

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	NUTRIȚIA OMULUI SĂNĂTOS. NUTRIȚIE VEGETARIANĂ				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ				
Titularul activităților de laborator	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Examen	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	16
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire 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)	41
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	
------------	--

Competențe	
------------	--

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

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

Obiectivul general al disciplinei		Înțelegerea relației între nutrient și aliment Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă • Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de alimente. • Cunoașterea elementelor de echilibru nutrițional și aport alimentar adecvat și înțelegerea rolului alimentelor în organism • Cunoașterea principiilor, beneficiilor și riscurilor dietelor vegetariene • Descrierea implicațiilor dietelor vegetariene pentru nutriția umană și sănătatea publică, conform ghidurilor de Nutriție vegetariană
	Seminar	
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea proprietăților nutriționale ale diverselor grupe alimentare • Alcătuirea unor planuri nutriționale specifice diferitelor categorii populaționale • Alcătuirea unui plan nutrițional vegetarian corespunzător principiilor alimentației sănătoase
	Proiect	

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Alimentația omului sănătos Fiziologia alimentației. Echilibrul alimentar. Echilibrul energetic și reglarea greutății corporale (recapitulare)	2	Prelegere, participare, discutie	
2. Ghidurile de alimentație sănătoase. Hidratarea, exercițiul fizic. Indici de apreciere a alimentației sănătoase	2		
3. Patternurile alimentare sănătoase, Dieta mediteraneană, dieta DASH, dieta nordică, dieta carpato-dunareană	2		
4. Alimentația sănătoasă a adolescentului	2		
5. Alimentația sănătoasă a femeii în presarcină, în cursul sarcinii și alăptării	2		
6. Alimentația sănătoasă a vârstnicului	2		

7. Tipuri de diete vegetariene. Avantaje, limite și riscuri	2		
8. Dieta ovo-vegetariană, lacto-vegetariană, ovo-lacto-vegetariană	2		
9. Dieta flexitariană	2		
10. Dieta pescatariană (pesco-vegetariană)	2		
11. Dieta vegană	2		
12. Dieta vegetariană și persoanele de vârstă a treia	2		
13. Dieta vegetariană la sportivi	2		
14. Recomandări și Ghiduri recente pentru dietele vegetariene. Perspectivă ecologică, istorică și filozofică asupra vegetarianismului	2		
Bibliografie:			
<ol style="list-style-type: none"> Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. Mihai B. <i>Ghid practic de alimentație sănătoasă</i>, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. Raymond JL, Morrow K, editors. <i>Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process</i>, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. Simu D, Roman G, Syilagyi I. <i>Ghidul nutriției și alimentației optime</i>, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001. U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. <i>Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025</i>. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov. Craig W.J. (Ed.), 2018 – <i>Vegetarian Nutrition and Wellness</i>. CRC Press, Boca Raton; Steen C., Newmam J.M., 2011 – <i>The Complete Guide to Vegan Food Substitutions</i>. Fair Winds Press, Beverly; * * * – <i>Vegan Food and Living</i>. Vegan Yearbook 2020. Antem Publishing Dan N, Dan V. - <i>Dietoterapie și nutriție bazată pe vegetale integrale</i>. Edit. University Press Târgu Mureș, 2018 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. Dan N, Dan V. - <i>Dietoterapie și nutriție bazată pe vegetale integrale</i>. Edit. University Press Târgu Mureș, 2018 			

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Înțelegerea noțiunii de alimentație sănătoasă. Definierea termenilor utilizați în nutriție (calorie, metabolism, echilibru energetic și nutrițional, tipuri de activitate fizică)	2	Planse, discutii libere aplicate Folosirea aplicațiilor de pe internet	
2. Aporturi nutriționale recomandate pentru macronutrienți și micronutrienți. Densitatea energetică și densitatea nutrițională a alimentelor. Tabele de compoziție a alimentelor	2	Idem	
3. Stabilirea statusului nutrițional și a riscului nutrițional. Ancheta alimentara.	2	Idem	
4. Piramida alimentară. Porțiile. Fibrele alimentare. Hidratarea	2	Idem	
5. Ghidurile alimentare. Stabilirea și interpretarea indicilor de apreciere a alimentației sănătoase a adultului (HEI, scorul MedDiet)	2	Idem	
6. Elaborarea de diete sănătoase pentru adolescenți	2	Idem	

