE DE PROFILAXIE ȘI COMBATERE ÎN BOLILE TRANSMISIBILE: activitatea de combatere în focar, activitatea de profilaxie, activitatea epidemiologică în situații de urgență.	2	Idem	
3. ELEMENTE DE STATISTICĂ UTILIZATE ÎN EPIDEMIOLOGIE: distribuții și măsurători sumare, evaluarea, relația dintre două variabile.	2	Idem	
4. PREVENȚIA ÎN EPIDEMIOLOGIE: scopul prevenției,	2	Idem	

nivelurile de prevenire a bolilor, triajul. . Prevenția: definiție, categorii, metode (în bolile transmisibile și netransmisibile). Combaterea: definiție, metode. Dispensarizarea: definiție, categorii. Educația pentru sănătate: concepte, metode. Supravegherea epidemiologică în bolile transmisibile și netransmisibile.			
5. EPIDEMIOLOGIA INFECȚIILOR DIGESTIVE I: febra tifoidă, febrele paratifoide, shigelozele, holera	2	Idem	
6. EPIDEMIOLOGIA INFECȚIILOR DIGESTIVE II: hepatita virală A și E, enterovirozele, poliomiелita, infecția rotavirală	2	Idem	
7. EPIDEMIOLOGIA INFECȚIILOR RESPIRATORII: infecția meningococică, gripa, adenovirozele, infecțiile cu coronavirusuri, oreionul, rujeola, rubeola.	2	Idem	
8. EPIDEMIOLOGIA INFECȚIILOR SANGVINE: hepatitele virale B, C și D, tifosul exantematic (agent patogen, surse de agenți patogeni, mecanismul și căile de transmitere, factori favorizanți, manifestările procesului epidemic, manifestările procesului infecțios, diagnosticul de laborator, supravegherea epidemiologică (măsuri profilactice, măsuri antiepidemice în focar), ancheta epidemiologică.	2	Idem	
9. HIV/SIDA: caracteristicile agentului patogen cu implicații în epidemiologie, structura procesului epidemiologic, prevenția generală și specifică; situația epidemiologică, națională și mondială.	2	Idem	
10. EPIDEMIOLOGIA ZOOANTROPONozELOR: antraxul, bruceloza, salmonelozele, leptospirozele, pesta, borelioza Lyme, rabia, febra galbenă	2	Idem	
11. EPIDEMIOLOGIA SAPRONozELOR: tetanosul, legionelozele	2	Idem	
12. EPIDEMIOLOGIA PROTOZOOZELOR: malarie, amoebiaza, giardioza	2	Idem	
13. EPIDEMIOLOGIA HELMINTIAZELOR: ascaridoza, tricocefaloza, toxocaroză, hidatidoza, teniaza, trichineloză, enterobioza	2	Idem	
14. Infecții asociate asistentei medicale, prionoză: caracteristicile agentului patogen cu implicații în epidemiologie, structura procesului epidemiologic, prevenția și combaterea	2	Idem	
Bibliografie			
1. Gordis L. Epidemiology. 5th Edition. Philadelphia: Saunders Elsevier, 2014. 2. Heymann D. Control of communicable diseases manual. 20th Edition, APHA Press, 2014. 3. Pițigoi D. Epidemiologie – Curs și lucrări practice. București: Editura Universitară Carol Davila, 2019. 4. Webb P et al. Essential Epidemiology. An introduction for students and Health Professionals. Cambridge: Cambridge University Press, 2011. 5. Willett E. Nutritional Epidemiology. New York: Oxford University Press, 2013. 6. *Note de curs (în format electronic) - Andrei CUCU, 2021.			
Bibliografie minimală			
1. *Note de curs (format electronic) - Andrei CUCU, 2021. 2. Pițigoi D. Epidemiologie – Curs și lucrări practice. București: Editura Universitară Carol Davila, 2019.			

Aplicații (Seminar 14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Recoltarea, conservarea și transportul produselor patologice: generalități. Recoltarea, conservarea și transportul exsudatului nasofaringian, sângelui, materiilor fecale. Decontaminarea: generalități. Decontaminarea: mijloace naturale, mijloace mecanice, mijloace fizice (sterilizarea), mijloace chimice.	2	Expunere sistematică. Prelegere Studiu de caz Cercetarea literaturii de specialitate	

