

FIȘA DISCIPLINEI (licență)

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Anatomie				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI				
Titularul activităților aplicative	Dr. Petru VELNIC				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DF
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				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	24
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	22
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	●	Videoproiector	
Desfășurare aplicații	Seminar	●	Nu este cazul
	Laborator/lucrări practice	●	Planșe, mulaje, videoproiector
	Proiect	●	Nu este cazul

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate. CP10. Instruiește cu privire la prevenirea bolilor.
Competențe transversale	CT1. Protejează sănătatea celorlalți. CT2. Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora. CT3. Demonstrează conștientizarea riscurilor pentru sănătate.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> ● Cunoașterea structurilor corpului uman, a organizării acestora în sisteme și raporturilor dintre ele. ● Corelații anatomo-funcționale privind structurile corpului uman. ● Explorarea anatomică a structurilor corpului uman, anatomia aplicată și corelații clinice în domeniul nutriției și dieteticii.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Curs <ul style="list-style-type: none"> - Însușirea noțiunilor referitoare la anatomia sistemului digestiv - Însușirea noțiunilor referitoare la morfologia și structura sistemului respirator, cardiovascular, nervos, urogenital, endocrin. - Definierea termenilor de specialitate și formarea unui limbaj specific adecvat domeniului. ● Laborator <ul style="list-style-type: none"> - Cunoașterea elementelor de anatomie descriptivă a tuturor componentelor aparatelor și sistemelor corpului uman; - Corelarea elementelor de anatomie descriptivă la nivelul structurilor corespunzătoare lor. - Aplicarea cunoștințelor în practica de nutriție și dietetică; - Explorare morfologică pe piesa preparată (cadavru).

8. **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere, generalități, embriologie generală. Dezvoltarea corpului uman. Gametogeneza. Fertilizarea. Perioada embrionară. Perioada fetală. Anexele fetale. Teratogeneza.	2	Prelegere, prezentare, discuții	
2. Principii de organizare a corpului uman. Sistemul locomotor –generalități despre oase și articulații. Generalități despre mușchi și structurile conjunctive organizate conexe.	2	Idem	
3. Sistemul respirator. Organizarea funcțională a căilor respiratorii superioare, a arborelui bronhopulmonar.	2	Idem	
4. Sistemul cardiac. Sistemul circulator. Sistemul limfatic. Cordul - configurație externă și struc-tură anatomică. Mica și marea circulație; Circulația limfatică. Organizarea morfo-funcțională a sistemului limfopoietic. Splina.	2	Idem	
5. Sistemul digestiv (I). Organizarea funcțională a tubului digestiv supra- și sub-diafragmatic.	2	Idem	
6. Sistemul digestiv (II). Glandele anexe ale tubului digestiv.	2	Idem	
7. Sistemul urinar. Organizarea funcțională a rinichiului și a căilor urinare.	2	Idem	
8. Sistemul de reproducere. Organizarea funcțională a gonadelor și a căilor genitale la bărbat.	2	Idem	
9. Sistemul de reproducere. Organizarea funcțională a gonadelor și a căilor genitale la femeie.	2	Idem	
10. Sistemul endocrin. Substratul morfologic al funcției endocrine. Organizarea funcțională a principalelor glande endocrine.	2	Idem	
11 Sistemul nervos. Principii de organizare funcțională al sistemului nervos central.	2	Idem	
12. Sistemul nervos. Principii de organizare funcțională al sistemului nervos periferic.	2	Idem	
13. Principii de organizare funcțională al organelor de simț.	2	Idem	
14. Anatomie topografică și secțională	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● Krumhardt B, Alcamo IE. Barron's. Anatomie și fiziologie umana. Tg Mureș: Editura University Press, 2022 ● Anatomia și fiziologia omului. Compendiu (editia a III-a), Niculescu, Cezar Th., Editura CORINT EDUCATIONAL, Anul apariției: 2023 			

<ul style="list-style-type: none"> Atlas de anatomie a omului Ed.5, De (autor): Frank H. Netterfrank H. Netter Grant. Atlas de anatomie (Ediția a XIV-a), Anne M.R. Agur, Arthur F. Dalley, II, revizuita. Anatomie. Generalitati. Biomecanica - Constantin, Enciulescu Editura UNIVERSITY PRESS (UMF), 2019 Anatomia capului si gatului. Editia a II-a, Autor: Constantin Enciulescu, ISBN: 9789731695853, Editura: University Press, Anul publicarii: 2019 Anatomia omului - Atlas scolar (Editie revizuita), 2017 Sobotta Atlas de anatomie a omului, Anul aparitiei: 2022 Suport de curs
Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> Anatomia si fiziologia omului. Compendiu (editia a III-a), Niculescu, Cezar Th., Editura CORINT EDUCATIONAL, Anul aparitiei: 2023 Krumhardt B, Alcamo IE. Barron's. Anatomie si fiziologie umana. Tg Mureș: Editura University Press, 2022 Atlas de anatomie a omului Ed.5, De (autor): Frank H. Netterfrank H. Netter Suport de curs

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere in anatomie, planuri, terminologie, organizarea corpului uman. Osteologie. Oasele scheletului axial. Oasele craniului neural și visceral. Coloana vertebrala si cutia toracica. Mușchii capului, gâtului și trunchiului.	2	Prezentare Prelegerea participativă Utilizare modele 3D și preparate anatomice Realizare disecții	
2. Oasele, articulațiile, mușchii, vasele și nervii membrului superior.	2	Idem	
3. Oasele articulațiile, mușchii, vasele și nervii membrului inferior.	2	Idem	
4. Sistemul respirator. Cavitatea nazală. Laringele. Traheea. Bronhiile. Plămânul. Anatomia aplicata a sistemului respirator	2	Idem	
5. Sistemul cardiovascular. Inima. Vascularizația capului, gatului și a trunchiului. Anatomia aplicata a cordului si a vaselor mari.	2	Idem	
6. Sistemul digestiv (I). Cavitatea bucală. Glandele salivare. Faringele. Esofagul.	2	Idem	
7. Sistemul digestiv (II). Stomacul, Intestinul subtire, Intestinul gros.	2	Idem	
8. Sistemul digestiv (III). Ficatul. Pancreasul.	2	Idem	
9. Anatomie clinică a tubului digestiv și a organelor anexe.	2	Idem	
10. Sistemul urinar. Rinichiul. Ureterul. Vezica urinară. Uretra. Anatomia aplicata a sistemului urinar.	2	Idem	
11. Sistemul de reproducere. Testiculul. Căile spermaticice. Penisul. Glande anexe aparatului genital masculin. Anatomia aplicata a sistemului de reproducere masculin..	2	Idem	
12. Sistemul de reproducere. Ovarul.Trompele uterine Uterul. Vaginul. Vulva.Anatomia aplicata a sistemului de reproducere feminin.	2	Idem	
13. Sistemul endocrin. Glande endocrine. Anatomia aplicată a glandelor endocrine.	2	Idem	
14. Sistemul nervos. Măduva spinării. Conformația exterioară a encefalului. Nervii cranieni. Anatomia aplicata a nervilor cranieni. Organe de simț. Anatomia aplicata a organelor de simț.	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> Krumhardt B, Alcamo IE. Barron's. Anatomie si fiziologie umana. Tg Mureș: Editura University Press, 2022 Anatomia si fiziologia omului. Compendiu (editia a III-a), Niculescu, Cezar Th., Editura CORINT EDUCATIONAL, Anul aparitiei: 2023. Atlas de anatomie a omului Ed.5, De (autor): Frank H. Netterfrank H. Netter Suport de curs 			
Bibliografie minimala			
<ul style="list-style-type: none"> Krumhardt B, Alcamo IE. Barron's. Anatomie si fiziologie umana. Tg Mureș: Editura University Press, 2022 			

- Anatomia si fiziologia omului. Compendiu (editia a III-a), Niculescu, Cezar Th., Editura CORINT EDUCATIONAL, Anul aparitiei: 2023.
- Suprot de curs

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 specificul de activitate din cabinetul de nutriție.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitatea de înțelegere a termenilor medicali prezentați. • Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu relațiile între diferiți termeni de anatomie. • Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală. 	Evaluare prin examen tip grilă pe parcursul semestrului în săptămâna 7 (C1-C6)	5%
		Evaluare prin examen tip grilă pe parcursul semestrului în săptămâna 11 (C7-C10)	5%
		Evaluare prin examen tip grilă în sesiune (C1-C14)	50%
Seminar			
Laborator/lucrări practice	<ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. • Identificarea structurilor anatomice prin examinari macroscopice pe mulaj și cadavru. • Identificarea unor elemente de diagnostic diferential 	Evaluare practică prin examinare orală pe preparate și modele anatomice pe parcursul semestrului în săptămâna 10 - sistem digestiv (LP6-9)	10%
		Evaluare practică prin examinare orală pe preparate și modele anatomice la finalul celor 14 aplicații (LP1-14)	30%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- însusirea unor notiuni elementare referitoare la structura sistemului respirator, cardiovascular, nervos, digestiv, urogenital, endocrin.

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- însusirea unor notiuni cu aplicabilitate în practica curentă ca nutritionist.
- capacitatea de identificare a structurilor anatomice prin examinari macroscopice pe mulaj și cadavru.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI	Dr. Petru VELNIC

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
------------------------------	---------------------------------------

24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Chimie generală				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. Elena- Raluca BULAI				
Titularul activităților de laborator	Șef lucrări dr. ing. Elena- Raluca BULAI				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorizația formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DF
	Categorizația 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	15
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	● Nu e cazul
Competențe	●

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	● PC, videoproiector, tablă	
Desfășurare aplicații	Seminar	●
	Laborator/lucrări practice	● resurse procedurale: prezentări ppt, materiale video, imagini sau animații. ● resurse materiale: lucrări de laborator, sticlărie de laborator, reactivi, halat, mănuși
	Proiect	●

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional. CP5. Evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor și studiază ingrediente alimentare noi. CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate.
Competențe transversale	CT2. Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea și valorificarea conceptelor de bază din domeniul chimiei generale
	<p>Curs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprofundarea unor principii de baza de chimie generală în teorie referitoare la reacții și echilibre chimice. • Studiul proprietăților metalelor și nemetalelor cu implicații fiziologice. • Însușirea unor aspecte teoretice privind structura și proprietățile principalelor clase de compuși organici cu rol biologic important sau care sunt componente ale alimentelor de bază. <p>Lucrări practice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dezvoltarea unor abilitati practice in laboratorul de chimie generală • Aprofundarea unor principii de baza de chimie generală în practică referitoare la reacții și echilibre chimice.

8. **Conținuturi**

Curs (14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p>1. Noțiuni introductive de chimie: definiție, domeniile și ramurile chimiei.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legile fundamentale ale chimiei • Structura atomului • Legături chimice • Clasificarea substanțelor • Tipuri de reacții chimice • Sisteme acido-bazice. Soluții tampon, emulsii, pH • Elemente metalice și proprietățile lor • Elemente nemetalice și proprietățile lor 	4		
<p>2. Obiectul chimiei organice (formule brute, moleculare și structurale, catene de carbon, tipuri de atomi de carbon, clasificarea compușilor organici)</p> <p>2.1. Hidrocarburi:</p> <p>2.1.1. Alcani (parafine)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiție. Serie omoloaga. Denumire. Radicalii alcanilor • Izomeria alcanilor • Proprietăți fizice ale alcanilor • Proprietăți chimice ale alcanilor 	2	Expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	

<p>2.1.2. Cicloalcani</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiție. Serie omoloaga. Denumire Izomeria cicloalcanilor Proprietăți fizice ale cicloalcanilor Proprietăți chimice ale cicloalcanilor <p>2.1.3. Alchene (olefine)</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiție. Serie omoloaga. Denumire. Izomeria alchenelor Proprietăți fizice ale alchenelor Proprietăți chimice ale alchenelor <p>2.1.4. Diene și poliene (terpenoide, carotenoide, steroide)</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiție. Serie omoloaga. Denumire Izomeria alcadienelor Proprietăți fizice ale alcadienelor Proprietăți chimice ale alcadienelor Poliene cu structura izoprenica Politerpenoide Terpenoide Carotinoide (carotenoide) <p>2.1.5. Alchine (acetilene)</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiție. Serie omoloaga. Denumire Izomeria alchinelor Proprietăți fizice ale alchinelor Proprietăți chimice ale alchinelor <p>2.1.6. Arene sau hidrocarburi aromatice</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiție. Serie omoloaga. Denumire Izomeria arenelor Proprietăți fizice ale arenelor Proprietăți chimice ale arenelor 	2		
<p>2.2. Acizi carboxilici</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiție. Clasificare Proprietăți fizice Proprietăți chimice Acizi monocarboxilici saturați Acizi dicarboxilici Acizi organici nesaturați Acizi nesaturați dicarboxilici și tricarboxilici Acizi aromatici dicarboxilici Acizi tricarboxilici și policarboxilici <p>2.3. Esteri naturali</p>	2	Expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
<p>2.4. Compuși organici cu azot: aminoalcooli, aminofenoli, aminoacizi.</p>	2		
<p>2.5. Compuși organici cu sulf cu importanță biologică</p> <p>2.6. Compuși organici cu oxigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hidroxiacizi: acizialcooli, acizifenoli Hidrați de carbon (zaharide) 	2		
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> Cristina Tablet, Chimie generala si anorganica - Suport de curs - Editura Hamangiu, 2023. Condrea C.C., Chimia alimentelor, Editura Tizzz, Iasi, 2018. M. Andoni, R. Pop. Chimie inorganique. Notes de cours. Editura Victor Babeș, Timișoara, 2022. Mihai Apostu, Gladiola Țăntaru, Nela Bibire. Chimie analitică- Ed. reviz. și adăug. - Iași : Editura Gr.T. Popa, 2021, ISBN 978-606-544-642-7. R. Pop. Chimie anorganică. Note de curs. Ed. Victor Babeș, Timișoara, 2019. Budu, G., Melnic, S. Chimie analitică calitativă, Chisinau, 2022. Mioara Mergea. Acizi carboxilici: lucrare științifică, Craiova, Contrafort, 2021. ISBN 978-606-45-1248-2. Mioara Mergea. Introducere în chimia organică : lucrare de specialitate - Craiova : Inkpres, 2021, ISBN 978-606-055-554-4 Munteanu Daniela Ștefania. Reacții redox în chimia organică : soft educațional / - Baia Mare : Editura Casei Corpului Didactic Baia Mare "Maria Montessori", 2021, ISBN 978-606-701-428-0 Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, note de curs. 			

Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> • Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, note de curs • Mihai Apostu, Gladiola Țântaru, Nela Bibire. Chimie analitică- Ed. reviz. și adăug. - Iași : Editura Gr.T. Popa, 2021, ISBN 978-606-544-642-7. • R. Pop. Chimie anorganică. Note de curs. Ed. Victor Babeș, Timișoara, 2019

Aplicații (/laborator/)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Norme generale de protecția muncii, prezentarea sticlăriei și aparaturii, manipularea sticlăriei, aparaturii și substanțelor în laboratorul de chimie, răcirea, surse de răcire, încălzirea, surse de încălzire. Prezentarea tematicii de laborator și a bibliografiei. Noțiuni introductive ce tin de structura atomului, configurații electronice, masa atomică, atom- gram, masa moleculară, mol.	2	Expunere Conversația euristică Problematizare	
2. Erori de masura in chimie. Cântărirea și măsurarea volumelor. Soluții volumetrice.	2	Problematizare Explicație, Experiment	
3. Exprimarea concentrației soluțiilor (c%, n, m, t, f), titrul unei solutii. Prepararea și caracterizarea unor solutii	2	Idem	
4. Prepararea și caracterizarea suspensiilor . Solubilitatea substantelor	2	Idem	
5. Prepararea și caracterizarea emulsiilor	2	Idem	
6. Prepararea și verificarea mediilor tampon	2	Idem	
7. Determinarea pH-ului, turbidității și conductivității diferitelor probe de apă.	2	Idem	
8. Determinarea ionilor de calciu din diferite surse de apă	2	Idem	
9. Metode de purificare a substantelor. Distilarea simpla	2	Idem	
10. Distilare fractionata și prin antrenare de vapori	2	Idem	
11. Extractia lichid-lichid. Extractia cafeinei din cafea	2	Idem	
12. Extracția cu ajutorul Soxhletului. Extractia piperinei din piper.	2	Idem	
13. Tehnica de lucru în cromatografia în strat subțire. Extractia și analiza prin cromatografie pe strat subțire a coloranților alimentari	2	Idem	
14. Test final	2	Test	

Bibliografie
<ul style="list-style-type: none"> • Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, Lucrări de laborator • Aplicații în chimia organică. Partea a 2-a - Carmen Marinela Mihailescu, Mihaela Savin, Editura: Hamangiu, 2023 • Ciobanu, Margareta-Gabriela. Chimie: lucrări practice de laborator - Iași : Performantica, 2021, ISBN 978-606-685-807-6 • Munteanu Daniela Ștefania. Reacții redox în chimia organică: soft educațional / - Baia Mare : Editura Casei Corpului Didactic Baia Mare "Maria Montessori", 2021, ISBN 978-606-701-428-0
Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> • Ciobanu, Margareta-Gabriela. Chimie: lucrări practice de laborator - Iași : Performantica, 2021, ISBN 978-606-685-807-6 • Munteanu Daniela Ștefania. Reacții redox în chimia organică: soft educațional / - Baia Mare : Editura Casei Corpului Didactic Baia Mare "Maria Montessori", 2021, ISBN 978-606-701-428-0 • Bulai Elena-Raluca - Chimie Generală, Lucrări de laborator

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

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

10. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriul 1: Nivelul de însușire a cunoștințelor referitoare la subiectele expuse la curs din tematica disciplinei.	1.1. Evaluare sumativă prin examinare scrisă pe baza tematicii disciplinei prezentate la curs: - prin Test docimologic (susținut în sesiunea de examene/restanțe/reexaminări) – examinarea se încheie printr-o verificare a gradului de îndeplinire a cerințelor din testul docimologic în urma unei discuții verbale între cadrul didactic examinator și student.	50%
		1.2. Realizarea unui referat, pe baza unei structuri stabilite de cadrul didactic titular disciplinei, pe o tema stabilită împreună de cadrul didactic titular disciplinei și student.	10%
Laborator	Criteriul 1. Participarea activă la laboratoare, cunoașterea cerințelor lucrărilor și efectuarea lucrării.	1. Observația sistematică a cadrului didactic titular la activitățile de laborator.	20%
	Criteriul 2. Nivelul de însușire a cunoștințelor referitoare la tematica laboratorului.	2. Evaluare sumativă prin examinare orală pe baza tematicii de la laborator.	20%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

Standarde minime pentru nota 5: Însușirea noțiunilor de bază prezentate conform tematicii cursului, obținerea a minimum 5 puncte la testul docimologic (Criteriul 1 de evaluare la activitatea curs).

Standarde minime pentru nota 10: Însușirea și utilizarea noțiunilor prezentate conform tematicii cursului, realizarea referatului, și obținerea a 10 puncte la testul docimologic (Criteriul 1 de evaluare la activitatea curs).

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

Standarde minime pentru nota 5: Efectuarea tuturor lucrărilor de laborator, acumularea unor informații minime: definiții, scopul unei lucrări și obținerea a minimum 5 puncte la testul de laborator (Criteriul 2 de evaluare la activitatea de laborator).

Standarde minime pentru nota 10: Efectuarea tuturor lucrărilor de laborator, capacitatea de a dovedi studierea și înțelegerea tematicii de laborator, participarea activă la activitățile de laborator, obținerea a 10 puncte la testul de laborator (Criteriul 2 de evaluare la activitatea de laborator).