7. Elaborarea de diete sănătoase pentru femei în presarcină, sarcină și alăptare	2	Idem	
8. Elaborarea de diete sănătoase pentru vârstnici	2	Idem	
9. Pattern-urile alimentare sănătoase. Elaborarea de diete de tip mediteranean, nordic și tradițional (carpato-danubian)	2	Idem	
10. Discutarea celor 6 tipuri de diete vegetariene. Riscuri ale dietelor vegetariene pe grupe de vârstă	2	Idem	
11. Întocmirea unei diete ovo-lactovegetariană	2	Idem	
12. Întocmirea unei diete pescariană și a unei diete flexitariene	2	Idem	
13. Întocmirea unei diete vegane. Discutarea necesității suplimentării deficitelor	2	Idem	
14. Ghidurile și piramidele alimentare pentru nutriția vegetariană.	2	Idem	
Bibliografie			
<ol style="list-style-type: none"> Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. Mihai B. <i>Ghid practic de alimentație sănătoasă</i>, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. Raymond JL, Morrow K, editors. <i>Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process</i>, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. Simu D, Roman G, Syilagyi I. <i>Ghidul nutriției și alimentației optime</i>, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001. U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. <i>Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025</i>. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov. Craig W.J. (Ed.), 2018 – <i>Vegetarian Nutrition and Wellness</i>. CRC Press, Boca Raton; Steen C., Newmam J.M., 2011 – <i>The Complete Guide to Vegan Food Substitutions</i>. Fair Winds Press, Beverly; * * * – <i>Vegan Food and Living</i>. Vegan Yearbook 2020. Antem Publishing Dan N, Dan V. - <i>Dietoterapie și nutriție bazată pe vegetale integrale</i>. Edit. University Press Târgu Mureș, 2018 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. Dan N, Dan V. - <i>Dietoterapie și nutriție bazată pe vegetale integrale</i>. Edit. University Press Târgu Mureș, 2018 			

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

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

10. Evaluare

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

Fișa disciplinei

Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunostintelor, coerența logică, fluența de explicare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar			
Laborator	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate Întocmirea meniurilor în funcție de criterii specifice privind necesarul nutrițional și <i>pattern</i> -ul alimentar	Portofoliu Test scris	20% 20%
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> ● Înțelegerea relației între nutrient și aliment ● Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive ● Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă ● Cunoașterea principiilor nutriționale în Dieta Mediteraneană și Dieta Vegetariană 			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ

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
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	TOXICOLOGIE ALIMENTARĂ				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL				
Titularul activităților aplicative	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	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	16
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	4
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	30
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Noțiuni de chimie și biologie
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare. C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică
Competențe transversale	CT1. Identificarea obiectivelor de realizat, evaluarea resurselor disponibile, a condițiilor de finalizare a acestora, a etapelor și timpilor de lucru, termelor de realizare și riscurilor aferente.

CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.

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

Obiectivul general al disciplinei		Obiectivul acestei discipline este acela de a oferi studentului o viziune de ansamblu asupra substanțelor chimice toxice și a agenților patogeni cu implicații în producerea de intoxicații și toxiinfecții alimentare cu urmări grave asupra sănătății omului;
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> ● Cunoașterea substanțelor chimice toxice din produsele alimentare de origine vegetală și animală, care produc intoxicații prin consumul de alimente; ● Cunoașterea agenților microbieni care produc toxiinfecții alimentare atât prin virulența lor cât și prin toxinele elaborate în produsele alimentare; ● Cunoașterea unor produși toxici care se formează în produsele alimentare în timpul procesării și conservării. ● Cunoașterea acțiunii substanțelor toxice asupra organismului, biotransformarea și metabolizarea acestor substanțe.
	Seminar	
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> ● Cunoașterea metodelor și tehnicilor moderne de laborator privind identificarea substanțelor toxice și a agenților microbieni din produsele alimentare responsabili de producerea toxiinfecțiilor alimentare.
	Proiect	

8. Conținuturi

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

8. Intoxicația cu micotoxinele din alimente. Factorii care influențează biosinteza micotoxinelor. Principalele micotoxine. Prezența micotoxinelor în diverse produse alimentare. Simptomele intoxicației cu micotoxine. Posibilități de reducere a conținutului de micotoxine în produsele alimentare.	1	Idem	
9. Intoxicația cu produși toxici care se formează în produsele alimentare în timpul procesării și conservării alimentelor (nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, produși ai reacțiilor Maillard). Simptomele intoxicației cu nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, produși ai reacțiilor Maillard. Măsuri de prevenire.	1	Idem	
10. Toxiinfecții alimentare produse de <i>Stafilococi</i> , <i>Streptococi</i> , <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Clostridium</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>Vibrio-cholerae</i> . Simptomele toxiinfecțiilor alimentare. Măsuri de prevenire.	2	Idem	
11. Comportarea toxinelor în organism (toxicocinetica): pătrunderea și absorbția. Tipuri de transport membranar al toxinelor; absorbția toxinelor în tubul digestiv. Ecuația Henderson-Hasselbalch. Colonul interacțiunea microflorei intestinale cu xenobioticele. Bariera hematoencefalică și xenobioticele lipofile. Absorbția toxinelor în limfă.	1	Idem	
12. Biotransformarea toxicelor și metabolizarea lor.	1	Idem	
13. Acțiunea toxicelor asupra organismului (toxicodinamia). Acțiunea toxicilor la nivel de țesut, organ, aparat, sistem.	1	Idem	