2. Imunoprevenția: generalități. Vaccinuri administrate prin PNI: generalități. Vaccinul BCG, intradermoreacția la tuberculină (indicații, tehnică, interpretare), vaccinul DTP, antipoliomielită, antitetanos, antirujeolă, antirubeolă, antiparotidită, antihepatită virală B, pneumococic, vaccinul anti-infecție cu <i>Haemophilus influenzae b</i> .	2	Idem	
3. Vaccinuri de necesitate epidemiologică: practica organizării, desfășurării și evaluarea acțiunilor de imunizare cu vaccinuri de necesitate epidemiologică. Imunoglobulinoprevenția; seroprevenția; imunomodulatori	2	Idem	
4. Metode de lucru în activitatea epidemiologică. Ancheta epidemiologică: mod de realizare în – tuberculoză, hepatitele virale cu transmitere predominant enterală (HVA, E), parenterală (HVB, C, D, F, G); HIV/SIDA, boala diareică acută, leptospiroze	2	Idem	
5. Elaborarea unui plan de acțiune antiepidemică (combateră și control) în focarul de infecție streptococică. Supravegherea epidemiologică activă a stării de purtător de streptococ beta-hemolitic grup A.	2	Idem	
6. Programul Național de Supraveghere în: paralizia acută flască, rujeolă, rubeolă congenitală, gripă, bolile cu transmitere sexuală (sifilis).	2	Idem	
7. Anchete epidemiologice și supravegherea epidemiologică în toxinfecțiile alimentare	2	Idem	
8. Anchete epidemiologice și supravegherea epidemiologică în infecțiile asociate asistentei medicale Elaborarea unui plan de supraveghere (prevenție, combatere și control) a infecțiilor asociate asistentei medicale în unități sanitare cu profil variat.	2	Idem	
9. EPIDEMIOLOGIA BOLILOR CARDIOVASCULARE: introducere, factori de risc, factori de protecție, manifestările procesului epidemiologic, manifestări clinice, metode diagnostice paraclinice, screening, supravegherea epidemiologică, măsuri prevenționale, evaluarea factorilor de risc în bolile cardiovasculare culegerea datelor, analiza și interpretarea (studiu descriptiv și analitic).	2	Idem	
10. EPIDEMIOLOGIA CANCERELOR: introducere, factori de risc, factori de protecție, manifestările procesului epidemiologic, manifestări clinice, metode de diagnostic paraclinic, screening, supravegherea epidemiologică, măsuri prevenționale, evaluarea factorilor de risc în cancer (culegerea datelor, analiza și interpretarea (studiu descriptiv și analitic).	2	Idem	
11. EPIDEMIOLOGIA OBEZITĂȚII: introducere, factori de risc, factori de protecție, manifestările procesului epidemiologic, manifestări clinice și complicațiile/riscurile obezității, diagnostic, supravegherea epidemiologică, măsuri prevenționale.	2	Idem	
12. ELEMENTE PRACTICE ÎN EPIDEMIOLOGIA NUTRIȚIONALĂ I: redactarea protocolului unui studiu nutrițional, elaborarea unui plan de supraveghere epidemiologică nutrițională, tehnici utilizate în epidemiologie nutrițională – principii de performanță.	2	Idem	

13. ELEMENTE PRACTICE ÎN EPIDEMIOLOGIA NUTRIȚIONALĂ II: evaluarea factorilor de risc în bolile de nutriție și metabolism: culegerea datelor, analiza și interpretarea (studiu descriptiv și analitic), evaluarea impactului unei acțiuni nutriționale, elaborarea unui program de educație pentru prevenirea bolilor de nutriție și de metabolism.	2	Idem	
14. Anchete epidemiologice și supravegherea epidemiologică în evenimentele de mediu.	2	Idem	
Bibliografie			
1. Burlea M (sub red.). Recomandări de vaccinare în pediatrie, Ed. Medicală Almatea, 2012. 2. Pițigoi D. Epidemiologie – Curs și lucrări practice. București: Editura Universitară Carol Davila, 2019. 3. Prisăcaru V et al. Epidemiologie – Manual de lucrări practice, Chișinău: Centrul Editorial-Poligrafic Medicina, 2016. 4. Popovici EM et al. Epidemiologie practică pentru studenți și rezidenți, Timișoara: Editura Victor Babeș, 2015.			
Bibliografie minimală			
1. *Note de curs (format electronic) - Andrei CUCU 2. Pițigoi D. Epidemiologie – Curs și lucrări practice. București: Editura Universitară Carol Davila, 2019.			

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

• Însușirea noțiunilor de epidemiologie va face absolvenții specializării de Nutriție și Dietetică să fie capabili de a stabili planuri adecvate de intervenții nutriționale preventive / curative în populație bazat pe anchetele epidemiologice efectuate

- **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	• Criteriile generale de evaluare (complexitatea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluentele de exprimare, forța de argumentare) • Criterii specifice disciplinei • Cunoștințe teoretice și practice de specialitate	Test grila	60%
Seminar	• Criteriile generale de evaluare • Criterii specifice disciplinei: posibilitatea efectuării unei evaluări epidemiologice • Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților • Cunoștințe practice de specialitate, citirea critică a unui articol științific • Înțelegerea noțiunilor teoretice.	Test grila	40%
Laborator			
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
• Cunoașterea principalelor noțiuni de epidemiologie; • Cunoașterea principalelor procese de epidemiologie. • cunoașterea noțiunilor și terminologia specifică disciplinei și să le folosească adecvat; • Cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea supravegherii epidemiologice în unele boli transmisibile (rubeola, rujeola, poliomielite, gripa, hepatitele virale, HIV/ SIDA).
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- capacitatea de stabilire a unui plan corect de îngrijire nutrițională pentru pacienții cu una dintre bolile studiate
- cunoașterea caracteristicilor profilaxiei prin vaccinare
- capacitatea de alegere a metodelor și mijloacelor de decontaminare și sterilizare pentru prevenirea și combaterea unor boli transmisibile
- cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea trendului evolutiv și prevenției bolilor cronice netransmisibile.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. Olga Adriana CĂLIMAN-STURDZA	Ș. I. dr. Olga Adriana CĂLIMAN-STURDZA

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	Urgențe medicale și prim ajutor medical				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. Paul Mihai BOARESCU				
Titularul activităților de seminar	Dr. Mircea MACOVEI				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	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	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	3
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	1
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	1
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	5
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	50
Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Anatomia și fiziologia omului
Competențe	• Fiziopatologie, semiologie și patologie medicală