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
18.09.2024	Șef lucrări dr. ing. Elena- Raluca BULAI	Șef lucrări dr. ing. Elena- Raluca BULAI

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
24.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitate „Stefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Medicină
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	MICROBIOLOGIE (Bacteriologie. Virusologie. Parazitologie)				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Andrei LOBIUC				
Titularul activităților aplicative	Asist. univ. dr. Gabriela- Alina ȘTEFAN				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DF
	Categorია de opționalitate a disciplinei: 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	25
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	25
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	16
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	●	Sala amfiteatru, videoproiector, laptop, tabla /creta sau hartie	
Desfășurare aplicații	Seminar	●	
	Laborator/lucrări practice	●	Videoproiector, tabla, microscop cu obiectiv cu imersie, materiale didactice: frotiuri fixate, baie de colorare
	Proiect	●	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional. CP5. Evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor și studiază ingrediente alimentare noi. CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate.
-------------------------	---

Competente transversale	CT2. Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora. CT3. Demonstrează conștientizarea riscurilor pentru sănătate.
-------------------------	---

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> ● Sa cunoasca notiunile de microorganism, microbiota indigena, relatii microorganism gazda. ● Sa cunoasca agentii etiologici ai TIA. ● Sa cunoasca etapele de diagnostic a unei epidemii determinata de aliment/ apa de baut. ● Rolul nutritionistului in investigarea unei boli produse prin aliment ● Rolul nutritionistului in depistarea precoce a disbiozei
	<p>Curs</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sa inteleaga rolul microorganismelor in conditionarea starii de sanatate si boala ● Sa cunoasca microorganismele patogene si nepatogene. <p>Lucrari practice</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sa deprinda tehnicile de sterilizare, aseptie si antiseptie aplicabile in domeniul nutritiei. ● Sa identifice agentii etiologici ai TIA. ● Înțelegerea noțiunilor care stau la baza lucrărilor de laborator.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Microbiologie- definitie, dezvoltarea microbiologiei ca stiinta; scurt istoric. Conexiunile microbiologiei cu alte stiinte; Ramurile microbiologiei. Tipuri de microorganisme Relatia parazit - gazda. Microbiota normala. Sectoarele microbiologice ale organismului.	2	Expunerea, descrierea, conversație bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Mecanisme de aparare antiinfecțioasă ale gazdei. Bacterii: Structura, Taxonomie- forma, structura, peretele bacterian de tip Gram pozitiv și Gram negativ; peretele bacterian de tip acido alcoolo rezistent; structura internă, sporul bacterian.	2	Idem	
3. Nutritie și cultivare: Necesități nutritive, factori de creștere, factori de mediu. Genetica bacteriană: ADN bacterian, variația genetică, mutanți, plasmide, transpozoni. Transfer genetic, bacteriofagi.	2	Idem	
4. Agenți antibacterieni- clasificare, mecanism de acțiune	2	Idem	
5. Agenți antibacterieni- continuare: Mecanisme de rezistență la antibiotice; Medicamente antituberculoase. Principii de antibioterapie în secolul XXI.	2	Idem	
6. Genul <i>Staphylococcus</i> : Structura, fiziologie, patogenicitate, epidemiologie, boli determinate.	2	Idem	
7. Genul <i>Streptococcus</i> , <i>Enterococcus</i> și alți coci Gram pozitiv. Genul <i>Neisseria</i> : <i>N. gonorrhoeae</i> : fiziologie, structură, epidemiologie, boala clinică, tratament, prevenție; <i>N. meningitidis</i> : structură, fiziologie, patogenicitate, imunitate. Alte specii de <i>Neisseria</i> .	2	Idem	
8. Familia <i>Enterobacteriaceae</i> : genuri și specii cu importanță practică: <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Proteus</i> .	2	Idem	
9. Genul <i>Vibrio</i> : <i>V. cholerae</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> , <i>V. vulnificus</i> , <i>Aeromonas</i> , <i>Plesiomonas</i> , <i>Brucella</i> . Bacili Gram pozitiv: <i>Bacillus anthracis</i> , <i>B. cereus</i> , <i>Clostridium</i> , <i>Listeria</i> , <i>Erysipelothrix</i> ; <i>Corynebacterium</i> .	2	Idem	
10. Genul <i>Mycobacterium</i> : <i>M. tuberculosis</i> , <i>M. leprae</i> . Genurile: <i>Treponema</i> , <i>Borrelia</i> , <i>Leptospira</i> . <i>Mycoplasma</i> , <i>Ureaplasma</i> .	2	Idem	
11. Noțiuni generale despre virusuri. Clasificare, structură, replicare. Gastroenterite virale-agenți etiologici.	2	Idem	
12. Principalele boli determinate de virusuri: hepatitele, gripa, HIV infecția; pandemia SARS CoV-2 diagnostic de laborator, dinamica metodologiei de depistare a infecției	2	Idem	
13. Parazitologie. Paraziți: importanță, structură, clasificare. Principalele boli parazitare.	2	Idem	

14.	Principalele boli parazitare- continuare	2	Idem
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> Adrian Man, Anca Mare, Felicia Toma. Microbiologie medicala si alimentara Diagnostic de laborator si indrumare practica pentru studenti. 2019, Editura University Press, UMFST Tg Mures. Man, Adrian, Toma, Felicia, Mare, Anca Delia, Microbiologie medicală și alimentară : parte generală. Târgu-Mureș : University Press, 2015. Ralph Becker, Textbook of Microbiology, Editura Callisto Reference, 2018, ISBN 9781632399182 Hamon-Lorleac'h, Béguier, Microbiologie Immunologie, Editura PORPHYRE 92, 2023. Anca Ungureanu, Virusologie medicala - Editura: SITECH, 2017. Buiu, Dumitru, Tratat de microbiologie clinica. Editia a III-a -Editura MEDICALA, 2017. Botnariuc, Mihaela Virusologie si micologie. Note de curs - Editura ETNA, 2021. Manual of clinical Microbiology, ASM 2016 Ryan, Kenneth J., Nafees Ahmad, J. Andrew Alspaugh, W. Lawrence Drew, Michael Lagunoff, Paul Pottinger, L. Barth Reller, Megan E. Reller, Charles R. Sterling, and Scott Weissman. Ryan & Sherris Medical Microbiology. McGraw Hill Professional, 2022. 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> Adrian Man, Anca Mare, Felicia Toma. Microbiologie medicala si alimentara Diagnostic de laborator si indrumare practica pentru studenti. 2019, Editura University Press, UMFST Tg Mures. Man, Adrian, Toma, Felicia, Mare, Anca Delia, Microbiologie medicală și alimentară : parte generală. Târgu-Mureș: University Press, 2015. Ralph Becker, Textbook of Microbiology, Editura Callisto Reference, 2018, ISBN 9781632399182. 			

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. - Protectia muncii in laboratorul de microbiologie. Omniprezenta bacteriilor. Sterilizare si dezinfectie. Dezinfectia apei de baut.	2	Problematizare Explicație, Experiment	
2. Infectia in spital. Quiz. Principalele dezinfectante folosite in practica.	2	Idem	
3. Spalatul pe maini: tehnica, eficienta. Necesitatea decontaminarii prin spalare corecta.	2	Idem	
4. Diagnosticul de laborator al infectiei: prelevare, transport, conservare, examinare; Exsudat faringian, nazal, puroi	2	Idem	
5. Investigarea de laborator a unei boli transmise prin aliment contaminat.	2	Idem	
6. Bacterii cu poarta de intrare tractusul gastrointestinal: <i>Staphylococcus</i> , <i>Campylobacter</i>	2	Idem	
7. Bacterii cu poarta de intrare tractusul gastrointestinal: <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Listeria</i>	2	Idem	
8. <i>Clostridium perfringens</i> , <i>C. difficile</i> , <i>Bacillus cereus</i> : TIA, GE- investigarea de laborator; <i>Vibrio</i>	2	Idem	
9. Test recapitulativ. Alegere si discutare teme pentru referat/prezentare ppt. cf. Syllabus, obtinerea notei maxime la activitatea in timpul anului	2	Idem	
10. Diagnosticul de laborator al infectiei: prelevare, transport, conservare, examinare; Infectia urinara, meningita	2	Idem	
11. Diagnosticul de laborator in sindromul diareic infectios. Studii de caz	2	Idem	
12. Diagnosticul de laborator in TIA, adaptat fiecarui agent etiologic implicat.	2	Idem	
13. Studii de caz/exemple de investigare. Discutie privind diagnosticul de laborator in pandemia Covid.	2	Idem	
14. Studii de caz/exemple de investigare. Discutie privind diagnosticul de laborator in boli parazitare.	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> Adrian Man, Anca Mare, Felicia Toma. Microbiologie medicala si alimentara Diagnostic de laborator si indrumare practica pentru studenti. 2019, Editura University Press, UMFST Tg Mures. Man, Adrian, Toma, Felicia, Mare, Anca Delia, Microbiologie medicală și alimentară : parte generală. Târgu-Mureș : University Press, 2015. 			

<ul style="list-style-type: none"> • Buiuc, Dumitru, Tratat de microbiologie clinica. Editia a III-a -Editura MEDICALA, 2017. • Botnarcuic, Mihaela Virusologie si micologie. Note de curs - Editura ETNA, 2021.
Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> • Adrian Man, Anca Mare, Felicia Toma. Microbiologie medicala si alimentara Diagnostic de laborator si indrumare practica pentru studenti. 2019, Editura University Press, UMFST Tg Mures. • Man, Adrian, Toma, Felicia, Mare, Anca Delia, Microbiologie medicală și alimentară : parte generală. Târgu-Mureș : University Press, 2015.

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

<ul style="list-style-type: none"> • Disciplina de Microbiologie (Bacteriologie-Virusologie-Parazitologie) este o disciplină fundamentală, obligatorie pentru ca un student să devină nutritionist. Absolventul de nutriție și dietetica poate prescrie diete personalizate inclusiv pentru pacienții cu patologie infecțioasă. • Cunoștințele, deprinderile practice și aptitudinile învățate la această disciplină oferă baza de studiu pentru procesele patologice care vor fi detaliate la alte discipline și constituie fundamentul pentru înțelegerea și învățarea oricărui act medical preventiv, de diagnostic, curativ sau recuperator.
--

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. • Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din domeniul medical. 	Examen grilă	60%
Seminar			
Laborator/lucrări practice	<ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. • Identificarea unor studii de caz 	Verificare practica, Test grila din lucrările practice	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
<ul style="list-style-type: none"> • Sa cunoasca notiunii de microorganism, microbiota indigena, relatii microorganism gazda. • Sa cunoasca agentii etiologici ai TIA . • Sa cunoasca etapele de diagnostic a unei izbucniri determinata de aliment/ apa de baut.
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
<ul style="list-style-type: none"> • Sa identifice unele situatii concrete si sa ofere cu solutii. • Sa cunoasca tehnicile de sterilizare, aseptie si antisepsie aplicabile in domeniul nutritiei. • Sa identifice agentii etiologici ai TIA.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Conf. univ. dr. Andrei LOBIUC	Asist. univ. dr. Gabriela- Alina ȘTEFAN

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
24.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Bazele nutriției				
Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ				
Titularul activităților aplicative	Asist. univ. dr. Oana Camelia IAȚCU				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				

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

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

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

Total ore studiu individual	91
Total ore pe semestru	150
Numărul de credite	6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional. CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților. CP4. Oferă consiliere privind preocupările legate de dietă. CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate. CP10. Instruiește cu privire la prevenirea bolilor.
-------------------------	---

Competențe transversale	CT1. Protejează sănătatea celorlalți
-------------------------	--------------------------------------

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

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

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere in domeniul Nutriției	2	Expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Alimentația sănătoasă, recomandările zilnice și etichetele nutriționale	2	Idem	
3. Digestia, absorbția și excreția	2	Idem	
4. Carbohidrații: zaharuri, amidon, fibre	2	Idem	
5. Lipidele: trigliceride, fosfolipide, steroli	2	Idem	
6. Proteinele: aminoacizi	2	Idem	
7. Balanța energetică și compoziția corporală	2	Idem	
8. Managementul greutateii corporale: suprapondera, obezitate, subgreutate	2	Idem	
9. Vitaminele solubile în apă	2	Idem	
10. Vitaminele solubile în grăsime	2	Idem	
11. Macromineralele (Sodiu, Cloride, Potasiu, Calciu, Fosfor, Magneziu, Sulf)	2	Idem	
12. Micromineralele (Fier, Zinc, Iod, Seleniu, Cupru, Mangan, Flor, Crom, Molibden)	2	Idem	
13. Apa și electroliții	2	Idem	

14. Activitatea fizică, nutriției și adaptarea organismului	2	Idem	
Bibliografie			
1. Note de Curs – Bazele Nutriției. Mihai Covașă.			
2. Introduction to nutrition and metabolism, David A. Bender, Shauna M. C. Cunningham. - Sixth ed.. - Boca Raton : CRC Press, 2021			
3. Krause's food & the nutrition care process, L. Kathleen Mahan, Janice L. Raymond. - 14th edition. - St. Louis : Elsevier, 2017			
4. Understanding Nutrition. Whitney/Rolfes, 14 th edition, 2016.			
5. Advanced nutrition: macronutrients, micronutrients, and metabolism, Carolyn D. Berdanier, Lynnette A. Berdanier, Janos Zempleni. - CRC Press, 2015			
6. Nutrition Through the Life Cycle. Judith E. Brown, Fourth Edition. Wadsworth, 2014			
7. Modern Nutrition in Health and Disease. A. C Ross, Benjamin Caballero, Robert J Cousins, Katherine L Tucker, Thomas R Ziegler, 11th edition. Lippincott Williams & Wilkins, 2012.			
8. Ghid pentru Alimentația Sănătoasă. Mariana Graur. Editura Performantica, Iași 2006.			
Bibliografie minimală			
1. Note de Curs – Bazele Nutriției. Mihai Covașă.			
2. Understanding Nutrition. Whitney/Rolfes, 14 th edition, 2016.			
3. Krause's food & the nutrition care process, L. Kathleen Mahan, Janice L. Raymond. - 14th edition. - St. Louis : Elsevier, 2017			

Aplicații (Lucrari practice)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Identificarea aportului alimentar – Întocmirea și completarea jurnalului alimentar	2	Protocol LP, discutii	
2. Analiza aportului alimentar - Evaluarea jurnalului alimentar	2	Idem	
3. Analiza datelor de aport alimentar utilizând sistemul <i>MyFitnessPal Online</i>	2	Idem	
4. Analiza datelor de aport alimentar utilizând sistemul <i>MyFitnessPal Online</i>	2	Idem	
5. Analiza aportului de carbohidrați și fibre alimentare	2	Idem	
6. Identificarea carbohidraților pe etichetele alimentare și clasificarea acestora	2	Idem	
7. Analiza aportului de grăsimi	2	Idem	
8. Îmbunătățirea alimentației urmărind cantitatea și calitatea lipidelor	2	Idem	
9. Analiza aportului de proteine	2	Idem	
10. Identificarea proteinelor pe etichetele alimentare și clasificarea acestora	2	Idem	
11. Balanța energetică – Calculul necesarului energetic	2	Idem	
12. Balanța energetică – Calculul aportului energetic din alimentație	2	Idem	
13. Analiza etichetelor nutriționale	2	Idem	
14. Formularea dietei sănătoase: Studiu de caz - Obezitate	2	Idem	
Bibliografie			
1. Caiet de lucrări practice – Bazele Nutriției. Mihai Covașă.			
2. Note de Curs – Bazele Nutriției. Mihai Covașă.			
3. Introduction to nutrition and metabolism, David A. Bender, Shauna M. C. Cunningham. - Sixth ed.. - Boca Raton: CRC Press, 2021			
4. Krause's food & the nutrition care process, L. Kathleen Mahan, Janice L. Raymond. - 14th edition. - St. Louis : Elsevier, 2017			
5. Understanding Nutrition. Whitney/Rolfes, 14 th edition, 2016.			
6. Advanced nutrition: macronutrients, micronutrients, and metabolism, Carolyn D. Berdanier, Lynnette A. Berdanier, Janos Zempleni. - CRC Press, 2015			
7. Nutrition Through the Life Cycle. Judith E. Brown, Fourth Edition. Wadsworth, 2014			
8. Modern Nutrition in Health and Disease. A. C Ross, Benjamin Caballero, Robert J Cousins, Katherine L Tucker, Thomas R Ziegler, 11th edition. Lippincott Williams & Wilkins, 2012.			
9. Ghid pentru Alimentația Sănătoasă. Mariana Graur. Editura Performantica, Iași 2006.			
Bibliografie minimală			

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

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 specificul de activitate din cabinetul de nutriție.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> • 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%
Laborator	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate.	Verificarea portofoliului	40%
Seminar			
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea unor noțiuni de bază privind recomandările nutriționale în vigoare;
- Cunoașterea unor elemente de bază în ceea ce privește necesarul caloric și de macronutrienți;
- Cunoașterea unor noțiuni elementare de nutriție, planificare a dietei alimentare, digestia, absorbția și utilizarea macro și micronutrienților.