Bibliografie

- Freddz Lawrence. Food Safety and Toxicology, Editura SYRAWOOD PUB HOUSE, 2023.
- Ciotău C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava;
- Goran Gheorghe, Crivineanu Victor, (2016) Toxicologie, Editura Printech, București.
- Gossiau, A. (2016). Assessment of food toxicology. Food Science and Human Wellness, 5(3), 103-115.
- Grădinaru A. C., Solcan Gh., Guguianu Eleonora, Beșchea Chiriac I. S., (2016) – Toxicologie și Toxiinfecții Alimentare. Editura, „Ion Ionescu de la Brad” Iași;
- Majeed, A. (2017). Food toxicity: contamination sources, health implications and prevention. J. Food Sci. Toxicol, 1(1), 2.
- Bagchi, D., & Bagchi, M. (Eds.). (2020). Metal toxicology handbook. CRC Press.
- Zeno, G. (2020). Biochimie: tratat comprehensiv, metabolsimul nutrienților. Editura Academiei Române.
- Huțanu, A. (2020). Biochimie aplicată pentru nutriționiști. University Press.
- Lishi Zhang, (2021). Nutritional Toxicology, Editura Springer.
- ***Regulamentul(CE) nr. 178/2006 a Comisiei din 1 februarie 2006 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului prin întocmirea anexei I în care sunt prevăzute produsele alimentare și hrana pentru animale al căror conținut de reziduuri de pesticide face obiectul unor limite maxime
- *** Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – de stabilirea normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animal destinate consumului uman, care stabilește norme specifice pentru carnea proaspătă, moluște bivalve, lapte și produse lactate;
- *** Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2006 de stabilirea nivelurilor maxime admise pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare;
- *** Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 al Parlamentului European și al Consiliului, de modificare al Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- *** Regulamentul (CE) 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, care se aplică de la 20 ianuarie 2010;

Bibliografie minimală

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

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii și PSI în laboratoarele de Microbiologie și chimie toxicologică. Măsuri de prim ajutor	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	

2.	Norme de recoltare a probelor pentru analiza toxicologică. Metode moderne de determinare a compusilor toxici din alimente.	2	Idem	
3.	Analiza substanțelor antinutritive prezente în produsele alimentare.	2	Idem	
4.	Analiza toxicologică a reziduurilor de nitați/nitriți din produsele alimentare	2	Idem	
5.	Analiza toxicologică a reziduurilor de amine biogene din produsele alimentare	2	Idem	
6.	Analiza reziduurilor de pesticide din produsele alimentare	2	Idem	
7.	Analiza toxicologică a reziduurilor de metale grele din produsele alimentare.	2	Idem	
8.	Analiza toxicologică a reziduurilor de aditivi alimentari din produsele alimentare	2	Idem	
9.	Analiza toxicologică a reziduurilor de micotoxine din produsele alimentare	2	Idem	
10.	Analiza bacteriologică a toxiinfecției alimentare produsă de Stafilococi, Streptococi, Enterobacteriaceae, Salmonella, Shigella, Yersinia, Clostridium, Campylobacter, Vibrio-cholerae	2	Idem	
11.	Analiza unor produși toxici formați prin prelucrarea produselor alimentare	2	Idem	
12.	Teste de determinare a toxicității apei	2	Idem	
13.	Determinarea unor markeri de toxicitate din organism.	2	Idem	
14.	Testul de intoleranță alimentară. Principiul testului.	2	Idem	

Bibliografie

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

Bibliografie minimală

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

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. ● Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu comportamentul alimentar 	Test grilă	60%

	<ul style="list-style-type: none"> ● Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din domeniul medical. 		
Seminar			
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> ● Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. ● Identificarea unor studii de caz 	Probă practică Evaluare pe parcurs	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs
<ul style="list-style-type: none"> ● Cunoașterea principalelor noțiuni de toxicologie alimentară; ● Cunoașterea acțiunii substanțelor toxice asupra organismului; ● Cunoașterea substanțelor toxice transmise prin alimente; ● Cunoașterea agenților microbieni specifici de producerea toxinfecțiilor alimentare;
10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă
<ul style="list-style-type: none"> ● Cunoașterea principalelor metode de analiză toxicologică privind identificare a substanțelor toxice și a agenților microbieni din alimente, responsabili de producerea toxinfecțiilor alimentare. ● Cunoașterea normelor de recoltare a probelor pentru analiza toxicologică.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL

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	Fitoterapie				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări. dr. Mihai COSTICĂ				
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. Adrian MOROȘAN				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

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

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

II Distribuția fondului de timp	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
II c) Pregătire 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)	55
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	-	tablă, ecran, videoproiector, laptop
Desfășurare aplicații	Seminar	- tablă, ecran, videoproiector, laptop
	Laborator	-
	Proiect	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale.
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.

	CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.
--	---

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

Obiectivul general al disciplinei		<ul style="list-style-type: none"> Asimilarea unor cunoștințe de fitoterapie în vederea utilizării unor metode complementare de terapie nutrițională. Asigurarea unei pregătiri de specialitate în domeniul fitoterapiei, necesară viitorului specialist în nutriție și dietetică.
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> Descrierea principiilor care stau la baza metodelor naturale de terapie, cu accentul pus pe utilizarea plantelor medicinale ca un sistem complementar de corectare a dezechilibrelor fiziologice și funcționale. Trecerea în revistă a speciilor de plante medicinale cu efecte terapeutice, pe grupe de afecțiuni.
	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> Realizarea de activități practice de recoltare, conservare, condiționare, dozare și administrare a plantelor medicinale. Identificarea obiectivelor de realizat în utilizarea remediilor medicinale, a resurselor disponibile, condițiilor de utilizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente
	Laborator	
	Proiect	

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Introducere Sistemele de medicină tradițională ale lumii	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Organe vegetative folosite în fitoterapie: frunze, rădăcini, rizomi, scoarță, bulbi, tuberculi, flori, fructe sau semințe	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Forme de utilizare a plantelor medicinale: monopreparate, amestecuri, extracte, tincturi, uleiuri medicinale, ceaiuri, decoct, infuzie, macerare, suc, sirop	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Utilizarea produselor din plante medicinale: calea de administrare, fitoterapie, compuși chimici puri și suplimente alimentare	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Ingrediente active. Calitate și siguranța Eficacitatea produselor medicinale din plante. Reglementarea remediilor din plante și a fitomedicamentelor	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Specii de plante medicinale: descriere, origine, părți morfologice utilizate, categoria terapeutică, utilizări și proprietăți, mod de preparare și doze, ingrediente active, efecte farmacologice	4	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Tulburările de sănătate și tratarea lor cu plante medicinale	3	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
Prezentare generală a metaboliților secundari și efectele acestora	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint

Bibliografie

Van Wyk, B. E., & Wink, M., 2018 - *Medicinal plants of the world*. Cabi.
 Lewis, W. H., & Elvin-Lewis, M. P., 2003 -. *Medical botany: plants affecting human health*. John Wiley & Sons.
 Mintah, S. O., Asafo-Agyei, T., Archer, M. A., Junior, P. A. A., Boamah, D., Kumadoh, D., ... & Agyare, C., 2019 - *Medicinal plants for treatment of prevalent diseases*. Pharmacognosy-Medicinal Plants, 1-19.
 Aiello, P., Sharghi, M., Mansourkhani, S. M., Ardekan, A. P., Jouybari, L., Daraei, N., ... & Kooti, W., 2019 - *Medicinal plants in the prevention and treatment of colon cancer*. Oxidative Medicine and Cellular Longevity,
 BARRETT M. (editor), 2004 – *The Handbook of Clinically Tested Herbal Remedies*. 2 Volumes Set. The Haworth Press, Binghamton;
 BOJOR O., 2004 – *Fitoterapie tradițională și modernă*, Editura Fiat Lux, București;

GIURGIU E., 2010 – <i>Tratamente naturiste în bolile de piele</i> . Meteor Press, București; MILICĂ C., 2007 – <i>Tratamente naturiste în serviciul sănătății</i> . Editura Trinitas, Iași; RÎȘCA I. M., 2016 – <i>Fitoterapie</i> . Editura Universității ”Ștefan cel Mare”, Suceava;
Bibliografie minimală
BOJOR O., 2004 – <i>Fitoterapie tradițională și modernă</i> , Editura Fiat Lux, București; DRAGOȘ D., 2007 – <i>Fundamentele medicinei naturale. Partea a II-a. Fitoterapia cauzală</i> . Editura Deceneu, București; MILICĂ C., 2007 – <i>Tratamente naturiste în serviciul sănătății</i> . Editura Trinitas, Iași; RÎȘCA I. M., 2016 – <i>Fitoterapie</i> . Editura Universității ”Ștefan cel Mare”, Suceava;

Aplicații (Seminar/laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Metode și tehnici de identificare a plantelor medicinale	4	Demonstrație, observație, problematizare	Utilizare materiale didactice specifice
Metode și tehnici de recoltare a plantelor medicinale	4	Demonstrație, observație, problematizare	Utilizare materiale didactice specifice
Metode de condiționare și stocare a plantelor medicinale	4	Demonstrație, observație, problematizare	Utilizare materiale didactice specifice
Metode de identificare a substantelor bioactive din plante – spectrofotometrie, cromatografie. Dozarea compușilor fenolici.	4	Demonstrație, observație, problematizare	Utilizare materiale didactice specifice
Metode de administrare a plantelor medicinale	4	Demonstrație, observație, problematizare	Utilizare materiale didactice specifice
Metode terapeutice particulare (aromaterapie, terapie alimentară, homeopatie)	4	Demonstrație, observație, problematizare	Utilizare materiale didactice specifice
Dozarea activității antioxidante din plante.	4	Demonstrație, observație, problematizare	Utilizare materiale didactice specifice