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		• Laptop, videoproiector
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator	• Laptop, videoproiector, materiale și trusă medicală de prim ajutor
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de
------------	--

profesionale	bază ale profesiei
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 (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• Dobândirea cunoștințelor , abilităților și atitudinilor în medicina de urgență • Sa efectueze manevrele de resuscitare cardiopulmonară de bază la adult și copil • Sa efectueze defibrilarea automată/semiautomată • Sa efectueze managementul de bază al cailor aeriene • Sa acorde primul ajutor de bază în cazul unor traumatisme (accident rutier, plăgi, hemoragii, caderi)
	• Sa poată să își asume rolul de membru în echipa de resuscitare • Sa poată să își asume rolul de lider al echipei de trauma în intervenția de urgență.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Resuscitarea cardiopulmonară de bază la adult și copil Stopul cardiac în circumstanțe speciale	2	Prelegere, prezentare de cazuri. Demonstrație practică. Lucru pe ateliere	
2. Managementul de bază al cailor aeriene. Aspirarea cailor aeriene superioare	2	Idem	
3. Indicațiile și tehnica defibrilării semiautomate	2	Idem	
4. Cai de administrare fluide și medicamente în urgență	2	Idem	
5. Mijloace de hemostază utilizate în urgență. Decontaminarea locală în vederea intervențiilor minim invazive și rezolvării plăgilor	2	Idem	
6. Conduita de urgență în traumatisme - evaluarea primară și resuscitarea în trauma	2	Idem	
7. Mijloace de transport și imobilizare utilizate la pacientul traumatizat	2	Idem	
Bibliografie			
1. Suport de curs 2. D. Cimpoesu – Protocoale și ghiduri actuale în resuscitarea cardiopulmonară, Ed. Gr.T Popa 2011 3. Consiliul Național Român de Resuscitare – Ghiduri în Resuscitare 2015 4. J. Tintinalli and co. – „Medicina de urgență - Ghid pentru studiu comprehensiv, Tintinalli, editia VI, prima editie în limba română”, 2008, editor în limba română C.P.S.S. 5. European Resuscitation Council Guidelines for Resuscitation, The ERC Guidelines 2021 https://cprguidelines.eu/			
Bibliografie minimală			
1. D. Cimpoesu – Protocoale și ghiduri actuale în resuscitarea cardiopulmonară, Ed. Gr.T Popa 2011 2. Consiliul Național Român de Resuscitare – Ghiduri în Resuscitare 2015 3. Suport de curs			

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1.Principiile primului ajutor – organizarea unei truse de prim ajutor	2	Prezentare orală Demonstrații practice	
2.Resuscitarea cardio-pulmonară la adult	2	Prezentare orală Demonstrații practice	
3. Managementul de bază al cailor aeriene. Aspirarea cailor aeriene superioare	2	Demonstrații practice	
4. Tehnica defibrilării automate / semi-automate	2	Prezentare orală Demonstrații practice	
5.Tehnica administrării fluidelor și medicamentelor în urgență	2	Prezentare orală Demonstrații practice	
6. Hemostaza în leziunile vasculare periferice Decontaminarea locală în vederea intervențiilor minim	2	Realizarea practică a diferitelor tipuri de hemostaza la nivelul diferitelor regiuni	

invazive si rezolvării plagilor		ale corpului Realizarea practica a diferitelor tipuri de pansamente adaptate tipurilor plagii si regiunii anatomice afectate	
7. Primul ajutor in traumatismul aparatului loco-motor Acordarea primului ajutor si transportul persoanelor cu traumatisme cranio-cerebrale si/sau vertebro-medulare	2	Ralizarea practica a diferitelor tipuri de imobilizari si celorlalte manevre de prim ajutor in leziunile aparatului loco-motor Realizarea practica a diferitelor tipuri de imobilizari si a manevrelor de transport in cazul traumatismelor cranio-cerebrale si/sau vertebro-medulare	
8.Masuri de prim ajutor in urgentele respiratorii si cardio-vasculare	2	Realizarea practica a diferitelor tipuri de manevre de prim ajutor in urgentele respiratorii si cardio-vasculare	
9.Masuri de prim ajutor in arsuri, degeneraturi, electrocutari, inec	2	Realizarea practica a manevrelor de prim ajutor in leziunile produse de agentii termici si fizici	
10.Evaluare primara si masuri de prim ajutor in intoxicatii	2	Prezentare orala privind semiologia si de prim ajutor in diferite intoxicatii	
11. Metode de prim ajutor in urgentele neurologice, oftalmologice, ORL	2	Realizarea practica a primului ajutor in afectiuni neurologice, oftalmologice si ORL	
12. Metode de prim ajutor in ugentele gastroenterologice si endocrinologice	2	Relizarea practica de prim ajutor in afectiunile gastroenterologice si endocrinologice	
13.Principiile primului ajutor in accidentele rutiere si calamitati naturale	4	Realizarea practica a manevrelor de prim ajutor a accidentelor rutiere si calamitati	
Bibliografie			
1. D. Cimpoesu – Protocoale si ghiduri actuale in resuscitarea cardiopulmonara, Ed. Gr.T Popa 2011 2. Consiliul Național Român de Resuscitare – Ghiduri in Resuscitare 2015 3. J. Tintinalli and co. – „Medicina de urgenta - Ghid pentru studiu comprehensiv, Tintinalli, editia VI, prima editie în limba româna”, 2008, editor in limba romana C.P.S.S. 4. R. Arafat. Ministerul Sanatatii Manual de Prim Ajutor Calificat 5. European Resuscitation Council Guidelines for Resuscitation, The ERC Guidelines 2021 https://cprguidelines.eu/			
Bibliografie minimală			
1. D. Cimpoesu – Protocoale si ghiduri actuale in resuscitarea cardiopulmonara, Ed. Gr.T Popa 2011 2. Consiliul Național Român de Resuscitare – Ghiduri in Resuscitare 2015 3. Suport de curs			