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Calculul necesarului/aportului caloric și de macronutrienți.
- Cunoașterea conceptelor fundamentale pentru analiza și interpretarea nevoilor nutriționale și a aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și stări fiziologice;
- Capacitatea de întocmire și analiza a unui jurnalului alimentar folosind programe de analiză nutrițională;
- Capacitatea de analiza a etichetelor alimentare și nutriționale și îmbunătățirea alimentației ținând cont de cantitatea și calitatea nutrienților.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ	Asist. univ. dr. Oana Camelia IAȚCU

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI (licență)

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Informatică Medicală. Biostatistică				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. Roxana TODEREAN				
Titularul activităților de seminar	Șef lucrări dr. ing. Roxana TODEREAN				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	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 pe semestru al activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs	1	Seminar	Laborator/lucrări practice	1	Proiect	
I b) Totalul de ore 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	15
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
II c) Pregătire seminare/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)	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	● tablă, videoproiector, laptop, ecran	
Desfășurare aplicații	Seminar	
	Laborator	● calculatoare, videoproiector, ecran
	Proiect	

6. **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	CP 11. Gestionează date și asigură securitatea utilizatorilor asistenței medicale. CP12. Utilizează tehnologii de e-sănătate și sănătate mobilă.
Competențe transversale	CT5. Utilizează în cunoștință de cauză sistemul de sănătate.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Dezvoltarea abilităților în cercetarea științifică prin conexiunii interdisciplinare cu disciplinele teoretice și aplicative. <p>Curs</p> <ul style="list-style-type: none"> cunoașterea sistemului național și conceptual din cercetarea științifică; cunoașterea noțiunilor și terminologiei specifice disciplinei și să utilizeze în mod adecvat; familiarizarea cu etapele și strategiile cercetării științifice, cu analiza rațională a fenomenelor și proceselor, creșterea competitivității și calității activităților și proiectelor științifice; <p>Lucrări practice</p> <ul style="list-style-type: none"> utilizarea abilităților și atitudinilor specifice învățării în context universitar. armonizarea cercetărilor științifice la exigențele europene și internaționale; construirea și verificarea unor ipoteze științifice, analiza și interpretarea datelor oferite de cercetarea științifică, tipuri de analiză statistică și modalități de exprimare a rezultatelor; cunoașterea normelor și exigențelor în cercetarea științifică contemporană; cunoașterea modului de realizare a desingn-urilor experimentale, de redactare a unei lucrări științifice și de prezentare a rezultatelor cercetării; elaborarea unui algoritm decizional practic bazat pe date din literatura științifică;
-----------------------------------	--

8. **Conținuturi**

Curs (14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Curs introductiv. Prezentarea fișei disciplinei și a programării cursurilor. Introducere în tematica multidisciplinară a cursului. Istoricul informaticii medicale	2	Prelegere, participare, discutie	
2. Bazele biostatisticii. Concepte fundamentale. Parametri și eșantioane statistice. Date și tipuri de date. Măsurare. Exemple din medicină.	2	Idem	
3. Eșantionarea. Eșantionarea simplă aleatorie. Eșantionarea stratificată. Eșantionarea sistematică. Eșantionarea grupată. Exemple din medicină.	2	Idem	
4. Etapele designului unui studiu statistic. Termeni de bază și definiții. Evitarea bias-ului în studii. Subiectul randomizării. Exemple din medicină	2	Idem	
5. Tabele de frecvență. Histograma. Tipuri de Distribuții. Alte tipuri de reprezentări grafice. Exemple din medicină	2	Idem	
6. Statistica descriptivă. Indicatori ai tendinței centrale: media, mediana, modul. Indicatori de dispersie. Asimetrie și boltire. Exemple.	2	Idem	
7. Indicatori ai variației. Calculul varianței și a deviației standard. Calculul coeficientului de variație. Teorema lui Chebyshev.	2	Idem	
Bibliografie			

- Brase Charles Henry, Understanding Basic Statistics, ed. Cengage Learning, 2023
- Tărăță M, Georgescu D, Badea P, Alexandru D, Șerbănescu M.S, Manea N.C. Informatica Medicală și Biostatistică, Editura Medicală Universitară Craiova, 2020
- Pentti Nieminen, Medical Informatics and Data Analysis, Ed. MDPI- Applied Science, 2021
- Lee KH, Kim MG, Lee JH, Lee J, Cho I, Choi M, Han HW, Park M. Empowering Healthcare through Comprehensive Informatics Education: The Status and Future of Biomedical and Health Informatics Education. Health Inform Res. 2024
- Mohd Javaid, Abid Haleem, Ravi Pratap Singh, Health informatics to enhance the healthcare industry's culture: An extensive analysis of its features, contributions, applications and limitations, Informatics and Health, Volume 1, Issue 2, 2024

Bibliografie minimală

- Brase Charles Henry, Understanding Basic Statistics, ed. Cengage Learning, 2023
- Tărăță M, Georgescu D, Badea P, Alexandru D, Șerbănescu M.S, Manea N.C. Informatica Medicală și Biostatistică, Editura Medicală Universitară Craiova, 2020

Aplicații (Lucrări practice)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii. Factorii de risc și siguranța echipamentelor. Prezentarea la nivel fizic a rețelei. Structura internă a unui PC și modul de funcționare al său. Sisteme de operare. Instrumente software folosite în analiza datelor. Introducere în MS Word.	2	Oral, prezentare, protocol scris	
2. Procesarea textelor cu MS Word (bazele): editare, formatare, afișare a documentelor; introducerea imaginilor și a tabelor ș.a.	2	Idem	
3. Procesarea textelor cu MS Word (avansat): lucrul pe coloane, formatarea paginii, marginilor. Inserarea cuprinsului automat. Utilizarea secțiunilor. Antet și subsol	2	Idem	
4. Introducere în MS Excel: introducerea datelor, lucrul cu celule, formatare, vizualizare, inserare formule simple. Introducere borduri, formatare condițională, filtre. Referințe relative sau absolute.	2	Idem	
5. Realizarea graficelor în MS Excel: grafice tip bare, coloane, linie, histogramă, box-plot și „nor de puncte”. Formatarea graficelor.	2	Idem	
6. Utilizarea MS Excel pentru realizarea distribuțiilor de frecvență, etapizat, pornind de la un set de date.	2	idem	
7. Statistica descriptivă folosind MS Excel. Analiza unor seturi de date din punct de vedere descriptiv. Calcularea unor indicatori statistici de bază, ai tendinței centrale și ai dispersiei. Prezentarea grafică a datelor în mod corespunzător.	4	idem	
8. Teste statistice. Teste statistice pentru comparația mediilor a două eșantioane independente și perechi	4	idem	
9. în MS Excel – studii de caz. ANOVA și Testul F.			
10. Testul de asociere χ^2 . Aplicații în epidemiologie. Metode de aplicare a testului. Corelații și regresii.	2	idem	
11. Realizarea de diete, automat, cu ajutorul MS Excel	4	idem	
12. Realizarea documentelor medicale. Documentare științifică și prezentarea rezultatelor cercetării științifice. Utilizarea de software-uri pentru managementul referințelor și introducerea de citări. Modificarea stilului citărilor.	2		

Bibliografie

- Brase Charles Henry, Understanding Basic Statistics, ed. Cengage Learning, 2023
- Tărăță M, Georgescu D, Badea P, Alexandru D, Șerbănescu M.S, Manea N.C. Informatica Medicală și Biostatistică, Editura Medicală Universitară Craiova, 2020
- Pentti Nieminen, Medical Informatics and Data Analysis, Ed. MDPI- Applied Science, 2021
- Lee KH, Kim MG, Lee JH, Lee J, Cho I, Choi M, Han HW, Park M. Empowering Healthcare through Comprehensive Informatics Education: The Status and Future of Biomedical and Health Informatics Education. Health Inform Res. 2024
- Mohd Javaid, Abid Haleem, Ravi Pratap Singh, Health informatics to enhance the healthcare industry's culture: An extensive analysis of its features, contributions, applications and limitations, Informatics and Health, Volume 1, Issue 2, 2024

Bibliografie minimală

- Brase Charles Henry, Understanding Basic Statistics, ed. Cengage Learning, 2023
- Tărăță M, Georgescu D, Badea P, Alexandru D, Șerbănescu M.S, Manea N.C. Informatica Medicală și Biostatistică, Editura Medicală Universitară Craiova, 2020

9. **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, face parte din disciplinele de studiu ce contribuie la formarea competențelor și capacităților generale, prezintă aspectele ce reglementează și direcționează desfășurarea activităților practice specifice domeniului.

10. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de a defini și descrie cercetarea științifică	Test grilă	60%
Seminar			
Laborator	Capacitatea de a utiliza noțiunile dobândite pentru simularea realizării unei cercetări științifice	Evaluare practică	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea elementelor teoretice fundamentale (metodologia cercetării științifice) din fiecare capitol și aplicațiile aferente.
- Cunoașterea sistemului național și conceptual din cercetarea științifică;
- Cunoașterea noțiunilor și terminologiei specifice disciplinei și utilizarea în mod adecvat

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Construirea și verificarea unor ipoteze științifice, analiza și interpretarea datelor oferite de cercetarea științifică, tipuri de analiză statistică și modalități de exprimare a rezultatelor;
- Cunoașterea normelor și exigențelor în cercetarea științifică contemporană;
- Cunoașterea modului de realizare a design-urilor experimentale, de redactare a unei lucrări științifice și de prezentare a rezultatelor cercetării;
- Elaborarea unui algoritm decizional practic bazat pe date din literatura științifică;

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. ing. Roxana TODEREAN	Șef lucrări dr. ing. Roxana TODEREAN

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
------------------------------	---------------------------------------

24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Științele comportamentului. Psihologie medicală. Sociologie medicală.				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților aplicative	Șef lucrări dr. Oana LENȚA				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs		Seminar	2	Laborator/lucrări practice		Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	28	Curs		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	10
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	24
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	● Interpersonale, interculturale și sociale

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	●	
Desfășurare aplicații	Seminar	● Videoprojector
	Laborator/lucrări practice	●
	Proiect	●

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP8. Lucrează în echipe medicale multidisciplinare. CP13. Comunică în domeniul asistenței medicale și utilizează diferite canale de comunicare. CP14. Demonstrează empatie față de utilizatorul asistenței medicale.
Competențe transversale	

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

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

8. **Conținuturi**

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Seminar introductiv. Elemente generale privind comportamentul uman. Percepții, reprezentări și așteptări ale studenților față de disciplina Științe comportamentale. Psihologie medicală. Sociologie medicală.	2	Icebreaking. Expunerea obiectivelor seminarului. Dezbateri. Discuții.	
2. Elemente practice de metodologie științifică în studiul comportamentului uman: Aplicații în psihologia medicală.	4	Dezbateri. Problematizare.	
3. Rolul biologicului în determinarea comportamentului uman normal și patologic.	4	Delimitări conceptuale. Problematizare.	
4. Metode de investigare a stresului și funcționării psihice și sociale. Aplicații în nutriție.	4	Prelegerea-dezbateri. Explicația. Joc de rol.	
5. Aspecte individuale și sociale ale sănătății și bolii. Variabile individuale care influențează riscul de îmbolnăvire și comportamentul față de boală. Factori tampon care cresc eficiența mecanismelor de apărare în situațiile de boală.	4	Problematizarea. Conversația euristică. Studiul de caz.	
6. Motivația și implicațiile ei asupra comportamentului uman. Rolul grupului de suport	2	Dezbateri	
7. Psihopatologia și evaluarea formelor acesteia. Interviu psihiatric. Chestionare și teste psihologice.	4	Prelegere-dezbateri. Brainstorming.	
8. Intervenții în optimizarea comportamentului și în tratamentul bolilor psihice. Importanța prevenției și rolul consilierii.	4	Dezbaterea. Explicația. Problematizarea. Studiul de caz	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● Altheimer, G., Giles, G. E., Remedios, J. D., Kanarek, R. B., & Urry, H. L. (2021). Do emotions predict eating? The role of previous experiences in emotional eating in the lab and in daily life. <i>Appetite</i>, 158, 105016. https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.105016 ● Liang, K., Chi, X., Chen, S. T., Clark, C., Zhang, Y., & Wang, J. (2021). Food insecurity and bullying victimization among 170,618 adolescents in 59 countries. <i>Frontiers in psychiatry</i>, 12, 766804. https://doi.org/10.3389/fpsy.2021.766804 ● Mansell, W.; Urmson, R.; Mansell, L. (2020). The 4Ds of Dealing With Distress—Distract, Dilute, Develop, and Discover: An Ultra-Brief Intervention for Occupational and Academic Stress. <i>Frontiers in Psychology</i>. 2020, 11:611156, https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.611156 ● Neff, K.D. (2023). Self-Compassion: Theory, Method, Research, and Intervention. <i>Annual Review of Psychology</i>. Vol. 74:193-218 https://doi.org/10.1146/annurev-psych-032420-031047 ● O'Connor, D. B., Thayer, J. F., & Vedhara, K. (2021) Stress and Health: A Review of Psychobiological Processes. <i>Annual Review of Psychology</i> Vol. 72: pp. 663-688. https://doi.org/10.1146/annurev-psych-062520-122331 ● O'Connor DB, Gartland N, O'Connor RC, (2020). Stress, cortisol and suicide risk. <i>Int. Rev. Neurobiol.</i> Vol 152: pp. 101–30 https://doi.org/10.1016/bs.im.2019.11.006 ● Popa-Velea, O. (ed.) (2020). <i>Health psychology and medical communication</i>. București: Editura “Carol Davila”. ISBN:978-606-011-158-0 ● Tomiyama, AJ. (2019) Stress and obesity. <i>Annu. Rev. Psychol.</i> Vol. 70: pp. 703–18 https://doi.org/10.1146/annurev-psych-010418-102936 			

- Witek, K., Wydra, K., & Filip, M. (2022). A high-sugar diet consumption, metabolism and health impacts with a focus on the development of Substance Use Disorder: A narrative Review. *Nutrients*, 14(14), 2940. <https://doi.org/10.3390/nu14142940>
- **Introduction to the Nutritional Psychology Research Libraries (NPRL). The Center for Nutritional Psychology. <https://www.nutritional-psychology.org/library-introduction/>

Bibliografie minimală

- Altheimer, G., Giles, G. E., Remedios, J. D., Kanarek, R. B., & Urry, H. L. (2021). Do emotions predict eating? The role of previous experiences in emotional eating in the lab and in daily life. *Appetite*, 158, 105016. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.105016>
- Tomiyama, AJ. (2019) Stress and obesity. *Annu. Rev. Psychol.* 70:703–18 <https://doi.org/10.1146/annurev-psych-010418-102936>
- Witek, K., Wydra, K., & Filip, M. (2022). A high-sugar diet consumption, metabolism and health impacts with a focus on the development of Substance Use Disorder: A narrative Review. *Nutrients*, 14(14), 2940. <https://doi.org/10.3390/nu14142940>

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

- În stabilirea conținuturilor disciplinei s-au avut în vedere programele analitice similare existente în mediul academic și specificul relației nutriționist – pacient.
- Disciplina „Științele comportamentului. Psihologie medicală. Sociologie medicală” vizează formarea competențelor necesare pentru analiza, interpretarea datelor, capacitatea de a iniția comportamente și strategii de abordare a problemelor psiho-socio-medicele în context regional.
- Abordarea tematicii este în conformitate cu calificarea ulterioară, cadrul conceptual fiind în acord cu specificul de activitate al nutriționistului, vizând astfel formarea unor competențe specifice incluse în standardele ocupaționale în domeniu.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea conceptelor, teoriilor, paradigmele și metodologiilor utilizate în domeniu. Capacitatea de a utiliza corect și de a explica noțiunile fundamentale ale disciplinei. • Capacitatea de analiză și sinteză. 	<p>Evaluare sumativă în săptămâna 14: Examinare orală</p> <p>Evaluarea portofoliului</p>	<p>60%</p> <p>40%</p>
Laborator			
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

-

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- capacitatea de a opera minimal în sfera teoretică a științelor comportamentale;
- capacitatea de a utiliza informațiile specifice științelor comportamentale în situații concrete.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024		Șef lucrări dr. Oana LENȚA

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Limba engleză I				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților aplicative	As. Andreea IRIMIA				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs		Seminar	2	Laborator/lucrări practice		Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	28	Curs		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	6
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	3
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități (precizați):	

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	● Limba engleza generala
Competențe	● Abilități de exprimare orală și scrisă, înțelegere a discursului oral și scris de nivel B2/C1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	●	
Desfășurare aplicații	Seminar	● Videoprojector, laptop, flipchart, boxe, fișe de lucru, dicționare monolingve și bilingve în format printat sau în format electronic.
	Laborator/lucrări practice	●
	Proiect	●

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP13. Comunică în domeniul asistenței medicale și utilizează diferite canale de comunicare.
-------------------------	---

Competențe transversale	CT2. Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora.
-------------------------	--

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea terminologiei de bază a domeniului medical, subdomeniul nutriție și dietetică. • Folosirea corectă și adecvată a structurilor lexico-gramaticale ale limbii engleze în comunicarea profesională și semiprofesională.
	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea și exersarea vocabularului de specialitate pentru a explica, ilustra și argumenta fapte medicale. • Însușirea și exersarea vocabularului și a structurilor lexico-gramaticale adecvate performării actelor de vorbire (i.e. comunicarea de sfaturi terapeutice, instrucțiuni de mișcare, comenzi și aprecieri ale prestației pacientului în limba engleză). • Însușirea și exersarea structurilor lexico-gramaticale specifice scrisorilor de trimitere și a recomandărilor medicale din sfera nutriției. • Însușirea și exersarea vocabularului conversational pentru mediul spitalicesc și de îngrijire medicală

8. Conținuturi

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

			https://www.youtube.com/watch?v=SITrn13aez4&t=282s
● REVISION 1 (1-4)	2	Discutii	
<p>UNIT 5. Components of Hunger: Liking Vs. Wanting. Satiation Vs. Satiety</p> <p>Language focus: constructions with There and It, summarizing information, paraphrasing</p> <p>● information, writing nutritional plans</p>	3	<p>discuția dirijată</p> <p>explicația</p> <p>traducerea lucrul în perechi, în grup</p>	<p>http://www.fatnutritionist.com/index.php/lesson-three-how-does-hunger-feel/</p> <p>http://www.gnolls.org/2304/ ///</p> <p>http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1467-3010.2009.01753.x/pdf</p> <p>Benelam, B. 2009. Satiation, satiety and their effects on eating behaviour. Nutrition Bulletin 34(2): 126-173.</p>
<p>UNIT 6. Meals and recipes. Cooking instructions. Kitchen utensils. Flatware. Crockery items. Types of glassware. Cutlery etiquette language</p> <p>● Language focus: vocabulary and phrases related to eating and cooking; cooking verbs; terms denoting kitchen utensils; terms denoting eating utensils;</p>	3	<p>discuția dirijată</p> <p>explicația</p> <p>traducerea exercițiul lucrul pe perechi, în grup</p>	<p>Cotter, Colleen. (1997) Claiming a Piece of Pie: How the Language of Recipes Defines a Community. Available at https://web.stanford.edu/class/linguist62n/cotter001.pdf</p> <p>Crystal, David. 2014). Words in Time and Place. Oxford University Press</p> <p>Kitchen Terminology Part One: Service Pans https://www.youtube.com/watch?v=4gJfZ_4Yahg.</p> <p>Kitchen Utensils In The Professional Kitchen And What Equipment You Need At Home https://www.youtube.com/watch?v=71cvSqZS wi0</p> <p>Preparing, Cooking and Serving Food in English - Visual Vocabulary Lesson https://www.youtube.com/watch?v=GDMgyClgt1c</p> <p>Boreth, Craig. (1998). The Hemingway Cookbook. Chicago Review Press</p>
<p>UNIT 7. The language of restaurant menus. Ordering food in restaurants.</p> <p>● Language focus: terms for dishes; restaurant phrases and collocations; phrases for hospitality professionals</p>	2	<p>discuția dirijată</p> <p>explicația</p> <p>traducerea exercițiul lucrul în perechi, în grup</p>	<p>Tsuyoshi Inagaki. (June 8th, 2018). Understanding the Language of Menus Available at https://kamikoto.com/blogs/fundamentals/understanding-the-language-of-menus</p> <p>Jurafsky D. (2014) The Language of Food: A Linguist Reads the Menu. New York & London: W.W. Norton & Company.</p> <p>Gerhardt, Cornelia, Frobenius, Maximiliane and Ley, Susanne.(Eds) ((2013).Culinary Linguistics. The Chef's Special. Amsterdam/ Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.</p> <p>41 Common Restaurant Phrases & Collocations Advanced English Vocabulary https://www.youtube.com/watch?v=kQFPDTxNugA</p> <p>Franklin, Vincent and Johnson, Alex. (2019). Menus that Made History: Over 2000 years of menus from Ancient Egyptian food for the afterlife to Elvis Presley's wedding breakfast. Kyle Books.</p>
<p>UNIT 8. The language of drinks and of drinking.</p> <p>● Language focus: terms for beverages and ways of drinking; drink idioms; wine terms and lingo</p>	2	<p>discuția dirijată</p> <p>explicația</p> <p>traducerea exercițiul lucrul în perechi, în grup</p>	<p>Teague, Lettie. (2015). Wine in Words. Notes for Better Drinking. Rizzoli Ex Libris.</p> <p>Crystal, David. 2014). Words in Time and Place. Oxford University Press [Chapter 3. From cup- shot to rat-arsed: words for being drunk, pp29-56]</p> <p>Hofmann, Regan. 2014. The Language of Drinking. Available at https://punchdrink.com/articles/the-language-of-drinking/</p> <p>Different Ways to Say DRINK https://englishlive.ef.com/blog/language-lab/dont-word-bore- alternative-ways-say-drink/</p> <p>https://www.vinology.com/wine-terms/</p> <p>Poper, Nick. "Drinking".(2013). In Peter Jackson and the CONANX Group. (Eds). Food Words Essays in Culinary Culture.London: Bloomsbury</p> <p>The language of wine - 6 Minute English https://www.youtube.com/watch?v=WbAeqhKL8aA</p>
● Revision 2 (Units 5-8)	2	Test de recapitulare, corectarea în perechi	

Bibliografie	
<ul style="list-style-type: none"> Crystal, David. (2014). Words in Time and Place. Oxford University Press . Freedman, Paul. (ed.). (2019). Joan Gandy, Manual of Dietetic Practice, 6th Edition, Editura John Wiley and Sons Ltd, 2019. Judy Lawrence, Dietetic and Nutrition Case Studies, Editura John Wiley & Sons Inc, 2016 The Story of Food. An Illustrated History of Everything We Eat. 2018. Foreword by Giles Coren. DK London. 	
Bibliografie minimală	
<ul style="list-style-type: none"> Crystal, David. (2014). Words in Time and Place. Oxford University Press [Chapter 3. From cup-shot to rat-arsed: words for being drunk, pp29-56] Meah, Angela.(2013) "Eating." In Peter Jackson and the CONANX Group. (Eds). Food Words. Essays in Culinary Culture.London: Bloomsbury. Joan Gandy, Manual of Dietetic Practice, 6th Edition, Editura John Wiley and Sons Ltd, 2019. 	