Bibliografie
ANDREI M., 1971 – <i>Să cunoaștem plantele medicinale</i> . Editura Didactică și Pedagogică, București; 1. ANTON S., 1998 – <i>Incursiune în medicina naturistă. În amintirea lui Valeriu POPA</i> . Editura POLIROM, Iași; BRILL S., DEAN E., 1994 - <i>Identifying and Harvesting Edible and Medicinal Plants in Wild (and Not So Wild) Places</i> . HarperCollins, New York; 2. CSERHATI T., 2010 – <i>Chromatography of Aroma Compounds and Fragrances</i> . Springer Verlag, Berlin, Heidelberg; 3. HOFFMANN D., 2003 – <i>Medical Herbalism. The Science and Practice of Herbal Medicine</i> . Healing Art Press, Rochester; 4. TREBEN M., 1993 – <i>Sănătate din farmacia Domnului. Practica mea în legătură cu plantele medicinale și sfaturi pentru utilizarea lor</i> . Hunga-Print, Budapesta. 5. WIESENAUER M., 2011 – <i>PhytoPraxis</i> . 4. Auflage, Springer Medizin Verlag, Berlin, Heidelberg.

Bibliografie minimală
ANTON S., 1998 – <i>Incursiune în medicina naturistă. În amintirea lui Valeriu POPA</i> . Editura POLIROM, Iași; TREBEN M., 1993 – <i>Sănătate din farmacia Domnului. Practica mea în legătură cu plantele medicinale și sfaturi pentru utilizarea lor</i> . Hunga-Print, Budapesta.

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

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

10. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluența de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților	Examinare scrisă și orală	60%
Seminar	Capacitatea de aplicare a noțiunilor teoretice în contexte practice Aspecte atitudinale și motivaționale ale studenților	Verificare scrisă	40%
Laborator	-	-	-
Proiect	-	-	-
Standard minim de performanță			
Însușirea principalelor noțiuni de fitoterapie; - caracterele morfologice specifice ale plantelor medicinale, pe grupe de afecțiuni; - principiile active, pe grupe funcționale chimice, ale principalelor plante cu efect terapeutic; - metode de recoltare, condiționare, administrare și dozare a plantelor medicinale.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09. 2024	Șef lucrări. dr. Mihai COSTICĂ	Asist. univ. Adrian MOROȘAN

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,
	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	CONSILIERE ÎN NUTRIȚIE				
Titularul activităților de curs	Asist. univ. drd. Oana- Liliana ATOMEI				
Titularul activităților de laborator	Asist. univ. drd. Oana- Liliana ATOMEI				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs	1	Seminar	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	18
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	16
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	Științele comportamentului. Psihologie medicală. Sociologie medicală; Bioetică și deontologie medicală; Comunicare medicală.
Competențe	Competențe lingvistice și de comunicare orală și scrisă.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare curs	Videoproiector, tablă, laptop
Desfășurare aplicații	Seminar Materiale bibliografice în format electronic și tipărit; videoproiector, laptop, foi de hârtie A4

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei C2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională C3. Recunoașterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale.
Competențe transversale	CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

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

Obiectivul general al disciplinei	- Să dezvolte competențe eficiente de comunicare și consiliere pentru a stabili o relație terapeutică adecvată cu pacientul, prin folosirea metodelor și tehnicilor de comunicare și consiliere specifice orientării terapeutice.
Obiective specifice	- Să își însușească principiile de bază ale unei consilieri eficiente în domeniul nutriției și dieteticii; - Să identifice terminologia și strategiile de comunicare specifice domeniului nutriției și dieteticii; - Respectarea elementelor de etică la nivelul comunicării și al relaționării dintre dietetician și client/ pacient; - Să folosească limbajul de specialitate pe înțelesul pacientului; - Să adapteze discursul medical în funcție de receptor și context; - Să dezvolte relații bazate pe empatie și congruență cu pacientul, în care acesta să se simtă înțeles și ajutat; - Să dezvolte capacitatea de înțelegere a limbajului nonverbal al pacientului și al aparținătorilor acestuia.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Consilierea în nutriție. Tipuri. Beneficii și bariere	2	Icebreaking.	
2. Utilizarea terminologiei standardizate în practica dietetică	2	Expunerea. Dezbateri. Discuții.	
3. Discursul științific și discursul de popularizare a nutriției. Consilierea pacientului informat	2	Brainstorming. Problematizarea.	
4. Construirea abilităților de consiliere în nutriție. Abilitățile transferabile în consiliere	2	Studiul de caz	
5. Consiliere în nutriție. Abordări specifice intervalelor de vârstă și de risc la pacienți	2		
6. Consilierea în echipa interdisciplinară. Consiliere versus terapie în nutriție	2		
7. Aderența pacientului în consilierea nutrițională.	2		

Bibliografie

- American Dietetic Association. (2011). *International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT). Reference Manual. Standardized language for the Nutrition Care Process.* 3rd Edition.
- Bass SB, Parvanta CF. (2020). *Health communication. Strategies and skills for a new era.* Jones & Bartlett Learning.
- Bedwani S, Irvine V, Beattie M. (2016). *MRCPC Clinical Short Cases, History Taking and Communication Skills.* PasTest.
- Belzer EJ, Salinsky M. (2016). *Skills training in communication and related topics. Part 1, Dealing with conflict and change.* Training Tools for Health Professionals. CRC Press.
- Belzer EJ, Saunders J. (2016). *Skills Training in Communication and Related Topic. Part. 2, Communicating with patients, colleagues, and communities.* Training Tools for Health Professionals. CRC Press.
- Beto J, Holli B. (2017). *Nutrition Counseling and Education Skills. A Guide for Professionals.* LWW.
- Clavier V, De Oliveira JP (eds.) (2019). *Food and Health. Actor Strategies in Information and Communication.* Wiley-Iste.