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

Pentru un absolvent de nutriție dietetică este obligatorie cunoașterea și aplicarea resuscitării cardiopulmonare de baza. Legea Sanatatii 95/2006 prevede obligativitatea acordării primului ajutor de baza de catre intreg personalul medical in timpul exercitării profesiei sau in timpul liber.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza cursurilor predate.	Test grila	60%
Seminar			
Laborator	Înțelegerea noțiunilor practice care stau la baza	Evaluare practica	40%

	lucrărilor de laborator efectuate.		
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
• Cunoasterea conduitei de urgenta în traumatisme - evaluarea primara si resuscitarea în trauma
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
• Dobandirea cunostiintelor, abilitatilor în medicina de urgenta • Capacitatea de efectuare a manevrelor de resuscitare cardiopulmonară de bază la adult si copil • Capacitatea de efectuare a managementului de baza al cailor aeriene • Sa acorde primul ajutor de bază în cazul unor traumatisme (accident rutier, plăgi, hemoragii, caderi) • Sa poata sa isi asume rolul de membru în echipa de resuscitare • Sa poata sa isi asume rolul de lider al echipei de trauma în interventia de urgenta.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. Paul Mihai BOARESCU	Dr. Mircea MACOVEI

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	STAGIU DE PRACTICĂ DE SPECIALITATE II				
Titularul activităților de curs	-				
Titularul activităților aplicative					
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - impusă, DA - opțională, DL - facultativă				DI

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

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

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	-
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	-
Tutoriat	-
Examinări	3
Alte activități:	-
Total ore studiu individual	
Total ore pe semestru	120
Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	
Competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului			
Desfășurare aplicații	seminar	Cantina Restaurant USV, Unități de Alimentație Publică	
	Laborator		
	Proiect		

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
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 (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

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

8. Conținuturi

Aplicații practice	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Măsurile de protecția muncii și PSI la locul de muncă în unitățile de procesare alimentelor în preparate culinare. Instruirea periodică conform- extras din H. G .1425/2006 Informații privind riscurile de accidentare și îmbolnăvire profesională specifică locului de muncă. Acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor și evacuarea personalului. Igiena în unitățile de producție culinară.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
2. Organizarea unui serviciu de alimentație spitalicească sau a celui din cadrul unei instituții de învățământ sau de alimentație publică. Caracterizarea tipurilor de unități de alimentație publică. Igiena în unitățile de alimentație publică; Igiena Personalului din unitățile publice; Norme igienico-sanitare specifice unei unități de alimentație publică (cantină, fast-food, restaurant).	5	Idem	
3. Analiza meniurilor servite în Cantina Restaurant USV, calculul conținutului nutrițional, sugestii de îmbunătățire.	10	Idem	
4. Alcătuirea dietelor (regimurilor alimentare) în funcție de: indicațiile medicului/dieteticianului, indicațiile dietetice specifice fiecărei afecțiuni, indicațiile dietetice fiecărei secții în parte, valorile, principiile, dorințele, obiceiurile și rețeta pacientului, alocare sau posibilități materiale/financiare, numărul de porții. Întocmirea rețetarului zilnic (desfășurătorul de gramaj) unde se specifică: alimentele ce fac obiectul regimurilor, feluri de meniuri/alimente pe regimuri alimentare, gramajul/porție, numărul de mese, cantitățile rezultate.	10	Idem	
5. Caietele de sarcini pentru achiziția alimentelor și participarea la comisiile de licitații în vederea achizițiilor de alimente. Recepția alimentelor primite de la furnizori și evaluarea calității acestora în funcție de cerințele caietului de sarcini.	8	Idem	
6. Circuitul alimentelor în spital/cantine/restaurante. Normele de igienă la recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuirea alimentelor.	10	Idem	
7. Verificarea modului de păstrare, depozitare, conservare, etichetare al alimentelor ținând cont de normele igienico-sanitare specifice fiecărui aliment în parte (carne, produse din carne, lactate, pâine, ouă, legume, conserve, băcănie, etc.) și verificare termenului de expirare înscris pe ambalajul alimentelor.	10	Idem	
8. Recoltarea probelor alimentare și păstrarea lor în mod corespunzător. Întocmirea graficelor de temperatură pentru spațiile frigorifice și frigider.	5	Idem	