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori 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
Curs			
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> Înșușirea termenilor care desemnează alimentele destinate consumului uman Folosirea termenilor specifici descrierii gustului Înșușirea și folosirea adecvată a vocabularului legat de pregătirea hranei și de servirea mesei Înșușirea și folosirea termenilor specifici instrumentarului folosit la pregătirea hranei și la consumul acesteia Decodarea rețetelor culinare și prezentarea de rețete creative folosind convențiile discursive specifice. 	<ul style="list-style-type: none"> Portofoliu de exerciții Rezolvarea testelor la finalul recapitulărilor Producerea unui videoclip în care studentul prezintă în limba engleză, pas cu pas, modul de preparare a unui fel de mâncare în spațiul propriei bucătării. Întocmirea și prezentarea unui plan de nutriție pentru o săptămână. 	<p>Test grila 50%</p> <p>Proba orală, verificare portofoliu 50%</p>
Laborator			
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

-

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

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

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024		As. Andreea IRIMIA

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	1. Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	2. Sănătate
Ciclul de studii	3. Licență
Programul de studii/calificarea	4. Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Educație fizică și sport				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Ștefan PĂVĂLUC				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	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				

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	11
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
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

Curriculum	-
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate
Competențe transversale	CT1. Protejează sănătatea celorlalți.

7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	- Formarea deprinderilor și priceperilor motrice - Utilizarea unor metode și tehnici eficiente de învățare pe tot parcursul vieții, în vederea formării și dezvoltării profesionale continue și adaptării competențelor profesionale la dinamica contextului profesional și social
	Obiectivele educației fizice pot fi înțelese ca fiind materializarea finalităților sub toate aspectele concretizate în progresele individului în plan somatic, funcțional, cognitiv, motric, afectiv și social în funcție de cerința și evoluția societății. Obiectivele de referință: <ul style="list-style-type: none"> • 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
Protecția muncii. ATLETISM. 5. Însușirea tehnicii de execuție a exercițiilor care compun: <ul style="list-style-type: none"> • școala alergării; • școala săriturii; • școala aruncării 6. Formarea cunoștințelor, priceperilor și deprinderilor de a selecționa și folosi structuri de exerciții din școala atletismului, sub formă algoritmică, în vederea pregătirii organismului pentru diferite eforturi (de învățare motrică, de dezvoltare a calităților motrice, consolidare a deprinderilor motrice etc.) 7. Exerciții și jocuri pentru diferite forme de alergare, săritură și aruncare	4	Exercițiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
GIMNASTICA. I. Exerciții de bază pentru aparatul locomotor 1. Exerciții libere 2. Exerciții la banca de gimnastică, la scara fixă II. Exerciții de dezvoltare fizică generală 1. Exerciții pentru dezvoltarea forței musculare (musculatura membrelor superioare, inferioare, abdominale, spatelui) 2. Exerciții pentru dezvoltarea elasticității musculare și a mobilității articulare (coloana vertebrală și articulațiile coxo-femorale)	4	Exercițiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
3. Exerciții pentru dezvoltarea capacității de relaxare (membrelor superioare, inferioare și a trunchiului) 4. Exerciții pentru formarea ținutei corecte III. Exerciții aplicative IV. Elemente acrobatice cu caracter static și dinamic	4	Exercițiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
DEZVOLTAREA CALITĂȚILOR MOTRICE FORȚĂ ȘI REZISTENȚĂ Program TABATA – antrenament pe intervale de mare intensitate - exercitii pentru tonifierea masei musculare; - exercitii care stimuleaza cresterea masei musculare; - exercitii pentru creșterea capacitatii cardiovasculare si respiratorii.	4	Exercițiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
Mijloace:	4	Exercițiul,	

<ul style="list-style-type: none"> - sprint - sărituri și alergare pe loc - ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal (high knees) - genuflexiuni clasice - genuflexiuni cu săritură - genuflexiuni cu vârfuri îndreptate spre exterior (pliee) - fandari (în față, în spate – cu sau fără gantere) - ridicări pe vârful degetelor - scări - flotări cu săritură - flotări - ridicarea trapez - mountain climber - ridicări biceps - deadlift. 		Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
<p>Tabata: planul de antrenament A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mountain Climber (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde); • Ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal sau high knees (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) • Flotări cu săritură (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) • Genuflexiuni clasice cu mâinile la ceafă (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) 	4	Exercițiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
<ul style="list-style-type: none"> • Mountain Climber (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) • Ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal sau high knees (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) • Flotări cu săritură (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) • Genuflexiuni clasice cu mâinile la ceafă (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) 	4	Exercițiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> - Anca Ionescu, Adela Caramoci, Medicina sportiva. Fiziologia si Fiziopatologia efortului fizic. Note de curs - ISBN: 9789737089908, Editura: Universitatea Carol Davila, 2017 - Anatomie pentru miscare. Volumul 2, Exerciții de baza (editia a 2-a) - Blandine Calais-Germain, - Rață , G., Ababei, C., Predarea atletismului în școală, Editura Alma Mater, Bacău, 2003; - Viorel Dorgan, Gheorghe Braniște, Teoria sportului și competiției, Galați University Press, 2021, ISBN 978-606-696-217-9 - Ducan Constantin Cristinel, Pregătire fizică generală: exerciții aplicative-fotbal : auxiliar curricular. - Câmpulung : Editura Larisa, 2021, ISBN 978-973-51-2478-6796 - Iulian Dumitru Managementul evenimentelor sportive - Cluj-Napoca: Risoprint, 2021-2 vol. ISBN 978-973-53-2705-7 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> - Anca Ionescu, Adela Caramoci, Medicina sportiva. Fiziologia si Fiziopatologia efortului fizic. Note de curs - ISBN: 9789737089908, Editura: Universitatea Carol Davila, 2017 - Anatomie pentru miscare. Volumul 2, Exerciții de baza (editia a 2-a) - Blandine Calais-Germain,. 			

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

Conținuturile disciplinei au fost elaborate ca urmare a consultării programelor de studii similare din țară, a așteptărilor și evaluărilor.

10. Evaluare

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

Seminar	- susținerea probelor de evaluare pentru dezvoltarea fizica generala	Examen practic	50%
	- atitudinea studenților față de disciplină, precum și progresul realizat	Observatia sistematica	50%
Proiect	- teste pe parcursul semestrului - participarea la competiții sportive	-	

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
•
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
<ul style="list-style-type: none"> • participarea studenților la orele de educație fizică și sport • Atletism- scoala alergarii, scoala sariturii; • 3 exercitii libere pentru dezvoltarea fizica generala.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024		Ștefan PĂVĂLUC

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	BIOCHIMIE				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. Elena- Raluca BULAI				
Titularul activităților de laborator	Asist. univ. drd. Naomi Eunice PAVĂL				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DF
	Categorია de opționalitate a disciplinei: 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:	
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 seminare/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)	30
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	● Chimie generala
Competențe	●

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	tablă, videoprojector, laptop, ecran	
Desfășurare aplicații	Seminar	-
	Laborator	instrumentar și aparatură de laborator pentru biochimie
	Proiect	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional. CP5. Evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor și studiază ingrediente alimentare noi. CP6. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor.
Competențe transversale	

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

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

8. **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere in biochimie. Niveluri de organizare ale materiei vii. Nutrienti necesari organismului uman.	1	Expunere sistematica, conversatie, demonstratie	Expuneri orale dublate de prezentari PowerPoint
2. Carbohidrati. Glucide. Mono- si dizaharide. Structura chimica, proprietati si rol biologic. Polizaharide. Structura, raspandire si rol biologic.	1	Idem	Idem
3. Lipide. Consideratii generale. Proprietati fizico-chimice si rol biologic. Lipide mai importante.	1	Idem	Idem
4. Nucleotide si acizi nucleici. Structura chimica si proprietatile fizico-chimice ale acizilor nucleici. Rolul biologic al acizilor nucleici in transmiterea informatiei.	1	Idem	Idem
5. Aminoacizi, proteine. Structura si proprietatile aminoacizilor din componenta materiei vii. Legatura peptidica; structura primara, secundara, terciara si cuaternara a proteinelor. Proteinele. Hemoproteinele. Enzimele.	1	Idem	Idem
6. Hemoproteine Hemoglobina. Transportul oxigenului. Metabolismul fierului.	1	Idem	Idem
7. Metabolism energetic Metabolism glucidic. Procese metabolice si bilant energetic in structurile vii.	1	Idem	Idem
8. Metabolism proteic Degradarea proteinelor. Catabolismul aminoacizilor.	1	Idem	Idem
9. Metabolism lipidic	1	Idem	Idem
10. Metabolism glucidic	1	Idem	Idem
11. Biochimia statusului de absorbtie a nutrientilor	1	Idem	Idem
12. Biochimia organismului in starea de infometare. Interrelatii intre metabolismul glucozei, acizilor grasi si corpilor cetonici	1	Idem	Idem

13. Biochimia ficatului, rinichiului, tesutului osos. Bazele moleculare ale participarii ficatului in metabolismul glucidic, lipidic, proteic si porfirinic. Functia de detoxifiere a ficatului. Biochimia secretiei biliare. Patologia biochimica a ficatului. Patologia biochimica a rinichiului. Creatinina, uree, acid uric. Clearance-ul renal.	1	Idem	Idem
14. Biochimia hormonilor gastrointestinali.	1	Idem	Idem
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● ABALI, E.E.A., CLINE, S.D., FRANKLIN D.S, VISELLI, S.M., 2022 – <i>Lippincott Illustrated Reviews.Biochemistry</i>, 8th Ed., Wolters Kluwer, Philadelphia; ● DaPOIAN A.T., CASTANHO M.A.R.B., 2021 - <i>Integrative Human Biochemistry_ A Textbook for Medical Biochemistry</i>. 2nd Ed. Springer, Cham; ● NELSON D.L., COX M.M., HOSKINS A.A., 2020 – <i>Lehninger Principles of Biochemistry</i>. Macmillan Learning, New York; ● HUȚANU A., 2020 – <i>Biochimie aplicată pentru nutriționiști</i>. University Press, Târgu-Mureș; ● GÂRBAN Z., 2020 – <i>Metabolismul nutrienților</i>. Editura Academiei Române, București; ● KAUSHIK G.G., 2020 – <i>Practical manual of biochemistry</i>. CBS Publishers & Dsitributors Pvt Ltd, New Delhi; ● BASHA M., 2020 - <i>Analytical Techniques in Biochemistry</i>. Humana Press, New York; ● GÂRBAN Z., 2020 – <i>Substanțe biologice – active de interes alimentar, farmaceutic și agrobiologic</i>. ArtPress, Timișoara; ● POPA A., 2019 – <i>Biochimie medicală: note de curs pentru studenții facultăților de medicină</i>. Editura Sitech, Craiova; ● AJEBORY A., ALSAMAN T., 2019 – <i>Theoretical and practical biochemistry</i>. Noor Publishing, Beau Bassin 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> ● DaPOIAN A.T., CASTANHO M.A.R.B., 2021 - <i>Integrative Human Biochemistry_ A Textbook for Medical Biochemistry</i>. 2nd Ed. Springer, Cham; ● NELSON D.L., COX M.M., HOSKINS A.A., 2020 – <i>Lehninger Principles of Biochemistry</i>. Macmillan Learning, New York; 			

Aplicații (Laborator 28 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii în laboratorul de biochimie. Prezentarea aparatului de laborator. Unitățile de măsură.	2	Expunere, conversație, experiment	
2. Soluții. Concentrația soluțiilor. Prepararea unor soluții utilizate în medicină.	2	Idem	
3. Echilibrul acido-bazic. Sisteme tampon.	2	Idem	
4. Diluția soluțiilor. Determinarea cantitativa a aminoacizilor	2	Idem	
5. Cuantificarea proteinelor prin metoda spectrofotometrica. Realizare unei curbe de calibrare.	2	Idem	
6. Identificarea proteinelor din diferite surse biologice	2	Idem	
7. Extractia cu ultrasunete a zeinei din porumb și dozarea spectrofotometrica a acesteia.	2	Idem	
8. Metode biochimice de determinare a glucidelor.	2	Idem	
9. Analiza calitativă a lipidelor. Colesterolul și trigliceridele	2	Idem	
10. Determinarea activității enzimei catalaza. Influența pH-ului și a temperaturii asupra vitezei de reacție.	2	Idem	
11. Enzime digestive. Degradarea enzimatica a gelatinei	2	Idem	
12. Analiza salivei. Digestia enzimatica a amidonului	2	Idem	
13. Electroforeza în gel de poliacrilamida.	2	Idem	

14. Testul imunosorbent legat de enzima: ELISA.	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● BASHA M., 2020 - <i>Analytical Techniques in Biochemistry</i>. Humana Press, New York; ● DaPOIAN A.T., CASTANHO M.A.R.B., 2021 - <i>Integrative Human Biochemistry_ A Textbook for Medical Biochemistry</i>. 2nd Ed. Springer, Cham; ● Edition, NELSON D.L., COX M.M., HOSKINS A.A., 2020 – <i>Lehninger Principles of Biochemistry</i>. Macmillan Learning, New York; ● HUȚANU A., 2020 – <i>Biochimie aplicată pentru nutriționiști</i>. University Press, Târgu-Mureș; ● GÂRBAN Z., 2020 – <i>Metabolismul nutrienților</i>. Editura Academiei Române, București; ● KAUSHIK G.G., 2020 – <i>Practical manual of biochemistry</i>. CBS Publishers & Dsitributors Pvt Ltd, New Delhi; ● GÂRBAN Z., 2020 – <i>Substanțe biologice – active de interes alimentar, farmaceutic și agrobiologic</i>. ArtPress, Timișoara; ● AJEBORY A., ALSAMAN T., 2019 – <i>Theoretical and practical biochemistry</i>. Noor Publishing, Beau Bassin 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> ● BASHA M., 2020 - <i>Analytical Techniques in Biochemistry</i>. Humana Press, New York; ● KAUSHIK G.G., 2020 – <i>Practical manual of biochemistry</i>. CBS Publishers & Dsitributors Pvt Ltd, New Delhi. 			

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

10. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> ● Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluenta de exprimare, forța de argumentare) 	<p>Examen scris (Test docimologic cu punctaj afișat) cu verificare orală</p> <p>Realizarea unui referat, pe baza unei structuri stabilite de cadrul didactic titular disciplinei, pe o temă stabilită împreună de cadrul didactic titular disciplinei și student.</p>	<p>50%</p> <p>10%</p>
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> ● - 	-	-
Laborator	<p>Criteriul 1. Participarea activă la laboratoare, cunoașterea cerințelor lucrărilor și efectuarea lucrării.</p> <p>Criteriul 2. Nivelul de însușire a cunoștințelor referitoare la tematica laboratorului.</p>	<p>Observația sistematică</p> <p>Portofoliu</p> <p>Test din lucrările practice</p>	40%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
<ul style="list-style-type: none"> ● Insusirea principalelor noțiuni de biochimie: ● structura chimică a principalelor categorii de compusi biochimici; ● rolul biologic al proteinelor, glucidelor și lipidelor;
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
<ul style="list-style-type: none"> ● Capacitatea de aplicare a metodelor, tehnicilor și procedeelelor specifice medicale și fizico-chimice pentru rezolvarea unei situații de lucru

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. ing. Elena-Raluca BULAI	Asist. univ. drd. Naomi Eunice PAVĂL

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ
Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Fiziologie. Fiziopatologie		
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Petronela VICOVEANU		
Titularul activităților de laborator	Șef lucrări dr. Petronela VICOVEANU		
Anul de studiu	I	Semestrul	2
Tipul de evaluare	Examen		
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară		DF
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă		DI

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

Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar		Laborator	2	Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar		Laborator	28	Proiect	

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	13
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	13
Tutoriat	
Examinări	3
Alte activități:	

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	- Anatomie - Microbiologie
Competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional. CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților. CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate.
Competențe transversale	CT2. Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Definirea funcțiilor normale ale structurilor organismului uman, cunoașterea funcțiilor vitale și mecanismele ce le asigură. Definirea funcțiilor patologice ale structurilor organismului uman și rolul lor în apariția bolilor. Corelarea modificărilor anatomice cu cele fiziologice în afecțiunile organismului uman.
	<p>Curs</p> <ul style="list-style-type: none"> Explicarea modului de desfășurare a proceselor vitale, a factorilor care le determină și limitele funcționale ale normalului Întelegerea principiilor de bază ale funcționării organismului ca sistem biologic deschis, ca urmare a rolului jucat de către celulele diverselor țesuturi în integrarea umoral-hormonală. Prezentarea elementelor de fiziopatologie specifice unor afecțiuni, pentru identificarea semnelor și simptomelor bolilor Cunoașterea limitelor de variație a valorilor normale a principalilor indicatori ai homeostaziei umane. <p>Laborator</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicații practice de evidențiere a mecanismelor normale și patologice ale funcționării diferitelor sisteme și aparate Dezvoltarea abilităților practice și acumularea cunoștințelor teoretice pentru efectuarea unor experimente simple.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> DEFINIȚIA FIZIOLOGIEI (generale și speciale) a omului. Ergofiziologia. Fiziopatologia. Mecanismele fiziologice generale. Argumente pentru învățarea fiziologiei. Compoziția chimică a materiei vii. Proprietățile fundamentale ale materiei vii. FIZIOPATOLOGIE-definiție. Organizarea funcțională a materiei vii. Implicații funcționale ale principalelor elemente chimice. FIZIOLOGIE ȘI FIZIOPATOLOGIE CELULARĂ: funcțiile normale și patologice ale componentelor celulei. Schimbul de substanțe și transferul de informație dintre ele. 	2	Expunere, explicație, conversație. Curs interactiv.	
<ul style="list-style-type: none"> FIZIOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR. SISTEMUL OSOS: compoziție chimică; corelații histo-fiziologice; osteogeneză, osteoliză și remodelarea osului; metabolismul, dezvoltarea și creșterea oaselor. Rolul sistemului osos. Tipuri de articulații și mișcări. FIZIOPATOLOGIA afecțiunilor sistemului osos. 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> FIZIOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR. SISTEMUL MUSCULAR: compoziția biochimică; proprietățile mușchilor; sarcomerul; mecanismele contracției și relaxării musculare; manifestările contracției; joncțiunea (placă) neuro-musculară. Oboseala musculară. FIZIOPATOLOGIA afecțiunilor sistemului muscular; 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> FIZIOLOGIA SISTEMULUI NERVOS. Elemente de anatomie: nevrax și sistem nervos periferic. Funcțiile nervilor cranieni. Compartimentele funcționale ale sistemului nervos. Mecanisme generale de reglare: sisteme cibernetice. Arcul și actul reflex. Fiziologia sinapsei. 	2	Idem	