- Connelly RA, Turner T (eds.) (2017). *Health Literacy and Child Health Outcomes. Promoting Effective Health Communication Strategies to Improve Quality of Care*. Springer Briefs in Public Health.
- Garcia-Retamero R, Galesic M (eds.) (2013). *Transparent Communication of Health Risks. Overcoming Cultural Differences*. Springer-Verlag New York.
- Gylys B, Wedding ME. (2017). *Medical Terminology Systems. A Body Systems Approach*. 8th Edition. F. A. Davis Company, Philadelphia.
- Hamilton H, Chou WS (eds.) (2014). *The Routledge Handbook of Language and Health Communication*. Routledge.
- Jenicek M. (2014). *Writing, Reading, and Understanding in Modern Health Sciences. Medical Articles and Other Forms of Communication*. Taylor and Francis, CRC Press.
- Jenicek M. (2018). *How to Think in Medicine. Reasoning, Decision Making, and Communication in Health Sciences and Professions*. Productivity Press.
- Jevon P, Odogwu S. (2019). *Medical Student Survival Skills. History Taking and Communication Skills*. Wiley-Blackwell.
- Lundgren RE, McMakin AH. (2018). *Risk communication. A handbook for communicating environmental, safety, and health risks*. Wiley-IEEE Press.
- Pașca MD. (2017). *Identități ale consilierii psiho-nutriționale*, Ed. University Press, Tg. Mureș.
- Simpson L, Robinson P, Fletcher M, Wilson R. (2016). *E-Communication Skills. A Guide for Primary Care*. CRC Press.
- Thompson TL, Harrington NG. (2021). *The Routledge Handbook of Health Communication*. Routledge Communication Series.
- Van Servellen G. (2018). *Communication Skills for the Health Care Professional. Context, Concepts, Practice, and Evidence*. Jones & Bartlett Publishers.

Bibliografie minimală:

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

Aplicații (seminar)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Modelul de comunicare interpersonală în nutriție. Comunicarea verbală și nonverbală. Ascultarea activă	1	expunerea, explicația, conversația, studiul de caz, exercițiul,	
2. Interviu în nutriție. Condiții care facilitează interviul. Părțile interviului. Răspunsurile. Încheierea interviului	1	problematizarea, brainstormingul, jocul de rol (descrierea unor imagini, discutarea unor cazuri,	
3. Competența culturală în consilierea nutrițională	1	compararea unor itemi, rezolvarea unor sarcini în perechi, rezolvarea unor sarcini pe baza unor mesaje scrise ori	
4. Etapele și procesele schimbării obiceiurilor alimentare. Echilibrul decizional. Autoeficacitatea. Stabilirea obiectivelor. Intervenția nutrițională. Monitorizarea și evaluarea nutrițională. Comunicarea digitală în nutriție	1	receptate oral, elaborarea unor lucrări scrise)	
5. Consilierea în nutriție centrată pe pacient. Consilierea nondirectivă. Interviul motivațional. Model credinței cu privire la sănătate. Consilierea directivă	1		
6. Consilierea pentru modificarea comportamentului alimentar. Condiții clasice. Condiționarea operantă. Modelarea. Automonitorizarea. Self-management. Suportul social	1		
7. Consilierea în nutriție pentru schimbarea cognitivă. Terapia cognitiv-comportamentală. Prevenirea recidivelor	1		
8. Consilierea nutrițională de-a lungul vieții	1		