9. Analiza caracteristicilor organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, de transport, igienico-sanitare. Controlul gradului de prospețime a materiilor prime de origine animală: carnea animalelor de măcelărie (bovine, porcine, ovine), carnea de vânat, carnea de pasăre, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Idem	
10. Controlul gradului de prospețime a materiilor prime de origine animală: carnea de pește, icrele de pește, crustacei, moluște, batracieni comestibili, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul gradului de prospețime pentru lapte și produse Lactate: controlul gradului de prospețime pentru lapte, controlul gradului de prospețime la smântână, controlul gradului de prospețime la unt, controlul gradului de prospețime la brânzeturi, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Idem	
11. Controlul gradului de prospețime la ouă și produse din ouă: oul ca produs alimentar, metode de examinare ale oului întreg, metode de examinare care necesită spargerea oului, controlul prospețimii la produsele din ouă, produse din ouă congelate, produsele de ouă deshidratate, caracteristicile organoleptice ale produselor din ouă, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul gradului de prospețime la mierea de albine: mierea de albine ca produs alimentar, definirea și clasificarea mierii de albine, examenul organoleptic la mierii de albine, examene fizico-chimice ale mierii de albine, măsuri, sancțiuni ce se iau după examinare, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Idem	
12. Controlul și expertiza produselor din cereale: controlul făinurilor, definirea și clasificarea făinurilor, examenul organoleptic al făinurilor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul și expertiza produselor din cereale: controlul pastelor făinoase, definirea și clasificarea pastelor făinoase, expertiza pastelor făinoase prin examen de laborator, examenul organoleptic al pastelor făinoase, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Idem	
13. Controlul și expertiza legumelor: controlul legumelor, definirea și clasificarea legumelor, examenul organoleptic al legumelor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul și expertiza produselor din legume: controlul produselor din legume, definirea și clasificarea produselor din legume, expertiza produselor din legume prin examen de laborator, examenul organoleptic al produselor din legumelor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Idem	
14. Controlul și expertiza fructelor: definirea și clasificarea fructelor, examenul organoleptic al fructelor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice. Controlul și expertiza produselor din fructe: definirea și clasificarea produselor din fructe, expertiza produselor din fructe prin examen de laborator, examenul organoleptic al produselor din fructe, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.	10	Idem	
Bibliografie			
1. CROITORU C., (2019) – Ghid de bune practici: Alimentație rațională, siguranța alimentelor și schimbarea comportamentului alimentar 2. BIRCA A., (2012) – Gastronomie și gastrotehnie. Editura Universității „Ștefan cel Mare”, Suceava 3. CDC (2015) – Food service guidelines: Case studies from states and communities			

4. CDC (2014) – Creating healthier hospital food, beverage and physical activity environments
5. BONDOC I., (2014) - Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Editura ”Ion Ionescu de la Brad”, Iași;
6. MIHELE D., (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura medicală București;
7. TARCEA M., (2010)- Ghid practic de gastrotehnie și gastronomie . Editura Universității de Medicină și Farmacie din Tg. Mureș.
8. CARACTERIZAREA tipurilor de unități de alimentație publică Hotărâre 843/1999
9. VASILACHI G , (2008) - Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. Editura RC, Chișinău
1. BIRCA A., (2012) – Gastronomie și gastrotehnie. Editura Universității „Ștefan cel Mare”, Suceava
2. MIHELE D., (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura medicală București;

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator	Prezentarea portofoliului Stagiul de Practică de Specialitate	Probă orală	50%
	Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. Aplicarea cunoștințelor dobândite.	Probă practică	50%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

-

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Cunoașterea gradului de prospețime a alimentelor.
- Cunoașterea normelor de igienă în recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuirea alimentelor.
- Cunoașterea modalității de calcul a valorii energetice, de carbohidrați, proteine, lipide, fibre și sodiu pentru un meniu, luând în considerare pierderile tehnologice prin prelucrările primare și termice ale alimentelor.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023		

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	CONSILIERE IN NUTRITIE				
Titularul activităților de curs	Asist. univ. drd. Oana ATOMEI				
Titularul activităților de laborator	Asist. univ. drd. Oana ATOMEI				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	5
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	50
Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare curs	-Videoproiector, tabla, calculator	
Desfășurare aplicații	Laborator	Materiale bibliografice pentru laborator în format electronic și tipărit; videoproiector, laptop, foi de hârtie A4

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	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.
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	- Să dezvolte competențe eficiente de comunicare și consiliere pentru a stabili o relație terapeutică adecvată cu pacientul, prin folosirea metodelor și tehnicilor de comunicare și consiliere specifice orientării terapeutice.
Obiective specifice	- Să își însușească principiile de bază ale unei consilieri eficiente în domeniul nutriției și dieteticii; - 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 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

6. Conținuturi			
Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Prezentare generală a consilierii în nutriție. Beneficii și bariere în consiliere.	2	Icebreaking. Expunerea. Dezbateri. Discuții. Brainstorming. Problematizarea. Studiul de caz	
2. Terminologie medicală în nutriție și consiliere. Standardizarea terminologiei.	2		
3. Construirea abilităților de consiliere în nutriție. Abilitățile transferabile în consiliere.	2		
4. Consiliere în nutriție. Abordări specifice intervalelor de vârstă și de risc la pacienți.	2		
5. Consilierea în echipa interdisciplinară. Consiliere versus terapie în nutriție.	2		
6. Consilierea nutrițională a pacienților cu probleme psihiatrice.	2		
7. Aderența pacientului în consilierea nutrițională.	2		
Bibliografie			
• Bass SB, Parvanta CF. (2020). <i>Health communication. Strategies and skills for a new era</i>. Jones & Bartlett Learning. • Bedwani S, Irvine V, Beattie M. (2016). <i>MRCPCH Clinical Short Cases, History Taking and Communication Skills</i>. PasTest. • Belzer EJ, Salinsky M. (2016). <i>Skills training in communication and related topics. Part 1, Dealing with conflict and change</i>. Training Tools for Health Professionals. CRC Press. • Belzer EJ, Saunders J. (2016). <i>Skills Training in Communication and Related Topic. Part. 2, Communicating with patients, colleagues, and communities</i>. Training Tools for Health Professionals. CRC Press. • Beto J, Holli B. (2017). <i>Nutrition Counseling and Education Skills. A Guide for Professionals</i>. LWW. • Clavier V, De Oliveira JP (eds.) (2019). <i>Food and Health. Actor Strategies in Information and Communication</i>. Wiley-Iste. • Connelly RA, Turner T (eds.) (2017). <i>Health Literacy and Child Health Outcomes. Promoting Effective Health Communication Strategies to Improve Quality of Care</i>. Springer Briefs in Public Health. • Garcia-Retamero R, Galesic M (eds.) (2013). <i>Transparent Communication of Health Risks. Overcoming Cultural Differences</i>. Springer-Verlag New York. • Gylys B, Wedding ME. (2017). <i>Medical Terminology Systems. A Body Systems Approach</i>. 8th Edition. F. A.			