<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor nevraxului și sistemului nervos periferic. 			
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA SISTEMULUI NERVOS fiziologia măduvei spinării, trunchiului cerebral, formației reticulate, cerebelului, diencefalului, sistemului limbic, emisferelor cerebrale. Procesele nervoase fundamentale. Reflexele necondiționate și condiționate. Fiziologia sistemului nervos vegetativ. ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor sistemului nervos central 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA APARATULUI RESPIRATOR. Ventilația pulmonară. Difuziunea alveolo-capilară. Transportul gazelor. „Respirația” celulară. Reglarea respirației. ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor respiratorii 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA APARATULUI CARDIO-VASCULAR. Marea și mica circulație (circulația sistemică și funcțională). Structura și proprietățile fundamentale ale miocardului. Pompa cardiacă. Ciclul cardiac. Fiziologia circulației sanguine și limfatice. Reglarea circulației. ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor cardiace. 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA SÂNGELUI. Homeostazia mediului intern. Funcțiile componentelor sângelui: elemente figurate și plasmă. Hemostaza. Grupele sanguine. ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor sangelui 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA APARATULUI DIGESTIV. Digestia. Fazele digestiei. Procesele motorii și secretorii la nivelul tubului digestiv. Fiziologia glandelor anexe ale aparatului digestiv. Absorbția intestinală a glucidelor, lipidelor, proteinelor, apei, sărurilor minerale. ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor digestive 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA APARATULUI URINAR. Funcțiile rinichiului. Nefronul. Formarea urinei: filtrarea glomerulară, reabsorbția și secreția tubulară. Reglarea formării urinei. Micțiunea. ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor aparatului urinar 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA SISTEMULUI ENDOCRIN. Rolul celor mai importanți hormoni secretați de glandele endocrine. ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor sistemului endocrin 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA REPRODUCERII. Sexualitatea. Funcțiile endocrine și exocrine ale gonadelor. Fecundația și sarcina. Alăptarea. ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor aparatului genital masculin și feminin 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA ANALIZAORILOR. Definiția, alcătuirea, clasificarea analizatorilor. Analizatorul interoceptiv, proprioceptiv, exteroceptiv. Analizatorul cutanat, vizual, acustic, vestibular, gustativ, olfactiv. ● FIZIOPATOLOGIA afectiunilor analizatorilor 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● METABOLISMUL INTERMEDIAR ȘI ENERGETIC. ASPECTE DE FIZIOLOGIE SI FIZIOPATOLOGIE	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● Constantinescu M., 2019, Fiziologie, Ed Universitatii Stefan cel Mare, Suceava. ● Niculescu C., 2014, Anatomia si fiziologia omului, Ed Corint, Bucuresti. ● Hagiu B., 2014, Fiziologia si ergofiziologia activitatilor fizice, Ed UAIC, Iasi. ● Badiu G., 2014, Fiziologia umana, Ed Medicala, Bucuresti. ● Guyton & Hall 2019,Tratat de fiziologie a omului, Ed.Medicala Callisto,Bucuresti; 			

- Gurzu S., 2020, Noțiuni de anatomie patologică: pentru studenții facultății de Medicină, specializarea Nutriție și Dietetică, University Press, Târgu-Mureș.
- Metz J., 2022, Fiziologie, University Press, Târgu-Mureș.

Bibliografie minimală

- Niculescu C., 2014, Anatomia și fiziologia omului, Ed Corint, Bucuresti.
- Guyton & Hall 2019, Tratat de fiziologie a omului, Ed. Medicala Callisto, Bucuresti;
- Gurzu S., 2020, Noțiuni de anatomie patologică: pentru studenții facultății de Medicină, specializarea Nutriție și Dietetică, University Press, Târgu-Mureș.
- Metz J., 2022, Fiziologie, University Press, Târgu-Mureș.

Aplicații	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> • NOTIUNI INTRODUCTIVE în fiziologia și fiziopatologia umana (definiții, terminologie) Elemente de protecția muncii în laborator 	2	<ul style="list-style-type: none"> -Metoda expunerii participative -Discuții, lucru în echipa -Prezentarea demonstrativa a tehnicii 	
<ul style="list-style-type: none"> • FIZIOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR (I). Sistemul osos: scheletul uman, tipuri de oase, caractere anatomo-funcționale osoase cu importanță clinică. Tipuri de articulații și mișcări. Aplicații practice și discuții 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • FIZIOPATOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR • Sistemul osos: fiziopatologia afecțiunilor sistemului osos. Aplicații practice și discuții pe afecțiuni patologice 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • FIZIOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR. Sistemul muscular: Noțiuni de biomecanică articulară normală cu particularizarea unor articulații (umăr, șold, genunchi) Aplicații practice de evaluare a compartimentelor musculare normale 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • FIZIOPATOLOGIA APARATULUI LOCOMOTOR. Sistemul muscular: Noțiuni de biomecanică articulară în condiții patologice cu particularizarea unor articulații (umăr, șold, genunchi) 			
<ul style="list-style-type: none"> • FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA SISTEMULUI NERVOS. Sistemul neuromuscular și sistemul senzorial. Tulburări ale transmiterii neuromusculare. Disfuncții ale unității motorii și afecțiuni musculare. Aplicație practică: electromiografia. 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA SISTEMULUI NERVOS a măduvei spinării, trunchiului cerebral, formației reticulate, cerebelului, diencefalului, sistemului limbic, emisferelor cerebrale. Procesele nervoase fundamentale. Reflexele necondiționate și condiționate. Fiziologia și fiziopatologia sistemului nervos vegetativ. Aplicații practice. 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA APARATULUI RESPIRATOR. Ventilația pulmonară. Difuziunea alveolo-capilară. Transportul gazelor. Adaptarea la efort. Reglarea respirației. Aplicație practică: Spirograma elemente normale vs. elemente patologice 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA APARATULUI CARDIO-VASCULAR. Marea și mica circulație (circulația sistemică și funcțională). Structura și proprietățile fundamentale ale miocardului. Pompa cardiacă. Ciclul cardiac. Adaptarea la efort. Aplicație practică: Electrocardiografia elemente normale vs. Elemente patologice 	2	Idem	

<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA APARATULUI DIGESTIV. Digestia. Fazele digestiei. Procesele motorii și secretorii la nivelul tubului digestiv. Fiziologia glandelor anexe ale aparatului digestiv. Absorbția intestinală a glucidelor, lipidelor, proteinelor, apei, sărurilor minerale. Aplicație practică: interpretarea buletinelor de analiză normal vs. patologic 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA APARATULUI URINAR. Funcțiile rinichiului. Nefronul. Formarea urinei: filtrarea glomerulară, reabsorbția și secreția tubulară. Reglarea formării urinei. Mictiunea. Aplicație practică: interpretarea buletinelor de analiză normal vs. patologic 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA SISTEMULUI ENDOCRIN. Rolul celor mai importanți hormoni secretați de glandele endocrine. Principalele sindroame endocrinologice. 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA REPRODUCERII. Sexualitatea. Funcțiile endocrine și exocrine ale gonadelor. Fecundația și sarcina. Alăptarea. Elemente de genetică. Diagnosticul de sarcina clinic și paraclinic – aspecte normale și patologice. 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> ● FIZIOLOGIA SI FIZIOPATOLOGIA ANALIZATORILOR. Definiția, alcătuirea, clasificarea analizatorilor. Analizatorul interoceptiv, proprioceptiv, exteroceptiv. Analizatorul cutanat, vizual, acustic, vestibular, gustativ, olfactiv. Evaluarea practică a analizatorului vizual, olfactiv și gustativ – aspecte normale și patologice. 	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● Constantinescu M., 2019, Fiziologie, Ed Universitatii Stefan cel Mare, Suceava. ● Orban-Kis Karoly, 2016, Lucrari practice de fiziologie, Ed University Press, Tirgu Mures. ● Badiu G., 2014, Fiziologia umana, Ed Medicala, Bucuresti. ● Guyton & Hall 2019, Fiziologie a omului.Ghid de examinare, Ed.Medicala Callisto,Bucuresti ● Metz J., 2022, Lucrări practice de fiziologie, University Press, Târgu-Mureș. ● Constantinescu M., Fiziologie: suport de studiu pentru lucrări de seminar, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava 			
Bibliografie minimală			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Constantinescu M., 2019, Fiziologie, Ed Universitatii Stefan cel Mare, Suceava. 2. Orban-Kis Karoly, 2016, Lucrari practice de fiziologie, Ed University Press, Tirgu Mures. 3. Metz J., 2022, Lucrări practice de fiziologie, University Press, Târgu-Mureș. 4. Constantinescu M., Fiziologie: suport de studiu pentru lucrări de seminar, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava 			

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

Este o disciplină de studiu prevăzută în planul de învățământ, pentru primul ciclu de formare profesională care contribuie la formarea competențelor și capacitățile profesionale. Abordarea tematicii este în conformitate cu calificarea viitoare și cu menținerea discuțiilor practice cu specificul de activitate al absolvenților.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> ● Intelegerea elementelor de fiziologie și fiziopatologie umană ● Prezentarea principalelor funcții normale și a factorilor ce le influențează și a mecanismelor care le asigură; ● Prezentarea principalelor funcții patologice și a factorilor ce le influențează și a mecanismelor ce le generează; 	Test grila	60%
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> ● Intelegerea elementelor de fiziologie și fiziopatologie umană 	Test grila	40%

	<ul style="list-style-type: none"> • Prezentarea principalelor functii, a factorilor ce le influenteaza si a mecanismelor care le asigura functionarea normala si patologica a organismului 		
Laborator			
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
<ul style="list-style-type: none"> • Cunoasterea modului de desfasurare a proceselor vitale, a factorilor care le determina si limitele functionale ale normalului • Cunoasterea principiilor de baza ale functionarii organismului ca sistem biologic deschis, ca urmare a rolului jucat de catre celulele diverselor tesuturi in integrarea umoral-hormonala. • Cunoasterea elementelor de fiziopatologie specifice unor afectiuni, pentru identificarea semnelor si simptomelor bolilor
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
<ul style="list-style-type: none"> • Capacitatea de evidentiere a mecanismelor normale si patologice ale functionarii diferitelor sisteme si aparate.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. Petronela VICOVEANU	Șef lucrări dr. Petronela VICOVEANU

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Șef lucrări dr. Marian-George MELINTE-POPESCU

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Histologie. Anatomie patologică				
Titularul activităților de curs	Lector univ.dr. Lăcrămioara BALAN				
Titularul activităților de laborator	Asist. univ. dr. Gina TOMA				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	Categoría de opționalitate a disciplinei: 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		Laborator	1	Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	28	Curs	14	Seminar		Laborator	14	Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	15
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	19
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	• Anatomie
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional. CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate.
Competențe transversale	CT2. Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea structurilor histologice și patologice ale corpului uman. • Corelații anatomo-funcționale privind structurile microscopice și patologice ale corpului uman.
	<p>Curs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Înșușirea noțiunilor referitoare la histologia și patologia aparatelor și sistemelor. • Cunoașterea principalelor mecanisme patologice <p>Lucrări practice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea elementelor de anatomie patologică descriptivă a tuturor componentelor aparatelor și sistemelor corpului uman; • Aplicarea cunoștințelor de histologie și patologie în practică;

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> • CELULA 1. Caractere generale 2. Structura celulară 3. Structura chimică a celulei HISTOLOGIE Tesuturile – definiție, clasificare, descrierea tipurilor de țesuturi	2	Prelegere, prezentare, discuții	
<ul style="list-style-type: none"> • PATOLOGIA APARATULUI RESPIRATOR- Patologia căilor respiratorii- aspecte macro și microscopice Boli interstițiale difuze Tumorile bronho-pulmonare: Patologia pleurei: revărsatele pleurale inflamatorii și acumulări de lichide patologice în cavitatea pleurală. Pneumotorax.	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • PATOLOGIA VASCULARĂ SI CARDIACA Patologia arterelor: Ateroscleroza. Modificările morfologice vasculare în hipertensiune. Patologia venelor: tromboflebite, flebotromboze. Varice. Patologia cordului: cardiopatia ischemică acută și cronică. Valvulopatii. Reumatismul cardiac acut și cronic. Endocardite Miocardite. Patologia pericardului: lichide patologice pericardice. Angiocardiopatii congenitale. Insuficiența cardiacă	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • PATOLOGIA APARATULUI DIGESTIV Patologia esofagului: anomalii congenitale, esofagite și tumori. Patologia stomacului: anomalii congenitale, gastrite acute și cronice. Ulcerul gastro-duodenal. Tumorile benigne și maligne. Patologia intestinului subțire și colonului: Anomalii congenitale. Diverticuloza. Enterocolite infecțioase și neinfecțioase. Sindroame de malabsorbție. Boli inflamatorii cronice idiopatice: boala Crohn, rectocolita ulcerohemoragică. Afecțiuni intestinale vasculare. Tumori benigne și maligne. Patologia apendicelui: apendicite acute și cronice; tumori.	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • PATOLOGIA GLANDELOR ANEXE ALE TUBULUI DIGESTIV Patologia ficatului. Tumori benigne și maligne. Patologia căilor biliare. Patologia pancreasului exocrin. Tumorile benigne și maligne.	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • PATOLOGIA APARATULUI URINAR Nefropatii glomerulare:sindroamele clinice. Leziuni glomerulare în boli sistemice. Nefropatii tubulo-interstițiale. Nefropatii vasculare. Tumorile renale. Morfopatologia vezicii urinare și a căilor urinare	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> • PATOLOGIA SISTEMULUI NERVOS CENTRAL SI PERIFERIC Boli cerebro-vasculare: infarctul cerebral, hemoragia intracerebrală și hemoragia subarahnoidiană. Encefalopatia hipertensivă. Infecții. Tumori primare și secundare	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> • Simionescu C, Margaritescu C, Ciurea RN, Stepan AE, Morfopatologie generala, Ed. Medicală Universitară, 2018 • Histologie Tratat si Atlas (JUNQUEIRA), Ed. Medicală Callisto București, 2016; 			

- Marcu, Madalina- Lucrari practice de morfopatologie speciala ,Ed.Carol Davila, 2018
- Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Jon Aster , Robbins Patologie, Bazele Morfologice si Fiziopatologice ale Bolilor, Ed. Medicală Callisto București, 2018
- Gurzu S, Noțiuni de anatomie patologică: pentru studenții facultății de Medicină, specializarea Nutriție și Dietetică, University Press, Târgu-Mureș, 2020
- Borda A, Loghin A, Glica C, Marcu S, Fulop E, Moldovan C, Bolă Aa, Chinezu L, Curs de histologie: țesuturi și organe: pentru programul de studiu asistență medicală generală, University Press, Târgu-Mureș, 2015
- Chira L, Mezei T, Boroș M, Stolnicu S, Anatomie patologică specială, Vol 2, University Press, Târgu-Mureș, 2016
- Chira L, Mezei T, Boroș M, Stolnicu S, Anatomie patologică specială, University Press, Târgu-Mureș, 2015

Bibliografie minimală

- Simionescu C, Margaritescu C, Ciurea RN, Stepan AE, Morfopatologie generala, Ed. Medicală Universitară, 2018
- Histologie Tratat si Atlas (JUNQUEIRA), Ed. Medicală Callisto București, 2018
- Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Jon Aster , Robbins Patologie, Bazele Morfologice si Fiziopatologice ale Bolilor, Ed. Medicală Callisto București, 2018

Laborator	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> ● INTRODUCERE IN HISTOLOGIE SI ANATOMIE PATOLOGICA Metode de lucru în Anatomia patologică: citologia; histopatologia; examenul extemporaneu; imunohistochimia, necropsia; 	2	Protocol LP, discutii, examinari microscopice si examinari macroscopice pe cadavru,	Utilizare de planșe, mulaje, marker-e colorate, whiteboard, smartboard
<ul style="list-style-type: none"> ● PATOLOGIA CELULARĂ Morfologia leziunilor celulare reversibile si ireversibile. Necroza si apoptoza. Reacții celulare de adaptare ale creșterii și diferențierii: atrofia, hipertrofia, hiperplazia, metaplazia. Acumulări intracelulare ca urmare a tulburărilor de metabolism: lipide, proteine, glicogen, pigmenți. Hialinoza. Calcificarea patologică 	2	Idem	Idem
<ul style="list-style-type: none"> ● INFLAMATIA ACUTĂ Generalități despre procesul inflamator. Inflamația acută: modificările din focarul inflamator acut, Clasificarea inflamației exudative. Inflamația seroasă, fibrinoasă, supurativă sau purulentă. Posibilități de evoluție ale inflamației acute. Abscesul și flegmonul, septicemiile și septicopioemiile. 	2	Idem	Idem
<ul style="list-style-type: none"> ● INFLAMATIA CRONICĂ Modificări celulare, modificările morfologice din inflamația cronică nespecifică. Inflamația granulomatoasă. Generalități și clasificare. Tuberculoza, sifilisul, lepra, boala zgârieturii de pisică, toxoplasmoza, reacția granulomatoasă de corp străin, sarcoidoza. 	2	Idem	Idem
<ul style="list-style-type: none"> ● PROCESUL DE VINDECARE Aspecte ale creșterii celulare (regenerarea). Repararea prin țesut conjunctiv (angiogeneză, fibroză). Vindecarea plăgilor 	2	Idem	Idem
<ul style="list-style-type: none"> ● MODIFICĂRI HEMODINAMICE Modificări morfologice în edem, hiperemie și congestie. Hemoragia. Tromboza. Sindromul de coagulare intravasculară diseminată. Embolia: trombembolia pulmonară și sistemică, embolia lipidică, embolia cu lichid amniotic și embolia gazoasă. Ischemia acută și cronică. Infarctul - tipuri de infarct. Leziuni morfologice în șoc. 	2	Idem	Idem
<ul style="list-style-type: none"> ● NEOPLAZIA Nomenclatură. Caracterile generale ale neoplasmelor benigne și maligne. Carcinogeneza. Biologia dezvoltării tumorale. Angiogeneza tumorală. Modificările clinico-patologice în tumori. Gradierea și stadierea neoplasmelor maligne. Diagnosticul morfologic în cancer. 	2	Idem	Idem
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● Simionescu C, Margaritescu C, Ciurea RN, Stepan AE, Morfopatologie generala, Ed. Medicală Universitară, 2018 ● Histologie Tratat si Atlas (JUNQUEIRA), Ed. Medicală Callisto București, 2016; ● Marcu, Madalina- Lucrari practice de morfopatologie speciala ,Ed.Carol Davila, 2018 			

- Gurzu S, Noțiuni de anatomie patologică: pentru studenții facultății de Medicină, specializarea Nutriție și Dietetică, University Press, Târgu-Mureș, 2020
- Chira L, Mezei T, Boroș M, Stolnicu S, Anatomie patologică specială, Vol 2, University Press, Târgu-Mureș, 2016

Bibliografie minimală

- Simionescu C, Margaritescu C, Ciurea RN, Stepan AE, Morfopatologie generala, Ed. Medicală Universitară, 2018
- Histologie Tratat si Atlas (JUNQUEIRA), Ed. Medicală Callisto București, 2016;
- Marcu, Madalina- Lucrari practice de morfopatologie speciala ,Ed.Carol Davila, 2018

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.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. • Capacitatea de înțelegere și explicare a apariției bolilor • Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din domeniul medical. 	Test grilă	60%
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> • 		
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea noțiunilor teoretice și practice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. 	Test grilă din activitățile practice	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- cunoașterea unor noțiuni elementare de patologie medicală, cu particularități pe aparate și sisteme
- cunoașterea unor elemente de diagnostic diferentiat
- cunoașterea unor noțiuni de bază ale capitolelor de fiziologie parcurse la orele de curs
- cunoașterea principalelor modificări histologice și morfopatologice în cadrul diferitelor boli