9. Consiliere și educație în nutriție. Principii și teorii ale învățării. Transferul învățării. Stiluri de învățare și stiluri de predare. Tehnologia ca instrument de învățare	1		
10. Planificarea învățării. Pași către o consiliere nutrițională eficientă. Efectuarea unei evaluări a nevoilor. Dezvoltarea obiectivelor. Determinarea conținutului. Organizarea grupurilor	1		
11. Implementarea și evaluarea învățării. Selectarea tehnicilor și metodelor. Analiza sarcinilor. Evaluarea rezultatelor	1		
12. Prezentarea orală. Pregătirea unei prezentări eficiente. Componentele prezentării. Desfășurarea prezentării. Metode de evaluare. Adaptări	1		
13. Utilizarea suporturilor de instruire în consilierea nutrițională. Planificarea utilizării mijloacelor vizuale. Principii de artă și design. Învățare asincronă sau sincronă			
14. Facilitarea învățării în grup. Caracteristici ale dinamicii de grup. Gândirea de grup. Conducerea grupului. Gestionarea grupurilor mici. Rezolvarea problemelor și luarea deciziilor în cadrul grupului			
Bibliografie:			
<ul style="list-style-type: none"> ● Bass SB, Parvanta CF. (2020). <i>Health communication. Strategies and skills for a new era</i>. Jones & Bartlett Learning. ● Beto J, Holli B. (2017). <i>Nutrition Counseling and Education Skills. A Guide for Professionals</i>. LWW. ● Clavier V, De Oliveira JP (eds.) (2019). <i>Food and Health. Actor Strategies in Information and Communication</i>. Wiley-Iste. ● Connelly RA, Turner T (eds.) (2017). <i>Health Literacy and Child Health Outcomes. Promoting Effective Health Communication Strategies to Improve Quality of Care</i>. Springer Briefs in Public Health. ● Gyls B, Wedding ME. (2017). <i>Medical Terminology Systems. A Body Systems Approach</i>. 8th Edition. F. A. Davis Company, Philadelphia. ● Jenicek M. (2018). <i>How to Think in Medicine. Reasoning, Decision Making, and Communication in Health Sciences and Professions</i>. Productivity Press. ● Jevon P, Odogwu S. (2019). <i>Medical Student Survival Skills. History Taking and Communication Skills</i>. Wiley-Blackwell. ● Lundgren RE, McMakin AH. (2018). <i>Risk communication. A handbook for communicating environmental, safety, and health risks</i>. Wiley-IEEE Press. ● Pagano MP. (2014). <i>Communication Case Studies for Health Care Professionals. An Applied Approach</i>. 2nd Edition. Springer Publishing Company. ● Pașca MD. (2017). <i>Identități ale consilierii psiho-nutriționale</i>, Ed. University Press, Tg. Mureș. ● Thompson TL, Harrington NG. (2021). <i>The Routledge Handbook of Health Communication</i>. Routledge Communication Series. ● Van Servellen G. (2018). <i>Communication Skills for the Health Care Professional. Context, Concepts, Practice, and Evidence</i>. Jones & Bartlett Publishers. 			
Bibliografie minimală:			
<ul style="list-style-type: none"> ● American Dietetic Association. (2011). <i>International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT). Reference Manual. Standardized language for the Nutrition Care Process</i>. 3rd Edition. ● Pașca MD. (2014). <i>Curs de consiliere psiho-nutrițională aplicată</i>, Ed. University Press, Tg. Mureș. 			

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoașterea conceptelor, teoriilor, paradigmelor și metodologiilor utilizate în domeniul consilierii în nutriție. Capacitatea de a utiliza corect și de a explica noțiunile fundamentale ale disciplinei. Capacitatea de analiză și sinteză.	Colocviu – evaluare scrisă	50%
Laborator	Prezentarea caracteristicilor unei consilieri medicale în domeniul nutriției	Simularea unei situații de consiliere și relaționare dietetician – pacient.	50%
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Să exemplifice modalitățile de bază privind consilierea, comunicarea și relaționarea dintre dietetician și client/pacient/ aparținător. 			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
18.09.2024	Asist. univ. drd. Oana-Liliana ATOMEI	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	Genetică				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Margareta GRUDNICKI				
Titularul activităților de aplicatie	Asist. univ. dr. Gabriela- Alina ȘTEFAN				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				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:	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	7
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
II d) Tutoriat	
III Examinări	3
IV Alte activități: planificare	

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	● Biochimie
Competențe	●

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	Sala de curs cu Videoproiector	
Desfășurare aplicații	Seminar	
	Laborator	Videoproiector, computer, tablă, microscop, lame cu preparate specifice geneticii generale (diviziune, cromozomi etc)
	Proiect	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C3. Recunoașterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea cunoștințelor privind ereditatea și variabilitatea organismelor
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea mecanismelor de stocare și transmitere a informației genetice precum și a modului prin care acestea coordonează metabolismul celular și citodiferențierea; • Aprofundarea cailor de realizare a mutațiilor, recombinării și transpoziției genetice; • Deprinderea abilități de cercetare în domeniul geneticii; • Însușirea de deprinderi de studiu practic în acest domeniu în urma desfășurării activității de laborator. • Însușirea notiunilor referitoare la ingineria genetică, a perspectivelor, avantajelor și riscurilor legate de această direcție de cercetare fundamental-aplicativă.