Davis Company, Philadelphia.

- Hamilton H, Chou WS (eds.) (2014). *The Routledge Handbook of Language and Health Communication*. Routledge.
- Harrington NG. (2014). *Health Communication. Theory, Method, and Application*. Routledge.
- Jenicek M. (2014). *Writing, Reading, and Understanding in Modern Health Sciences. Medical Articles and Other Forms of Communication*. Taylor and Francis, CRC Press.
- Jenicek M. (2018). *How to Think in Medicine. Reasoning, Decision Making, and Communication in Health Sciences and Professions*. Productivity Press.
- Jevon P, Odogwu S. (2019). *Medical Student Survival Skills. History Taking and Communication Skills*. Wiley-Blackwell.
- Lundgren RE, McMakin AH. (2018). *Risk communication. A handbook for communicating environmental, safety, and health risks*. Wiley-IEEE Press.
- Mitu B, Marinescu V (eds.) (2016). *The Power of the Media in Health Communication*. Routledge.
- Mucchielli A. (2015). *Arta de a comunica. Metode, forme și psihologia situațiilor de comunicare*. Iași: Polirom.
- Pagano MP. (2014). *Communication Case Studies for Health Care Professionals. An Applied Approach*. 2nd Edition. Springer Publishing Company.
- Pașca MD. (2011). *Curs de comunicare medic-pacient*, UMF Tg. Mureș.
- Pașca MD. (2012). *Comunicarea în relația medic-pacient*, Ed. University Press, Tg. Mureș.
- Pașca MD. (2014). *Curs de consiliere psiho-nutrițională aplicată*, Ed. University Press, Tg. Mureș.
- Pașca MD. (2017). *Identități ale consilierii psiho-nutriționale*, Ed. University Press, Tg. Mureș.
- Simpson L, Robinson P, Fletcher M, Wilson R. (2016). *E-Communication Skills. A Guide for Primary Care*. CRC Press.
- Snetselaar LG. (2009). *Nutrition counseling skills for the nutrition care process*. Jones and Bartlett Publishers.
- Thompson T (ed.) (2014). *Encyclopedia of Health Communication*. SAGE Publications, Inc.
- Thompson TL, Harrington NG. (2021). *The Routledge Handbook of Health Communication*. Routledge Communication Series.
- Valero-Garces C. (2014). *Health, Communication and Multicultural Communities. Topics on Intercultural Communication for Healthcare Professionals*. Cambridge Scholars Publishing.
- Van Servellen G. (2018). *Communication Skills for the Health Care Professional. Context, Concepts, Practice, and Evidence*. Jones & Bartlett Publishers.
- Venes D. (ed.) (2017). *Taber's Cyclopedic Medical Dictionary*. 23rd Ed. FA Davis Company. Philadelphia.

Bibliografie minimală:

1. American Dietetic Association. (2011). *International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT). Reference Manual. Standardized language for the Nutrition Care Process*. 3rd Edition.
2. Pașca MD. (2014). *Curs de consiliere psiho-nutrițională aplicată*, Ed. University Press, Tg. Mureș.

Aplicații (laborator 28 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Ce presupune consilierea în nutriție? Tipuri de consiliere.	2	expunerea, explicația,	
2. Evoluția limbajului nutriției și dieteticii în România.	2	conversația, studiul de	
3. Terminologie medicală în nutriție. Standardizarea terminologiei nutriției.	2	caz, exercițiul, problematizarea,	
4. Surse de documentare în nutriție: științifice, didactice și de popularizare.	2	brainstormingul, jocul de rol (descrierea unor	
5. Construirea abilităților de consiliere în nutriție. Abilitățile transferabile în consiliere.	2	imagini, discutarea unor cazuri,	
6. Discursul de popularizare în nutriție. Pacientul informat.	2	compararea unor itemi,	
7. Comunicarea verbală în nutriție.	2	rezolvarea unor sarcini	
8. Comunicarea nonverbală în nutriție. Mesajele contradictorii și exemplul personal.	2	în perechi, rezolvarea unor sarcini pe baza	
9. Comunicarea scrisă în nutriție. Formulare medicale.	2	unor mesaje scrise ori	
10. Consilierea în echipa interdisciplinară. Paliere ale competențelor de consiliere în echipa multidisciplinară.	2	receptate oral, elaborarea unor lucrări	
11. Comunicarea în situații conflictuale.	4	scrise)	