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- însușirea unor noțiuni cu aplicabilitate în practica curentă

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Lector univ. dr. Lăcrămioara BALAN	Asist. univ. dr. Gina TOMA

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Medico-Chirurgicale și Complementare
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	IGIENĂ				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. habil dr. Roxana FILIP				
Titularul activităților de seminar	Dr. Georgeta Viorica MARDAR SCRIBAN				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DD
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

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

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

II Distribuția fondului de timp	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	15
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	11
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	15
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	● Microbiologie, Bacteriologie, Virusologie, Parazitologie, Chimie generală, Anatomie
Competențe	●

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP6. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor CP7. Respectă legislația și standardele de calitate referitoare la asistența medicală.
Competențe transversale	CT2. Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora CT3. Demonstrează conștientizarea riscurilor pentru sănătate.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Cunoasterea factorilor de risc din mediu, alimentare, infectiosi care determina dezechilibre care induc starea de boala.
	<p>Curs</p> <ul style="list-style-type: none"> Asigurarea microclimatului sanogen in mediu de viata si lucru Igiena apei, aerului, solului, radiatiilor, reziduurilor <p>Lucrari practice</p> <ul style="list-style-type: none"> Intocmirea protocolului de investigatie epidemiologica in diferite situatii Cunoasterea si masurarea parametrilor igienei aerului, apei, solului

8. Conținuturi

Curs:	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> Introducere in studiul igienei. Rolul igienei in prevenirea bolilor. Concepte moderne privind rolul preventiei in managementul asistentei medicale 	2	Prelegere, participare, discutie	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena aerului, aer compozitia chimica, aeroionizarea si efecte. 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Clima si importanta igienico sanitara, actiunea vremii asupra organismului. 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena radiatiilor; consideratii generale privind radiatiile clasificare, efecte asupra organismului. Aplicatii ale radiatiilor in domeniul nutritiei si dieteticii 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena apei: consideratii generale, necesarul de apa, implicatii in starea de sanatate, aprovizionarea cu apa a populatiei, conditii de potabilitate a apei . reminder microbiologie- apa ca vehicol de infectie;ex: epidemii hidrice 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Analiza igienico sanitara a apei. Norme in vigoare 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena solului. Solul: importanta igienico sanitara, poluare si criterii de apreciere a poluarii solului 	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena reziduurilor. Colectarea diferentiata a deseurilor. 	2	idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena habitatului. Importanta habitatului ca factor de mediu. Igiena locuintei: amplasare, orientare, planificare, confort termic, ventilatie. 	2	idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena alimentatiei: principiile de baza, patologia alimentara 	2	idem	
<ul style="list-style-type: none"> Tipuri de ancheta alimentara; chestionar alimentar. 	2	idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena alimentatiei: regimuri alimentare pe afectiuni. (1) 	2	idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena alimentatiei: regimuri alimentare pe afectiuni. (2) 	2	idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena scolara 	2	idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel. Igiena Note de curs, (2021) Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2003 Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel, Roxana Gheorghita. Igiena. Lucrari practice (2021). Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2021 Kamboj, Sahil & Gupta, Neeraj & Bandral, Julie & Gandotra, Garima & Anjum, Nadira. (2020). Food safety and hygiene: A review. International Journal of Chemical Studies. 8. 358-368. 10.22271/chemi.2020.v8.i2f.8794. Fred Fung, Huei-Shyong Wang, Suresh Menon, 			

Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel. Igiena Note de curs, (2021) Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2003 Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel, Roxana Gheorghita. Igiena. Lucrari practice (2021). Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2021

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> Cunoasterea disciplinei de igiena; prezentare syllabus, tematica curs si LP. Sterilizarea si dezinfectia: agenti de sterilizare; clasificarea nivelului de eficienta al sterilizarii in functie de scopul propus; sterilizarea la autoclav-alegerea loturilor de materiale, parametri, controlul eficientei 	4	Prelegere, participare, discutie	
<ul style="list-style-type: none"> Sterilizarea la etuva ;principiu, indicatii, parametri, controlul eficientei sterilizarii; sterilizarea prin radiatii si agenti chimici 	4	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena aerului-vicierea aerului efecte si moduri de determinare; determinarea contaminarii aerului. Igiena radiatiilor- radiatiile luminoase iluminat natural/ artificial 	4	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena apei- analiza fizico chimica a apei; analiza microbiologica a apei; dezinfectia apei 	4	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena habitatului; evaluarea factorilor de microclimat: temperatura, umiditatea, norme igienico sanitare 	4	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Igiena alimentatiei: ancheta alimentara; starea de nutritie. 	4	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> Determinarea valorii nutritive si a starii igienico sanitare a alimentelor. 	4	Idem	

Bibliografie
<ul style="list-style-type: none"> Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel. Igiena Note de curs, (2021) Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2003 Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel, Roxana Gheorghita. Igiena. Lucrari practice (2021). Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2021 Berța L, Hajnal K, Grama A. Sănătate publică: noțiuni generale (2021) Targu Mures:University Press Kaur, Simranpreet & Singh, Randhir & Bedi, Singh & Dhaka, Pankaj. (2022). Handbook on Food Safety and Hygiene. Kaur, Simranpreet & Singh, Randhir & Bedi, Singh & Dhaka, Pankaj. (2022). Handbook on Food Safety and Hygiene. Ling, Eric Kaiyue & Wahab, Siti. (2020). Integrity of Food Supply Chain: Going beyond Food Safety and Food Quality. International Journal of Productivity and Quality Management. 29. 216. 10.1504/IJQM.2019.10019297.

Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel. Igiena Note de curs, (2021) Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2003 Roxana Filip, Liliana Anchidin Norocel, Roxana Gheorghita. Igiena. Lucrari practice (2021). Editura Performantica, CNCSIS 1142/30.06.2021

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

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

10. Evaluare

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

Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea si corectitudinea cunostintelor, coerenta logica, fluenta de explimare, forta de argumentare)	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	60%
Seminar			
Laborator	Criteriile generale de evaluare (completitudinea si corectitudinea cunostintelor, coerenta logica, fluenta de explimare, forta de argumentare)	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
<ul style="list-style-type: none"> ● cunosterea unor notiuni de: microclimat de lucru, igiena aerului, apei solului, alimentatiei <input type="checkbox"/> cunoasterea rolului alimentatiei in terapia unor boli
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
<ul style="list-style-type: none"> ● identificarea corelatiei dintre patologie si dieta ● cunoasterea si masurarea parametrilor igienei aerului, apei, solului

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Conf. univ. habil dr. Roxana FILIP	Dr. Georgeta Viorica MARDAR SCRIBAN

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Șef lucrări dr. Marian-George MELINTE-POPESCU

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	CHIMIA ALIMENTELOR				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. Elena- Raluca BULAI				
Titularul activităților de laborator	Șef lucrări dr. ing. Elena- Raluca BULAI				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF – facultativă				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	15
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional. CP5. Evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor și studiază ingrediente alimentare noi. CP6. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor
Competențe transversale	CT3. Demonstrează conștientizarea riscurilor pentru sănătate.

7. Obiectivele disciplinei

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

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații	
● NOȚIUNI INTRODUCTIVE Substanțele anorganice: apa și substanțele minerale I. APA I.1. Structură și proprietăți I.1.1. Caracterul polar al moleculei de apă I.1.2. Legăturile de hidrogen din apă I.1.3. Interacțiuni H ₂ O – compuși chimici I.1.4. Interacțiuni H ₂ O - H ₂ O I.2. Apa în organismul uman I.3. Forme de apă din alimente I.4. Conținutul în apă al substraturilor alimentare I.5. Apa și stabilitatea alimentelor I.6. Apa solidă (gheața) și rolul său în produsele congelate I.7. Apa în industria alimentară I.8. Determinarea umidității produselor alimentare	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare		
● CLASIFICARE ȘI CARACTERISTICI CHIMICE ALE ALIMENTELOR II.1. Definirea noțiunilor de aliment și nutrient II.2. Caracteristicile principalilor nutrienți II.2.1. Glucide II.2.2. Lipide II.2.3. Proteine II.2.4. Vitamine II.2.5. Hormoni vegetali II.2.6. Elementele minerale II.2.7. Produși secundari de metabolism II.2.8. Apa	2			
● Compoziția chimică a alimentelor cu conținut ridicat de proteine: carnea, laptele, peștele și ouăle	4			
● Compoziția chimică a alimentelor cu conținut ridicat de glucide: produse făinoase și zaharoase, fructe și legume	4			
● Compoziția chimică a alimentelor cu conținut ridicat de grăsimi și uleiuri alimentare	4			
● Compoziția chimică a băuturilor alcoolice și nealcoolice	2			
Bibliografie				
<ul style="list-style-type: none"> ● Bulai Elena-Raluca - Chimia Alimentelor, note de curs ● Condrea C.C., Chimia alimentelor, Editura Tizzz, Iasi, 2018 ● L.C. Trincă, A. M. Căpraru, Chimia Alimentelor. Analiza Substraturilor Alimentare, Editura Pim, 2013 ● Peter CK., Handbook of food Chemistry, Springer reference, 2015 ● Jan V., The chemistry of food, Wiley Blackwell, 2014 ● Zukowski E., Food Chemistry, Chemistry & Biochemistry Faculty Publications, Department of Chemistry, Merrimack College, 2021 ● Steve W., Food Carbohydrates, Chemistry, Physical Properties, and Applications, Taylor & Francis, New York, 2015 				
Bibliografie minimală				
<ul style="list-style-type: none"> ● Bulai Elena-Raluca - Chimie Alimentelor, note de curs 				

- Condrea C.C., Chimia alimentelor, Editura Tizzz, Iasi, 2018
- L.C. Trincă, A. M. Căpraru, Chimia Alimentelor. Analiza Substraturilor Alimentare, Editura Pim, 2013
- Peter CK., Handbook of food Chemistry, Springer reference, 2015

Aplicații (/laborator/)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
● Norme generale de securitate și protecție a muncii. Prezentarea lucrărilor de laborator.	2	Lucrări practice, lucru în echipă și/sau lucru individual	
● Determinarea umidității produselor alimentare prin uscare	2	Idem	
● Determinarea substanțelor minerale totale (cenușă) din produsele alimentare	2	Idem	
● Determinarea alcalinității cenușii	2	Idem	
● Determinarea pH-ului și conductivității apei	2	Idem	
● Determinarea clorului și a clorurilor din apă	2	Idem	
● Determinarea substanțelor oxidabile din apă	2	Idem	
● Determinarea acidității pâinii	2	Idem	
● Precipitarea proteinelor	2	Idem	
● Determinarea clorurii de sodiu din brânză	2	Idem	
● Dozarea taninurilor	2	Idem	
● Metode de identificare a vitaminelor. Reacții de identificare a vitaminelor E și B2	2	Idem	
● Metode de identificare a vitaminelor. Dozarea vitaminei C din sucuri de fructe	2	Idem	
● Test de laborator	2	Testare	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● Bulai Elena-Raluca - Chimie Alimentelor, lucrări practice de laborator ● Condrea C.C., Chimia alimentelor, Editura Tizzz, Iasi, 2018 ● L.C. Trincă, A. M. Căpraru, Chimia Alimentelor. Analiza Substraturilor Alimentare, Editura Pim, 2013 ● Peter CK., Handbook of food Chemistry, Springer reference, 2015 ● Jan V., The chemistry of food, Wiley Blackwell, 2014 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> ● Bulai Elena-Raluca - Chimie Alimentelor, lucrări practice de laborator ● Condrea C.C., Chimia alimentelor, Editura Tizzz, Iasi, 2018 ● Peter CK., Handbook of food Chemistry, Springer reference, 2015 			

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriul 1: Nivelul de însușire a cunoștințelor referitoare la subiectele expuse la curs din tematica disciplinei.	<p>1.1. Evaluare sumativă prin examinare scrisă pe baza tematicii disciplinei prezentate la curs: - prin Test docimologic (susținut în sesiunea de examene/restanțe/reexaminări) – examinarea se încheie printr-o verificare a gradului de îndeplinire a cerințelor din testul docimologic în urma unei discuții verbale între cadrul didactic examinator și student.</p> <p>1.2. Realizarea unui referat, pe baza unei structuri stabilite de cadrul didactic titular disciplinei, pe o temă stabilită împreună de cadrul didactic titular disciplinei și student</p>	50%

			10%
Laborator	Criteriul 1. Participarea activă la laboratoare, cunoașterea cerințelor lucrărilor și efectuarea lucrării.	1. Observația sistematică a cadrului didactic titular la activitățile de laborator.	20%
	Criteriul 2. Nivelul de însușire a cunoștințelor referitoare la tematica laboratorului.	2. Evaluare sumativă prin examinare orală pe baza tematicii de la laborator.	20%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Standarde minime pentru nota 5: Însușirea noțiunilor de bază prezentate conform tematicii cursului, obținerea a minimum 5 puncte la testul docimologic (Criteriul 1 de evaluare la activitatea curs).
- Standarde minime pentru nota 10: Însușirea și utilizarea noțiunilor prezentate conform tematicii cursului, realizarea referatului, și obținerea a 10 puncte la testul docimologic (Criteriul 1 de evaluare la activitatea curs).

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Standarde minime pentru nota 5: Efectuarea tuturor lucrărilor de laborator, acumularea unor informații minime: definiții, scopul unei lucrări și obținerea a minimum 5 puncte la testul de laborator (Criteriul 2 de evaluare la activitatea de laborator).
- Standarde minime pentru nota 10: Efectuarea tuturor lucrărilor de laborator, capacitatea de a dovedi studierea și înțelegerea tematicii de laborator, participarea activă la activitățile de laborator, obținerea a 10 puncte la testul de laborator (Criteriul 2 de evaluare la activitatea de laborator).

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. ing. Elena- Raluca BULAI	Șef lucrări dr. ing. Elena -Raluca BULAI

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

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

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	9
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, videoprojector, flipchart, markere, materiale-suport multiplicat	
Desfășurare aplicații	Seminar	• laptop, videoprojector, flipchart, markere, materiale-suport multiplicat
	Laborator/lucrări practice	•
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP 11. Gestionează date și asigură securitatea utilizatorilor asistenței medicale .
Competențe transversale	CT4. Respectă obligațiile de confidențialitate. CT6. Își asumă responsabilitatea.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea teoriilor și a principiilor etice din practica medicală, în vederea identificării, analizei și argumentării unei poziții finale cu privire la diverse dileme etice.
	<p>Curs</p> <ul style="list-style-type: none"> Înțelegerea relevanței problemelor eticii medicale în contextul dezbaterilor etice actuale, ca și dimensiunea filozofică a acestei discipline; în acest sens, vor deprinde înțelesul și specificitatea conceptelor filozofice, precum și capacitatea aplicării lor în dezbaterile privind biotehnologiile; <p>Seminar</p> <ul style="list-style-type: none"> Analiza, din punct de vedere etic, a unui caz real/ ipotetic; Aplicarea principiilor etice în dezbaterile morale a cazurilor din practica medicală și din cercetarea medicală; Precizarea modului de abordare eficientă și adecvată în relația cu pacientul în cazul obținerii consimțământului informat și atunci când se justifică respectarea confidențialității, respectiv divulgarea informațiilor despre pacient; Identificarea aspectelor etice în relația medic – dietetician – pacient, încadrarea lor în particularitățile societății în tranziție; Identificarea aspectelor etice legate de deciziile medicale de la începutul vieții (cu precădere în cazul utilizării tehnologiilor reproductive artificiale) și de la finalul vieții; Realizarea de formulare medicale în acord cu cerințele etice medicale (consimțământul informat).

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
● Introducere în bioetică și etica clinică. Bioetica și teoriile etice	2	-prelegere introductivă (icebreaking); -prelegerea monolog/ magistrală/ clasică;	
● Principii bioetice: beneficiența, non-maleficiența, respectul față de autonomia individuală și echitatea	2	-prezentare (expunere teoretică); -prelegerea cu oponenti;	
● Autonomia pacientului. Consimțământul informat	2	-simularea – jocul de rol (metoda mozaic, joc pe echipe);	
● Tipuri de consimțământ informat: consimțământul prezumat, consimțământul delegat, metaconsimțământ	2	-prelegerea team-teaching; -prelegerea cu intervenții aleatorii din sală pe parcurs;	
● Confidențialitatea în practica clinică și în nutriție	2	-prelegerea-dezbateri cu înscrieri anticipate ale participanților pentru anumite secvențe ale temei;	
● Responsabilitatea medicală. Răspunderea juridică și malpraxisul	2	-prelegerea întreruptă;	
● Elemente de dentologie medicală. Datoria de îngrijire. Datoria de diligență. Profesionalismul în practica medicală	2	-prelegeri cu discuții panel; -studiul de caz; -conversația.	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> Astărăstoae V. & Loue S. (2014). <i>etică și cercetare biomedicală</i>. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”. Colang G. (2021). <i>Deontologie academică și etică aplicată</i>. București: Editura Eikon. Huidu A. (2017). <i>Reproducerea umană medical asistat. Etica incriminării vs. etica biologică: studiu de drept comparat</i>. Ed. a II-a. Iași: Editura Lumen. Sandu A. & Caras (Frunză) A. (2014). Some Considerations on the Construction of Ethics Policies. Shared Ethics and Communicative Action. <i>Procedia – Social and Behavioral Sciences</i>, Volume 149, pp. 846-854. Sandu A. & Caras A. (2013). Kantian ethics vs. Utilitarian and Consequentialist Ethics in the Kidney Transplant (pp. 335-339). In Sandu, A., Caras, A. (eds.). <i>Proceedings of International Scientific Conference Tradition an Reform Social Reconstruction of Europe, November 7-8, 2013</i>, Bucharest. Sandu A. & Popoveniuc B. (2018). <i>etică și interitate în educație și cercetare</i>. București: Editura Tritonic. Sandu A. (2009). <i>Dimensiuni etice ale comunicării în postmodernitate</i>, Iași: Editura Lumen. 			

<ul style="list-style-type: none"> • Sandu A. (2020). <i>Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filozofie a pandemiei în societatea medicalizată</i>. Iași: Editura Lumen. • Sandu A. (2022). <i>Etică și deontologie profesională</i>. Iași: Editura Lumen. • CURS UDEMY: Introducere în bioetică și deontologia medicală. Bioetica în criză sau criza bioeticii? Antonio SANDU- https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/Sandu.A.Frunza.A.&Unguru.E.(coord.).(2018).Ethics.in.Research.Practice.and.Innovation.IGI.Global.Publishing.USA. 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> • Astărăstoae V. & Loue S. (2014). <i>Etică și cercetare biomedicală</i>. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”. • Sandu A. (2019). <i>Deontologie medicală și bioetică</i>, Suport de curs, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava. • Sandu A. (2020). <i>Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filozofie a pandemiei în societatea medicalizată</i>. Iași: Editura Lumen. • Sandu A. (2022). <i>Etică și deontologie profesională</i>. Iași: Editura Lumen. • CURS UDEMY: Introducere în bioetică și deontologia medicală. Bioetica în criză sau criza bioeticii? Antonio SANDU- https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/ 			
Aplicații (seminar)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> • Principiile bioeticii. Bioetica în nutriție și dietetică. Codul de etică și deontologie al dieteticianului (AND, EFAD) - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe teoriile eticii, principiile bioeticii și pe importanța codurilor de etică și deontologie profesională. 	2	Seminar introductiv-orientativ	
<ul style="list-style-type: none"> • Modele bioetice. Relația echipa medicală – pacient. Sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe modelele bioetice în relația echipa medicală – pacient: modelul paternalist, modelul informativ, modelul interpretativ și modelul deliberativ. 	2	Seminar aplicativ bazat pe dezbateri colective și pe exersare individuală (elaborarea unui chestionar de feedback al pacientului în vederea îmbunătățirii serviciilor oferite de dietetician)	
<ul style="list-style-type: none"> • Consimțământul informat - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de consimțământ informat, elementele sale componente, rolul dieteticianului în procesul de consimțământ informat. 	2	Seminar aplicativ bazat pe valorificarea experienței personale; prezentare de cazuri de etică medicală	
<ul style="list-style-type: none"> • Confidențialitatea. Bioetica în cercetare - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de confidențialitate, excepții de la regula confidențialității, cerințele etice pe care trebuie să le întrunească un studiu de cercetare: elemente legate de consimțământul informat, beneficiul participanților, confidențialitate. 	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective și pe exersare individuală (elaborarea unui consimțământ informat în cercetare după un studiu clinic dat)	
<ul style="list-style-type: none"> • Bioetica și începutul vieții - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe statutul moral și legal al embrionului, începutul vieții, argumente pro și contra libertății procreației. 	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
<ul style="list-style-type: none"> • Bioetica și sfârșitul vieții - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile legate de momentul morții: teorii, criterii, îngrijirile paliative. 	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilitatea. Malpraxis - sintetizarea și clarificarea noțiunilor de curs cu accent pe noțiunile de responsabilitate juridică: civilă și penală, responsabilitate disciplinară, malpraxis și legislație. 	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective; prezentare de cazuri de etică medicală	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> • Academy of Nutrition and Dietetics (AND). (2018). <i>Code of Ethics for the Nutrition and Dietetics Profession</i>. 			

- Anton C. & Anton E. (2018). *Echitate, egalitate, vulnerabilitate la un caz medical interdisciplinar complex (tumora Krukenberg)*. Conferința *Malpraxis medical*. Ediția a III-a. UMF „Gr. T. Popa” Iași.
- Astărăstoae V. & Loue S. (2014). *Etică și cercetare biomedicală*. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.
- Astărăstoae V., Loue S. & Ioan B. (2009). *Etica cercetării pe subiecți umani*. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.
- Curcă GC. (2019). *Medicină legală și Bioetică*. Cursurile 11-12, Facultatea de Medicină, UMFCD.
- Gabos Grecu M. et al. (2015). *Bioetică*. Târgu-Mureș: Editura University Press.
- Huidu A. (2017). *Reproducerea umană medical asistat. Etica incriminării vs. etica biologică: studiu de drept comparat*. Ed. a II-a. Iași: Editura Lumen.
- Ioan B. (2013). *Dileme etice la finalul vieții*. Iași: Editura Polirom.
- Jonston C. & Bradbury P. (2015). *100 Cases in Clinical Ethics and Law*. 2nd Edition. CRC Press.
- Largu MA & Manciu C. (2018) „Să intre fata cu HIV!”. *Analiza unei situații de încălcare a confidențialității datelor medicale*. Conferința *Malpraxis medical*. Ediția a III-a. UMF „Grigore T. Popa” Iași.
- *Legea nr. 46 din 21 ianuarie 2003 privind drepturile pacientului*.
- Pașca MD. (2018). *Împreună, ... fără discriminare! (ghid aplicativ-tematic)*. Târgu-Mureș: Editura University Press.
- Toader E. (2016). *Bioetică: noțiuni teoretice și de practică medicală*. Iași: Editura PIM.
- Sandu A. (2020). *Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filozofie a pandemiei în societatea medicalizată*. Iași: Editura Lumen.
- Sandu A. (2022). *Etică și deontologie profesională*. Iași: Editura Lumen.
- CURS UDEMY: Introducere în bioetică și deontologia medicală. Bioetica în criză sau criza bioeticii? Antonio SANDU- <https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/>

Bibliografie minimală

- Astărăstoae V. & Loue S. (2014). *Etică și cercetare biomedicală*. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie „Gr. T. Popa”.
- Gabos Grecu M. et al. (2015). *Bioetică*. Târgu-Mureș: Editura University Press.
- Jonston C. & Bradbury P. (2015). *100 Cases in Clinical Ethics and Law*. 2nd Edition. CRC Press.
- Sandu A. (2019). *Deontologie medicală și bioetică*, Suport de curs, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava.
- Sandu A. (2020). *Bioetica în criză sau criza bioeticii? O filozofie a pandemiei în societatea medicalizată*. Iași: Editura Lumen.
- Sandu A. (2022). *Etică și deontologie profesională*. Iași: Editura Lumen.
- CURS UDEMY: Introducere în bioetică și deontologia medicală. Bioetica în criză sau criza bioeticii? Antonio SANDU- <https://www.udemy.com/course/introducere-in-bioetica-si-deontologia-medicala/>

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoașterea noțiunilor, conceptelor și metodelor de analiză prezentate la curs	Examen grila	50%
Seminar	Capacitatea de analiză și sinteză pentru: - întocmirea unui chestionar de feedback al pacientului în vederea îmbunătățirii serviciilor oferite de dietetician; - elaborarea unui consimțământ informat după un studiu clinic dat.	Verificarea portofoliului	50%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
<ul style="list-style-type: none"> ● Prezentarea principiilor bioeticii. ● Cunoasterea etapelor de obținere a consimțământului informat. ● Cunoasterea cerințelor etice pe care trebuie să le întrunească un studiu de cercetare.
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificarea situațiilor când se justifică moral respectarea confidențialității și când se justifică etic divulgarea informațiilor despre pacient; identificarea consecințelor încălcării confidențialității.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Prof. univ. dr. habil. Ștefan-Antonio SANDU	Asist. univ. drd. Oana Liliana ATOMEI

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	COMUNICARE MEDICALĂ				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. drd. Oana- Liliana ATOMEI				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs	-	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	14
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminare/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)	44
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP8. Lucrează în echipe medicale multidisciplinare. CP13. Comunică în domeniul asistenței medicale și utilizează diferite canale de comunicare. CP14. Demonstrează empatie față de utilizatorul asistenței medicale.
-------------------------	--

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

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Dezvoltarea competențe eficiente de comunicare pentru a stabili o relație terapeutică adecvată cu pacientul, prin folosirea metodelor și tehnicilor de comunicare specifice orientării terapeutice.
	<p>Seminar</p> <ul style="list-style-type: none"> Să identifice terminologia și strategiile de comunicare specifice domeniului nutriției și dieteticii; Respectarea elementelor de etică la nivelul comunicării și al relaționării dintre dietetician și client/ pacient; Să evite jargonul medical în comunicarea cu pacientul; Să folosească limbajul de specialitate pe înțelesul pacientului; Să adapteze discursul medical în funcție de receptor și context; Să dezvolte relații bazate pe empatie și congruență cu pacientul, în care acesta să se simtă înțeles și ajutat; Să dezvolte capacitatea de înțelegere a limbajului nonverbal al pacientului și al aparținătorilor acestuia.

8. Conținuturi

Aplicații (seminar)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Relația termen – cuvânt – concept în medicină	2	Expunerea, explicația, conversația, studiul de caz, exercițiul, problematizarea, brainstormingul, jocul de rol.	
2. Evoluția limbajului nutriției și dieteticii în România. Terminologie medicală în nutriție. Standardizarea terminologiei nutriției	2	Idem	
3. Discursul medical științific propriu-zis	2	Idem	
4. Discursul medical științific de popularizare. Pacientul informat	2	Idem	
5. Comunicarea în practica medicală	2	Idem	
6. Barierele comunicării. Nivelurile comunicării	2	Idem	
7. Comunicarea verbală. Prezentarea orală	2	Idem	
8. Comunicarea nonverbală	2	Idem	
9. Comunicarea scrisă. Formulare medicale. Lucrări științifice medicale	2	Idem	
10. Comunicarea veștilor nefavorabile în practica medicală	2	Idem	
11. Comunicarea în echipa interdisciplinară	2	Idem	
12. Comunicarea cu pacientul copil. Comunicarea cu pacientul vârstnic	2	Idem	
13. Empatia și asertivitatea	2	Idem	
14. Comunicarea în situații conflictuale	2	Idem	

Bibliografie:

- Borțun, D. (2013). *Bazele epistemice ale comunicării*. Ediția a 2-a revăzută și adăugită. București: Tritonic.
- Drehe, I.; Voinea, A.L.; Chira, V.I.; Dunca, P. (2015). *Etică și comunicare: componente teoretice și implicații pragmatice*. București: Pro Universitaria.
- Floyd, K. (2013). *Comunicarea interpersonală*. Iași: Polirom.
- Hasson, G. (2012). *Cum să-ți dezvolti abilitățile de comunicare: ce știi, fac și spun experții în comunicare*. Iasi: Polirom.
- Jude, I. (2020). *Interacțiune și comunicare în mediul medical: elemente de sociologie, psihosociologie și comunicare*. Târgu Mureș. Editura University Press.
- McKay, M. ; Davis, M.; Fanning, P. (2016). *Mesaje: ghid practic pentru dezvoltarea abilităților de comunicare*. București: Editura All.

- Mucchielli, A. (2015). *Arta de a comunica: metode, forme și psihologia situațiilor de comunicare*. Iași: Editura Polirom.
- Pașca, M. D. (2021). *Comunicarea și pacientul cu dizabilități*. Târgu Mureș. Editura Ardealul.
- Pease, A.; Pease, B. (2013). *Abilități de comunicare*. Ediția a 2-a. București: Curtea Veche Publishing.
- Popa-Velea, O. (ed.) (2020). *Health psychology and medical communication*. București: Editura "Carol Davila".
- Săftoiu, R.G. (2014). *Principii ale comunicării verbale*. Brașov : Editura Universității "Transilvania".
- Stănciugelu, I.; Tudor, R.; Tran, A.; Tran, V. (2014). *Teoria comunicării*. București: Editura Tritonic.
- Voss, C. (2018). *Arta negocierii*. București: Editura Globo.
- Watzlawick, P.; Bavelas, J.B.; Jackson, Don D. (2014). *Comunicarea umană: pragmatică, paradox și patologie*. București Editura Trei.

Bibliografie minimală:

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

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	-	-	-
Seminar	● Vorbirea fluentă și corectă în situații date; citirea și înțelegerea unor mesaje scrise și ascultate; utilizarea corectă și explicarea noțiunilor fundamentale ale disciplinei folosind vocabularul de specialitate; evaluarea competenței de comunicare cu pacient simulat.	Test-grilă	50%
	● Prezentarea caracteristicilor unui tip de discurs medical în domeniul nutriției; adaptarea discursului în diferite situații de comunicare.	Probă practică	50%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

●

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

● Să exemplifice modalitățile privind comunicarea și relaționarea dintre membri ai echipei medicale și client/pacient/ aparținător, ca și dintre nutriționist/dietetician și alți furnizori de servicii medicale.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024		Asist. univ. drd. Oana- Liliana ATOMEI

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
--	---------------------

09.2024

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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	LIMBA ENGLEZĂ II				
Titularul activităților de curs	-				
Titularul activităților de seminar	Lector univ. dr. Codruț- Cristian ȘERBAN				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei				DC
	DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				
Regimul disciplinei	Categorია de opționalitate a disciplinei:				DI
	DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	8
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	4
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	7
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	Limba engleză generală
Competențe	Abilități de exprimare orală și scrisă, înțelegere a discursului oral și scris de nivel B2/C1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	•	
Desfășurare aplicații	Seminar	• Videoprojector, laptop, flipchart, boxe, fișe de lucru, dicționare monolingve și bilingve în format printat sau în format electronic.
	Laborator/lucrări practice	•
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP13. Comunică în domeniul asistenței medicale și utilizează diferite canale de comunicare.
Competențe transversale	CT2. Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea terminologiei de bază a domeniului medical, subdomeniul nutriție și dietetică • Folosirea corectă și adecvată a structurilor lexico-gramaticale ale limbii engleze în comunicarea profesională și semiprofesională.
	<p>Seminar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Însușirea și exersarea vocabularului de specialitate pentru a explica, ilustra și argumenta fapte medicale. • Însușirea și exersarea vocabularului și a structurilor lexico-gramaticale adecvate performării actelor de vorbire (i.e. comunicarea de sfaturi terapeutice, instrucțiuni de mișcare, comenzi și aprecieri ale prestației pacientului în limba engleză). • Însușirea și exersarea structurilor lexico-gramaticale specifice scrisorilor de trimitere și a recomandărilor medicale din sfera nutriției. • Însușirea și exersarea vocabularului conversational pentru mediul spitalicesc și de îngrijire medicală

8. **Conținuturi**

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p>UNIT 1. Words and concepts in the academic world. Studying dietetics and nutrition. Nutrition versus nutritionism</p> <p>Language focus: academic vocabulary; nouns designating human sciences; words and phrases to describe academic progress</p>	2	<p>Discuția dirijată, explicația, traducerea, exercițiul, lucrul în perechi, lucrul în grup.</p>	<p>Words and concepts in the academic world. (2017). https://student.slu.se/en/student-life/words-concepts/ Academic word list https://www.examenglish.com/vocabulary/academic_wordlist.html Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 1, pp. 11-30] Beaman, Christopher et al. (2005). The principles, definition and dimensions of the new nutrition science. In <i>Public Health Nutrition: 8(6A)</i>, 695–698 DOI: 10.1079/PHN2005820</p>
<p>UNIT 2. Healthcare occupations. The professional profile and tasks of dietitians, nutritionists and nutritional therapists. Nutrition and dietetics specialities.</p> <p>Language focus: terms that designate workplaces and tasks; terms that designate personality traits; compound nouns; writing a CV and a cover letter</p>	3	<p>Audiția, discuția dirijată, explicația, traducerea, exercițiul, lucrul în perechi, lucrul în grup, jocul de rol</p>	<p>Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 2, pp. 31-45] Occupational tests. Dietetics Sample Tests https://www.occupationalenglishtest.org/test-information/healthcare-professions/dietetics/What's the Difference Between a Dietitian and a Nutritionist? https://www.healthline.com/nutrition/dietitian-vs-nutritionist Types of Dietitians https://www.newlifefood.com.au/diet-and-nutrition/types-of-dietitians/</p>
<p>Unit 3. The basic structure of the human body. Cavities and organs. Systems of the human body</p> <p>Language focus: • medical and lay terminology; words to describe the human body; words to talk about body language; words to describe physical movement, sounds, sight, touch, smell, pain and injuries; figurative meanings of names of body parts; idioms with parts of the body; prefixes and suffixes in medical terms; structure verbs, position verbs and function verbs;</p>	4	<p>Audiția, discuția dirijată, explicația, traducerea, exercițiul, lucrul în perechi, lucrul în grup, jocul de rol</p>	<p>Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 3 and unit 4, pp. 45-61] Introduction to Human Body Systems and Related Medical ... https://dspace.lib.hawaii.edu/bitstream/10790/3308/Introduction%20to%20Human%20Body%20Systems%20and%20Related%20Medical%20Terminology%20-%20Part%201.pdf Brembeck, Helene. "Body". (2013). In Peter Jackson and the CONANX Group. (Eds). <i>Food Words Essays in Culinary Culture</i>. London: Bloomsbury [pp.32-34] Prefixes, Suffixes, and Abbreviations - Jones & Bartlett Learning http://samples.jblearning.com/9781284322323/9781284322330_CH02_Secured.pdf Gairns,</p>

<ul style="list-style-type: none"> Unit 4. <p>The digestive system and the process of digestion</p> <p>Language focus: word formation; connectors of sequence; describing a process</p>	3	<p>Audiția, discuția dirijată, explicația, traducerea, exercițiul, lucrul în perechi, lucrul în grup, jocul de rol</p>	<p>Gorbacz-Gancarz, Barbara, et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 5, pp. 54-61 How the food you eat affects your gut https://www.ted.com/talks/shilpa_ravella_how_the_food_you_eat_affects_your_gut How your digestive system works - Emma Bryce https://ed.ted.com/lessons/how-your-digestive-system-works-emma-bryce. Or https://www.youtube.com/watch?v=Og5xAdC8EUI</p>
<ul style="list-style-type: none"> Revision 1 (Units 1-4) 	2	<p>Exercițiul, corectarea în perechi</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Unit 5. <p>Nutritional chemistry. Basic notions of chemistry. Mathematical numbers and chemical elements. Macroelements and microelements. Electrolytes. Macronutrients. Vitamins</p> <p>Language focus: words denoting numbers; writing and pronouncing large numbers;</p>	3	<p>Discuția dirijată, explicația, traducerea, exercițiul, lucrul în perechi, lucrul în grup.</p>	<p>Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 6, pp. 79-104] Numbers Vocabulary How to Say Numbers in English English Pronunciation https://www.youtube.com/watch?v=spxGI07Dm_tM How To Write Chemical Equations From Word Descriptions https://www.youtube.com/watch?v=npyvZSBqyc0</p>
<ul style="list-style-type: none"> Unit. 6 Dietary guidelines. Types of food. Food Pyramids <p>Language focus: expressing habits; verb forms; direct and indirect questions;</p>	3	<p>Discuția dirijată, explicația, traducerea, exercițiul, lucrul în perechi, lucrul în grup.</p>	<p>Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 7, pp. 79-104] Healthy Eating Pyramid https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-pyramid/ Food Pyramids https://cdn1.sph.harvard.edu/wp-content/uploads/sites/30/2012/10/healthy-eating-pyramid-huds-handouts.pdf</p>
<ul style="list-style-type: none"> Unit 7. <p>Menu planning and culture. Food patterns based on culture, customs, religion or philosophy.</p> <p>Language focus: words and phrases to express opinions; summarizing information; paraphrasing</p>	3	<p>Discuția dirijată, explicația, traducerea, exercițiul, lucrul în perechi, lucrul în grup.</p>	<p>Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 8, pp. 56-59] Parkhurst Ferguson, P (2014). <i>Word of Mouth: What We Talk about When We Talk about Food</i>. Berkeley: University of California Press. [Part 3. <i>The Culinary Landscape in the 21st century</i>, pp. 141-170] Jackson, Peter and Maeh, Angela. (2013.) "Race and Ethnicity". In Peter Jackson and the CONANX Group. (Eds). <i>Food Words Essays in Culinary Culture</i>. London: Bloomsbury [pp.170-171]</p>
<ul style="list-style-type: none"> Unit 8. <ul style="list-style-type: none"> New Food. Genetically modified, functional and convenience food. Probiotics and prebiotics. Eating habits <p>Language focus: words and phrases to express opinions; summarizing information; paraphrasing</p>	3	<p>Discuția dirijată, explicația, traducerea, exercițiul, lucrul în perechi, lucrul în grup.</p>	<p>Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 9, pp. 119-137] Jackson, Peter. (2013.) "Convenience". In Peter Jackson and the CONANX Group. (Eds). <i>Food Words. Essays in Culinary Culture</i>. London: Bloomsbury [pp.32-34]</p>
<ul style="list-style-type: none"> Revision 2 (Units 5-8) 	2	<p>Exercițiul, corectarea în perechi</p>	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Jackson, Peter and the CONANX Group. (Eds). (2013). <i>Food Words. Essays in Culinary Culture</i>. London: Bloomsbury Parkhurst Ferguson, P (2014). <i>Word of Mouth: What We Talk about When We Talk about Food</i>. Berkeley: University of California Press. Scrinis, Gyorgy. (2013). <i>Nutritionism. The Science and Politics of Dietary Advice</i>. Columbia University Press. 			

Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> • Parkhurst Ferguson, P (2014). <i>Word of Mouth: What We Talk about When We Talk about Food</i>. Berkeley: University of California Press. • Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie.