12. Mijloace de comunicare în nutriție: radio, TV, telefon, internet.	2		
13. Aderența pacientului în consilierea nutrițională.	2		
Bibliografie:			
• Bass SB, Parvanta CF. (2020). <i>Health communication. Strategies and skills for a new era</i>. Jones & Bartlett Learning. • Bedwani S, Irvine V, Beattie M. (2016). <i>MRCPC Clinical Short Cases, History Taking and Communication Skills</i>. PasTest. • Belzer EJ, Salinsky M. (2016). <i>Skills training in communication and related topics. Part 1, Dealing with conflict and change</i>. Training Tools for Health Professionals. CRC Press. • Belzer EJ, Saunders J. (2016). <i>Skills Training in Communication and Related Topic. Part. 2, Communicating with patients, colleagues, and communities</i>. Training Tools for Health Professionals. CRC Press. • Beto J, Holli B. (2017). <i>Nutrition Counseling and Education Skills. A Guide for Professionals</i>. LWW. • Clavier V, De Oliveira JP (eds.) (2019). <i>Food and Health. Actor Strategies in Information and Communication</i>. Wiley-Iste. • Connelly RA, Turner T (eds.) (2017). <i>Health Literacy and Child Health Outcomes. Promoting Effective Health Communication Strategies to Improve Quality of Care</i>. Springer Briefs in Public Health. • Garcia-Retamero R, Galesic M (eds.) (2013). <i>Transparent Communication of Health Risks. Overcoming Cultural Differences</i>. Springer-Verlag New York. • Gyls B, Wedding ME. (2017). <i>Medical Terminology Systems. A Body Systems Approach</i>. 8th Edition. F. A. Davis Company, Philadelphia. • Hamilton H, Chou WS (eds.) (2014). <i>The Routledge Handbook of Language and Health Communication</i>. Routledge. • Harrington NG. (2014). <i>Health Communication. Theory, Method, and Application</i>. Routledge. • Jenicek M. (2014). <i>Writing, Reading, and Understanding in Modern Health Sciences. Medical Articles and Other Forms of Communication</i>. Taylor and Francis, CRC Press. • Jenicek M. (2018). <i>How to Think in Medicine. Reasoning, Decision Making, and Communication in Health Sciences and Professions</i>. Productivity Press. • Jevon P, Odogwu S. (2019). <i>Medical Student Survival Skills. History Taking and Communication Skills</i>. Wiley-Blackwell. • Lundgren RE, McMakin AH. (2018). <i>Risk communication. A handbook for communicating environmental, safety, and health risks</i>. Wiley-IEEE Press. • Mitu B, Marinescu V (eds.) (2016). <i>The Power of the Media in Health Communication</i>. Routledge. • Mucchielli A. (2015). <i>Arta de a comunica. Metode, forme și psihologia situațiilor de comunicare</i>. Iași: Polirom. • Pagano MP. (2014). <i>Communication Case Studies for Health Care Professionals. An Applied Approach</i>. 2nd Edition. Springer Publishing Company. • Pașca MD. (2014). <i>Curs de consiliere psiho-nutrițională aplicată</i>, Ed. University Press, Tg. Mureș. • Pașca MD. (2017). <i>Identități ale consilierii psiho-nutriționale</i>, Ed. University Press, Tg. Mureș. • Simpson L, Robinson P, Fletcher M, Wilson R. (2016). <i>E-Communication Skills. A Guide for Primary Care</i>. CRC Press. • Thompson T (ed.) (2014). <i>Encyclopedia of Health Communication</i>. SAGE Publications, Inc. • Thompson TL, Harrington NG. (2021). <i>The Routledge Handbook of Health Communication</i>. Routledge Communication Series. • Valero-Garces C. (2014). <i>Health, Communication and Multicultural Communities. Topics on Intercultural Communication for Healthcare Professionals</i>. Cambridge Scholars Publishing. • Van Servellen G. (2018). <i>Communication Skills for the Health Care Professional. Context, Concepts, Practice, and Evidence</i>. Jones & Bartlett Publishers. • Venes D. (ed.) (2017). <i>Taber's Cyclopedic Medical Dictionary</i>. 23rd Ed. FA Davis Company. Philadelphia.			
Bibliografie minimală:			
• American Dietetic Association. (2011). <i>International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT). Reference Manual. Standardized language for the Nutrition Care Process</i>. 3rd Edition. • Pașca MD. (2014). <i>Curs de consiliere psiho-nutrițională aplicată</i>, Ed. University Press, Tg. Mureș.			

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 și în consilierea acestuia, cu specialiștii din domeniu și din domeniile conexe.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoașterea conceptelor, teoriilor, paradigmelor și metodologiilor utilizate în domeniul consilierii în nutriție. Capacitatea de a utiliza corect și de a explica noțiunile fundamentale ale disciplinei. Capacitatea de analiză și sinteză.	Test grila	50%
Laborator	Prezentarea caracteristicilor unei consilieri medicale în domeniul nutriției	Proba practica	50%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea modalităților de bază privind consilierea, comunicarea și relaționarea dintre dietetician și client/pacient/ aparținător.
- Cunoașterea principiilor de bază ale unei consilieri eficiente în domeniul nutriției și dieteticii;
- Cunoașterea terminologiei și strategiilor de comunicare specifice domeniului nutriției și dieteticii;

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Respectarea elementelor de etică la nivelul comunicării și al relaționării dintre dietetician și client/pacient;
- Folosirea limbajului de specialitate pe înțelesul pacientului;
- Adaptarea discursului medical în funcție de receptor și context;

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Asist. univ. drd. Oana ATOMEI	Asist. univ. drd. Oana ATOMEI

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	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	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	NUTRIȚIA MAMEI (IN PRESARCINA, SARCINA SI ALAPTARE)				
Titularul activităților de curs	Ș. I. dr. Petronela VICOVEANU				
Titularul activităților aplicative	Ș. I. dr. Petronela VICOVEANU				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	9
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	5
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități (precizați):	

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5. Conținut (cece unde este cazul)		
Desfășurare a cursului		• Laptop, videoproiector, tablă
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator/lucrări practice	• Laptop, videoproiector, tablă, calculatoare, planse
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei C3. Recunoașterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli.
-------------------------	---