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

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

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> • 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	50%
		Test grila	50%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

-

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- ortografierea corectă a cuvintelor simple și compuse
- derivarea cuvintelor folosind prefixe și sufixe
- extragerea și ierarhizarea ideilor principale din textele citite și din discursurile vizualizate;
- folosirea adecvată a structurilor lexico-gramaticale în actele de vorbire specifice interacțiunilor de tip profesional și semiprofesional
- evidențierea diferențiată a sarcinilor de lucru pentru toate categoriile de dieteticieni.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024		Lector univ. dr. Codruț- Cristian ȘERBAN

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘA

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘA

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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	• Sănătate
Ciclul de studii	• Licență
Programul de studii/calificarea	• Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	ADRIAN CHIRUȚ				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categororia formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară			DC	
	Categororia 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 seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	3
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	8
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	25
Numărul de credite	1

4. Precondiții

Curriculum	-
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate
Competențe transversale	CT1. Protejează sănătatea celorlalți.

7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	- Formarea deprinderilor și priceperilor motrice
	Seminar

	<ul style="list-style-type: none"> ● 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; ● dezvoltarea ritmicității motrice și expresivității mișcărilor; ● formarea și educarea spiritului de autodepășire, a trăsăturilor moral-volitiv, a capacității de apreciere și autoapreciere și formarea deprinderilor igienico-sanitare.
--	--

8. Conținuturi

Laborator Aplicații	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> ● Protecția muncii. ATLETISM 1. Însușirea tehnicii de execuție a exercițiilor care compun: <ul style="list-style-type: none"> ● școala alergării; ● școala săriturii; ● școala aruncării. 2. Formarea cunoștințelor, priceperilor și deprinderilor de a selecționa și folosi structuri de exerciții din școala atletismului, sub formă algoritmică, în vederea pregătirii organismului pentru diferite eforturi (de învățare motrică, de dezvoltare a calităților motrice, consolidare a deprinderilor motrice etc.) 3. Exerciții și jocuri pentru diferite forme de alergare, săritură și aruncare 	4	Exercițiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația	
GIMNASTICA I. Exerciții de bază pentru aparatul locomotor 1. <i>Exerciții libere</i> 2. <i>Exerciții la banca de gimnastică, la scara fixă</i> II. <i>Exerciții de dezvoltare fizică generală</i> 3. Exerciții pentru dezvoltarea forței musculare (musculatura membrelor superioare, inferioare, abdominale, spatelui) 4. Exerciții pentru dezvoltarea elasticității musculare și a mobilității articulare (coloana vertebrală și articulațiile coxo-femorale) 5. Exerciții pentru dezvoltarea capacității de relaxare (membrelor superioare, inferioare și a trunchiului) 6. Exerciții pentru formarea ținutei corecte III. <i>Exerciții aplicative</i> IV. <i>Elemente acrobatice cu caracter static și dinamic</i>	4	Idem	
DEZVOLTAREA CALITĂȚILOR MOTRICE FORȚĂ ȘI REZISTENȚĂ Program TABATA – antrenament pe intervale de mare intensitate - exerciții pentru tonifierea masei musculare; - exerciții care stimulează creșterea masei musculare; - exerciții pentru creșterea capacității cardiovasculare și respiratorii. - sărituri și alergare pe loc - ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal (high knees) - genuflexiuni clasice - genuflexiuni cu săritură - genuflexiuni cu vârfuri îndreptate spre exterior (pliee) - fândari (în față, în spate – cu sau fără gantere) - ridicări pe vârfurile degetelor - scări	4	Idem	

Tabata: planul de antrenament A <ul style="list-style-type: none"> • Mountain Climber (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde); • Ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal sau high knees (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) • Flotări cu săritură (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) • Genuflexiuni clasice cu mâinile la ceafă (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde) 	2	Idem	
Bibliografie seminar			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 seminar			
<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> - susținerea probelor de evaluare pentru dezvoltarea fizica generala - atitudinea studenților față de disciplină, precum și progresul realizat - participarea la competiții sportive 	Proba practica Proba practica	50% 50%
Laborator			
Proiect		-	

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

-

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Atletism- scoala alergarii, scoala sariturii;
- 3 exercitii libere pentru dezvoltarea fizica generala.
- 5 exercitii pentru tonifiere musculara.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024		Adrian CHIRUȚ

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Stagiu de practică de specialitate I				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților aplicative	Diet. Elvera ROTARU				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				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		Curs		Seminar		Laborator/lucrări practice		Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	120	Curs		Seminar		Laborator/lucrări practice	120	Proiect	

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

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	120
Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Bazele nutriției, fiziologie, anatomie
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	•	
Desfășurare aplicații	Seminar	•
	Laborator/lucrări practice	Instrumente de măsurare a compoziției corporale (cantare, taliometru, centimetre, calipere), cantar alimentar. Videoprojector, calculator.
	Proiect	•

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional. CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților.
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea noțiunilor teoretice și aplicarea în practică a acestora. Cunoașterea elementelor de bază în evaluarea statusului nutrițional și aplicarea măsurilor prevenționale în corelație cu acesta, interacțiunea cu echipa pluridisciplinară.
	<ul style="list-style-type: none"> • Identificarea, aplicarea și evaluarea calității alimentului, precum și repartizarea pe mese conform cunoștințelor dobândite. Realizarea unui plan nutrițional conform evaluării terapeutice și a statusului ponderal stabilit.

8. **Conținuturi**

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

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Măsuri de protecția muncii și PSI în desfășurarea activității dieteticianului. Folosirea în siguranță a instrumentelor de lucru din laborator, evacuarea în caz de incendiu, calamități naturale.	4	Prezentare, expunere și analiză situații critice.	
2. Anamneza, rol în evaluarea nutrițională.	6	Expunerea, Descrierea, Conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele și cunoștințele anterioare.	
3. Aprecierea greutății și densității calorice a alimentelor. Cantarire, calculul caloriei, utilizarea tabelor de alimente.	10	Stabilirea de conexiuni cu subiectele, cunoștințele anterioare. Aplicații practice	
4. Aplicații și instrumente de evaluare și măsurare a greutății corporale (IMC) și a necesarului nutritiv. Calculul metabolismului bazal și rației necesare în substanțe nutritive și alimente.	10	Idem	
5. Evaluare practică a compoziției corporale. Indicatori antropometrici. Indicele de masă corporală.	10	Idem	
6. Stabilirea diagnosticului nutrițional și comunicarea cu pacientul.	8	Idem	
7. Stabilirea obiectivelor nutriționale în raport cu diagnosticul nutrițional.	8	Idem	
8. Exemplificare, metode de calcul al energiilor și macronutrienților și distribuția pe mese.	10	Idem	
9. Criterii de întocmire a meniului. Aport de nutrienți /meniu. Diete pe baza ghidurilor nutriționale, a tabelor de alimente, a porțiilor alimentare și a echivalenților pe grupe de alimente.	10	Idem	
10. Citirea și interpretarea etichetelor alimentare.	8	Idem	
11. Metode de prevenție prin alimentație sănătoasă și tehnici gastronomice.	10	Idem	
12. Elaborare de regimuri alimentare sănătoase: normocalorice, hipo- și hipercalorice.	10	Idem	

13. Analiza modalităților de exprimare grafică a alimentației sănătoase și formularea de recomandări (Farfuria ideală, Piramida alimentației sănătoase, Piramida Dietei Mediteraneene, Piramida Dietei DASH).	10	Idem	
14. Prezentarea portofoliului de practică.	6	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● Graur M. Ghid pentru alimentație sănătoasă - sfaturi pentru populație ediția a II-a Editura „Gr.T.Popa” Iași 2014 ● Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică Editura „Gr.T. Popa”, Iași 2017 ● Moldovan G. Ghid practic de alimentație în comunități, Editura University Press, Târgu Mureș, 2018 ● Nutriția în ciclul de viață [Text tipărit] : intervenții prevenționale / Monica Tarcea, Ana Maria Pitea, Călin Crăciun, Sonia Ignat, Victoria Rus, Florina Ruța, Simona Szasz, Oana Iacob, Maria Sălcudean, Cristina Nașca, Levente Nemeș. - Târgu Mureș : University Press, 2017, ISBN 978-973-169-507-5 ● Alimentația în colectivități [Text tipărit] / Monica Tarcea, Călin Crăciun, Florina Ruța, Victoria Rus. - Târgu Mureș : University Press, 2017., ISBN 978-973-169-506-8 ● Negrișanu G. Tratat de nutriție. Editura Brumar, Timisoara, 2005 ● Caiet de lucrări practice – Bazele Nutriției. Mihai Covașă. ● Note de Curs – Bazele Nutriției. Mihai Covașă. 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> ● Caiet de lucrări practice – Bazele Nutriției. Mihai Covașă. ● Note de Curs – Bazele Nutriției. Mihai Covașă ● Graur M. Ghid pentru alimentație sănătoasă - sfaturi pentru populație ediția a II-a Editura „Gr.T.Popa” Iași 2014 ● Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică Editura „Gr.T. Popa”, Iași 2017 			

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

Nutriționistul dietetician trebuie să cunoască modalitățile de evaluare ale persoanelor sănătoase din diferite colectivități. De asemenea, nutriționistul dietetician trebuie să cunoască cum să întocmească meniuri personalizate, în funcție de diferite particularități, precum vârstă, stare fiziologică, nivel de activitate fizică, factori sociali și economici, dar și factori religioși. Conținutul este în concordanță cu cerințele asociației profesionale și ale angajatorilor.

10. Evaluare

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator/lucrări practice	<ul style="list-style-type: none"> - Portofoliu realizat in timpul stagiului de practica. - Aplicarea cunostintelor dobandite in prezentarea unui caz ipotetic. 	Sustinere orala Probă practică	50% 50%
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> ● Cunoașterea indicatorilor de evaluare nutrițională. ● Însușirea noțiunilor de stabilire a meniului pentru omul sănătos și cunoașterea metodelor de investigare a statusului nutrițional în corelație cu stilul de viață. Calcularea valorilor nutriționale ale unui meniu dat. • Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a stării nutriționale în diferite comunități, activități, climate, perioade fiziologice și aplicarea intervențiilor adecvate 			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024		Diet. Elvera ROTARU

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. COVAȘĂ Mihai

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. NEMȚOI Alexandru

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	Prof. univ. dr. COVAȘĂ Mihai

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 Medico-Chirurgicale și Complementare
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Nursing general				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților aplicative	Șef lucrări dr. Alina Maria POHOAȚĂ				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	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				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	12
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	9
II c) Pregătire seminare/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)	33
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	
	Seminar

Desfășurare aplicații	Laborator	Laptop, videoproiector
	Proiect	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate.
Competențe transversale	CT1. Protejează sănătatea celorlalți.

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

Obiectivul general al disciplinei	• Dobândirea cunostintelor legate de Sistemul Ingrijirilor de Sanatate
-----------------------------------	--

8. Conținuturi

Aplicații (lucrări practice)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Circuitul pacienților în mediul de spital. Evidența și mișcarea bolnavilor. Lista formularelor din sistemul informațional utilizate în activitatea de asistență medicală (adeverințe medicale, bilete de trimitere/internare, bilete însoțire cadavru, condici consultatie/medicamente/evidente speciale, registre de evidenta, fișe de ancheta decese/ancheta epidemiologica/ declarare infectii nosocomiale/boli contagioase, foi de observație clinica generala).	2	Demonstratii practice, prezentari de caz	
2. Transportul pacienților Responsabilitatea autonomă și delegată în cazul transportului pacienților. Situații particulare - poziții de transport. Dispozitive utilizate.	2		
3. Asigurarea igienei zilnice individuale a pacientului. Toaleta individuală. Spălarea și îmbrăcarea pacientului. Baia zilnică generală și parțială. Igiena tegumentelor, mucoaselor și fanerelor. Deparazitarea pacienților și efectelor la internare.	2		
4. Măsurarea și cântărirea pacientului. Scala durerii. Consemnarea datelor în foaia de observație.	2		
5. Curățarea și sterilizarea instrumentarului și materialelor medicale. Materiale de unică folosință. Organizarea functionala a circuitului	2		
6. Recoltarea HLG, VSH, fibrinogenului, CRP; dispozitive pentru recoltare. Recoltarea glicemiei pe Glucotest. Recoltarea glicemiei, proteinelor serice, lipidelor sangiune, colesterol, trigliceride. Accidente și incidente specifice. Prevenirea acestora. Atitudine în urgență în cazul eventualelor accidente.	2		
7. Tehnica injecției intramusculare. Droguri cu administrare intramusculară. Accidente și incidente specifice. Prevenirea acestora. Atitudine în urgență în cazul eventualelor accidente.	2		

Bibliografie

1. Alden, K. R., Lowdermilk, D. L., Cashion, M. C., & Perry, S. E. (2013). Maternity and women's health care-E-book. Elsevier Health Sciences.
2. Perry, A. G., Potter, P. A., Ostendorf, W. R., & Laplante, N. (2021). Clinical nursing skills and techniques-E-Book. Elsevier Health Sciences.
3. Chinn, P. L., Kramer, M. K., & Sitzman, K. (2021). Knowledge development in nursing e-book: theory and process. Elsevier Health Sciences.
4. ***Ordinul MSF nr. 772/1999 recunoasterea medicinei paliative ca supraspecializare
5. *** Ordinul MSF nr. 254/2000 pentru a putea muri în demnitate.

Bibliografie minimală

1. Perry, A. G., Potter, P. A., Ostendorf, W. R., & Laplante, N. (2021). Clinical nursing skills and techniques-E-Book. Elsevier Health Sciences.
2. Chinn, P. L., Kramer, M. K., & Sitzman, K. (2021). Knowledge development in nursing e-book: theory and process.

Elsevier Health Sciences.

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

Notă: Acest tabel este destinat evaluării performanțelor de învățare.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none">● Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete.	Proba orală	50%
Seminar			
Laborator	<ul style="list-style-type: none">● Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete.	Proba practică	50%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

-

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Cunoașterea unor noțiuni legate de Sistemul Ingrijirilor de Sanatate
- Dobândirea unor abilități de îngrijire a pacientului

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024		Șef lucrări dr. Alina Maria POHOAȚĂ

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Șef lucrări dr. Marian-George MELINTE-POPESCU

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	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 Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	BIOLOGIE CELULARĂ ȘI MOLECULARĂ				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Andrei LOBIUC				
Titularul activităților aplicative	Dr. Marinela Carmen GROZA Dr. Bianca Ioana CHESARU				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DF
	Categoría de opționalitate a disciplinei: 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	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	10
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	6
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	3
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)

Desfășurare a cursului	● Videoproiector, computer, tablă	
Desfășurare aplicații	Seminar	● Nu este cazul
	Laborator	● Videoproiector, computer, tablă, preparate microscopice specifice, microscop, membrană pentru dializă, numărător de celule, secvențiator ADN
	Proiect	● Nu este cazul

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional. CP5. Evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor și studiază ingrediente alimentare noi.
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea noțiunilor de bază referitoare la structura și funcțiile macromoleculor în celulele vii, arhitectura moleculară și biogeneza structurilor celulare
	<p>Curs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea funcțiilor celulare ca finalitate a interacțiunilor dintre macromolecule. • Cunoașterea funcțiilor specifice ale tipurilor de celule, a compartimentelor celulare și a genezei lor. <p>Lucrari practice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Însușirea principiilor de bază ale investigării viului la nivel molecular/celular.

8. **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere în Biologia Celulară și Moleculară	2	Prelegere participativă, problematizarea, conversația euristică	
2. Structura celulei eucariote. Organitele celulare. Tipuri de celule. Nucleul. Definiții, funcții, structură. Invelișul nuclear. Nucleoplasma. Nucleolul. Cromatina. Porii nucleari.	2	Idem	
3. Transportul transmembranar - principii și tipuri. Transportul vezicular intracelular. Transportul RE - aparat Golgi - lizozomi. Endocitoza. Exocitoza.	2	Idem	
4. Canalele ionice și proprietățile electrice ale membranei.	2	Idem	
5. Homeostazie celulară. Energetica celulară. Respirații. Fermentații.	2	Idem	
6. Semnalizarea celulară. Principiile generale ale semnalizării celulare. Compartimentele intracelulare și sortarea proteinelor. Compartimentarea celulelor. Transportul moleculelor între nucleu și citosol. Transportul proteinelor în mitocondrie și cloroplaste. Peroxizomii. Reticulul Endoplasmatic	2	Idem	
7. Patologii celulare.	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> • Călina Petruța Cornea, Gabriela Popa, 2011, GENETICĂ GENERALĂ, Ed. Ceres, Bucuresti • Călina Petruța Cornea, Voaides Catalina, Toma Radu, 2017. Biologie moleculara aplicata, Edit. Ex Terra Aurum • Manuela Curticapean, Tehnici de biologie moleculara si genetica, Editura University Press, 2016 • Abdulhussien Aljebory și Tamadhur Alsalman, Theoretical and Practical Biochemistry, Noor Publishing, 2019 • Sin, Anca Ileana, Biologie celulară și moleculară, Editura University Press, Târgu Mureș, 2015 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> • Manuela Curticapean, Tehnici de biologie moleculara si genetica, Editura University Press, 2016 • Abdulhussien Aljebory și Tamadhur Alsalman, Theoretical and Practical Biochemistry, Noor Publishing, 2019 • Sin, Anca Ileana, Biologie celulară și moleculară, Editura University Press, Târgu Mureș, 2015 			

Aplicații laborator	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Tehnici de microscopie. Tipuri de celule.	2	Activitate practică	
2. Permeabilitate selectiva. Evidențierea prin tehnici de dializa.	2	Activitate practică	
3. Izolarea nucleului eucariot. Detectarea și cuantificarea ADN și ARN prin metode biochimice	2	Activitate practică	
4. Evidențierea ADN genomic prin tehnici electroforetice. Electroforeza în câmp pulsatoriu pentru detectarea cromosomilor	4	Activitate practică	
5. Metode moleculare utilizate în cercetare și diagnostic. Principii.	2	Activitate practică	
6. Evidențierea apoptozei celulare prin citometrie în fluorescență	2	Activitate practică	
Bibliografie			

- Călina Petruța Cornea, Voaides Catalina, Toma Radu, 2017. Biologie moleculara aplicata, Edit. Ex Terra Aurum
- Popa Gabriela, 2014. Aplicații biotehnologice ale culturilor de celule și țesuturi vegetale. Editura Ex Terra Aurum, București
- Manuela Curticapean, Tehnici de biologie moleculara și genetica, Editura University Press, 2016
- Abdhussien Aljebory și Tamadhur Alsalman, Theoretical and Practical Biochemistry, Noor Publishing, 2019
- Sin, Anca Ileana, Biologie celulară și moleculară, Editura University Press, Târgu Mureș, 2015

Bibliografie minimală

- Manuela Curticapean, Tehnici de biologie moleculara și genetica, Editura University Press, 2016
- Abdhussien Aljebory și Tamadhur Alsalman, Theoretical and Practical Biochemistry, Noor Publishing, 2019
- Sin, Anca Ileana, Biologie celulară și moleculară, Editura University Press, Târgu Mureș, 2015

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

- Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului.
- Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități 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	<ul style="list-style-type: none"> ● Asimilarea conținutului informațional ● Abilitatea utilizării conceptelor/noțiunilor 	Test grila	50%
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> ● Deprinderi de lucru în laborator și de aplicare a unui protocol experimental ● Capacitatea de a explica protocolul și a rezultatelor obținute 	Test grila	50%

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

- Cunoașterea funcțiilor celulare ca finalitate a interacțiunilor dintre macromolecule.
- Cunoașterea funcțiilor specifice ale tipurilor de celule, a compartimentelor celulare și a genezei lor.

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Cunoașterea principiilor de bază ale investigării viului la nivel molecular/celular.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Conf. univ. dr. Andrei LOBIUC	Dr. Marinela Carmen GROZA Dr. Bianca Ioana CHESARU

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
19.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
24.09.2024	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
.09.2024	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