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

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

Obiectivul general al disciplinei	Acumularea de cunostinte specifice legate de nutritia in sarcina, lehuzie si alaptare
	Curs Dobandirea abilitatii de a construi regimuri personalizate pentru gravide si lehuze, in functie de particularitatile acestora
	Lucrari practice - Insusirea cunostintelor specifice legate de nutritia in sarcina, lehuzie si alaptare - Abilitatea de a construi regimuri personalizate pentru gravide si lehuze, in functie de particularitatile acestora

8. Conținuturi

Curs		Nr. ore	Metode de predare	Observații
1.	Fertilizarea. Etapele de dezvoltare embrio-fetala. Posibilitati de interventie a nutritionistului in cursul sarcinii	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2.	Diagnosticul de sarcina	2		
3.	Consultatia preconceptionala	2		
4.	Consultatia prenatala	2		
5.	Principiile alimentatiei corecte in sarcina	2		
6.	Proteinele in dieta gravidei	2		
7.	Glucidele in dieta gravidei	2		
8.	Lipidele in dieta gravidei	2		
9.	Vitaminele si mineralele in dieta gravidei	2		
10.	Dieta gravidei si lehuzei hipertensive	2		
11.	Dieta gravidei si lehuzei diabetice	2		
12.	Dieta gravidei obeze si a gravidei adolescente	2		
13.	Alimente nerecomandate in sarcina si alaptare	2		
14.	Nevoi nutritionale in lehuzie si pe durata lactatiei	2		
Bibliografie				
• Lily Nichols: Real Food In Pregnancy - The Science And Wisdom Of Optimal Prenatal Nutrition, 2018 • Catherine Jones, Rose Ann Hudson: Eating For Pregnancy – Your Essential Month-By-Month Nutrition Guide And Cookbook, 2019 • Gandy J. Manual of Dietetic Practice, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014. • Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. • Graur M. & Societatea de Nutriție din România. Ghid pentru Alimentația Sănătoasă, Ed. Performantica, 2006. • Mihai B. Ghid practic de alimentație sănătoasă, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. • Raymond JL, Morrow K, editors. Krause And Mahan’s Food & The Nutrition Care Process, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021.				
Bibliografie minimală				
• Lily Nichols: Real Food In Pregnancy - The Science And Wisdom Of Optimal Prenatal Nutrition, 2018 • Catherine Jones, Rose Ann Hudson: Eating For Pregnancy – Your Essential Month-By-Month Nutrition Guide And Cookbook, 2019 • Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017.				

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Examinarea gravidei si stabilirea diagnosticului de sarcina in trim I	2	Discutii libere aplicate	
2. Examinarea gravidei si stabilirea diagnosticului de sarcina in trim II	2	Idem	
3. Examinarea gravidei si stabilirea diagnosticului de sarcina in trim III	2	Idem	
4. Particularitatile gravidei din punct de vedere nutritional – tulburările digestive in sarcina si modificarea obiceiurilor alimentare, castigul ponderal in sarcina	2	Idem	
5. Particularitatile lehuzei din punct de vedere nutritional	2	Idem	
6. Stabilirea aportului de proteine, glucide si lipide in functie de nevoile gravidei normale	2	Idem	

7. Stabilirea aportului de proteine, glucide si lipide in lehuzie si lactatie	2	Idem	
8. Stabilirea nevoilor de vitamine si minerale in sarcina si lehuzie, lactatie	2	Idem	
9. Gravida si lehuza nedispensarizata – particularitati nutritionale	2	Idem	
10. Gravida hipertensiva – particularitati nutritionale	2	Idem	
11. Gravida diabetica – particularitati nutritionale	2	Idem	
12. Gravida obeza – particularitati nutritionale	2	Idem	
13. Gravida adolescenta – particularitati nutritionale	2	Idem	
14. Gravida fumatoare, consumatoare de alcool sau droguri	2	Idem	
Bibliografie			
- LILY NICHOLS: REAL FOOD IN PREGNANCY - THE SCIENCE AND WISDOM OF OPTIMAL PRENATAL NUTRITION, 2018 - CATHERINE JONES, ROSE ANN HUDSON: EATING FOR PREGNANCY – YOUR ESSENTIAL MONTH-BY-MONTH NUTRITION GUIDE AND COOKBOOK, 2019 - Gandy J. Manual of Dietetic Practice, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014. - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. - Mihai B. Ghid practic de alimentație sănătoasă, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. - Raymond JL, Morrow K, editors. Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021.			
Bibliografie minimală			
- Lily Nichols: Real Food In Pregnancy - The Science And Wisdom Of Optimal Prenatal Nutrition, 2018 - Catherine Jones, Rose Ann Hudson: Eating For Pregnancy – Your Essential Month-By-Month Nutrition Guide And Cookbook, 2019. - Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017.			

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

Cunoștințele și deprinderile sunt stabilite ca obiective didactice și precizate ca atare în programe analitice revizuite anual. După analiza în cadrul disciplinei, acestea sunt discutate și aprobate în cadrul Biroului Curricular, în sensul armonizării cu alte discipline. Pe tot acest parcurs este evaluată sistematic, pe cât posibil direct, corespondența dintre conținut și așteptările comunității academice, a reprezentanților comunității, a asociațiilor profesionale și angajatorilor. Ca scop primar, disciplina urmărește să ofere studenților premise optime pentru următorii ani de studiu, în perspectiva angajării cu succes (imediat după absolvire), în România și din alte țări din UE.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluente de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar			
Laborator/lucrări practice	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluente de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Evaluare pe parcurs Referate/	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
•
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Înțelegerea relației între nutrient și aliment
- Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive
- Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2023	Ș. I. dr. Petronela VICOVEANU	Ș. I. dr. Petronela VICOVEANU

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
18.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
21.09.2023	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
22.09.2023	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