8. **Conținuturi**

Curs	Nr. Ore	Metode de predare	Observatii
Introducere în genetica. Definiția și obiectivele geneticii. ADN – Purtătorul informației genetice. Organizarea ADN în nucleu. Cromatina	2	Prelegere, conversația euristica, problematizarea, explicația	
Principiile teoriei cromozomiale a eredității: localizarea și linkajul genelor în cromozomi, recombinarea intracromozomială a genelor prin crossing-over, distribuția liniară a genelor cromozomiale.	2	Prelegere, conversația euristica, problematizarea, explicația	
Structura secundară și proprietățile ADN bicatenar. Tipuri de ARN și rolul lor genetic. Funcția autocatalitică prin replicația acizilor nucleici.	2	Prelegere, conversația euristica, problematizarea, explicația	
Codificarea informației genetice. Funcția heterocatalitică a acizilor nucleici. Mutațiile și mutageneza. Definiția și clasificarea mutațiilor. Mutageneza sub acțiunea factorilor fizici, chimici și biologici.	2	Prelegere, conversația euristica, problematizarea, explicația	
Boli cromozomiale. Boli autozomale. Sindromul Down, Sindromul Patau, Sindromul Edwards. Boli ale cromozomilor sexuali. Sindromul Turner, Sindromul Klinefelter, Trizomia X (Sindromul triplu X) Trizomia XYY.	2	Prelegere, conversația euristica, problematizarea, explicația	
Organisme modificate genetic (OMG) și clonarea genetică.	2	Prelegere, conversația euristica, problematizarea, explicația	
Bibliografie			
1. COVIC M., SANDOVICI M., GORDUZA V., STEFANESCU D., 2024 – <i>Genetica și genomica medicală</i> . Edit. Polirom 2. CURTICAPEAN Claudia, Manuela, 2022- <i>Notiuni generale de genetica</i> . Editura University Press. 3. HEYER Evelyne, 2021 – <i>Odiseea genelor</i> . Edit. Nemira 4. IANCU Paula, 2019 – <i>Genetica</i> . Edit. Universitaria 5. TOMA Mihai, ALEXIU-TOMA Oana Andrada, 2021 – <i>Genetica și cancerul</i> . Edit. Universitară 6. TURNPENNY P., ELLARD S., CLEAVER Ruth, 2021- <i>Elements of Medical Genetics and Genomics</i> . Digital Version			
Bibliografie minimală			
1. CURTICAPEAN Claudia, Manuela, 2022- <i>Notiuni generale de genetica</i> . Editura University Press. 2. IANCU Paula, 2019 – <i>Genetica</i> . Edit. Universitaria			

Aplicații	Nr. Ore	Metode de predare	Observații
-----------	---------	-------------------	------------

Fișa disciplinei

Masuri privind protecția muncii în laboratorul de genetică. Morfologia cromozomilor umani metafizici. Tehnici utilizate pentru prepararea cromozomilor umani.	2	Activitate individuală, problematizarea, exemplificarea	
Ciclul celular. Mitoza. Meioza	2	Idem	
Materialul ereditar în ciclul celular. Interfața. Erori de distribuție ale materialului genetic în diviziune.	2	Idem	
Cariotipul uman normal. Etapile de alcătuire a cariotipului. Indicațiile efectuării cariotipului uman. Mutațiile genetice.	2	Idem	
Metoda arborelui genealogic.	2	Idem	
Mecanisme de transmitere în ereditatea monogenică (autozomal dominantă, autozomal recesivă).	2	Idem	
Evaluare pe parcurs.	2	Idem	

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate pe parcursul cursului. • Asimilarea limbajului de specialitate. • Rezolvarea completă și corectă a cerințelor. 	<i>Proba scrisă – test grila</i>	50%
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorizarea activității de pe parcursul orelor de laborator și seminar. • Verificarea cunoștințelor acumulate în timpul semestrului 	<i>Probă practică</i>	50%
10.1. Standard minim de performanță evaluare curs			
Promovarea probelor cu minim nota 5, conform baremelor de notare afișate în timpul examinării.			
10.2. Capacitatea de transpunere în practică a cunoștințele dobândite la curs și laborator. Abilități în efectuarea unor studii interdisciplinare.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Conf. univ. dr. Margareta GRUDNICKI	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,
	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	FARMACOLOGIE				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Paul- Mihai BOARESCU				
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. Adrian MOROȘAN				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				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	22
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	12
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei</p> <p>C2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională</p> <p>C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților.</p> <p>C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică</p>
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei		<ul style="list-style-type: none"> ● Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restransă și asistență calificată: Insusirea unor elemente de farmacologie cu aplicabilitate în practica curentă de specialitate – nutriție și dietetică ● Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate : Dezvoltarea, în contextul disciplinei de farmacologie, a cunoștințelor, aptitudinilor, atitudinilor și comportamentului necesare în vederea desfășurării în condiții optime a activității de nutriționiști.
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> ● Cunoașterea locului și mecanismelor de acțiune farmacodinamică (acțiunea asupra farmacoreceptorilor, asupra enzimelor sau mediatorilor și mesagerilor celulari), a factorilor care influențează acțiunea farmacodinamică; variabilitatea farmacologică inter- și intra-individuală; ● Înțelegerea și cunoașterea acțiunii medicamentelor asupra organismului ca un întreg, a modului în care acestea influențează funcțiile corpului uman și aplicarea acestor cunoștințe în practica de nutriționiști/kinetoterapeuți.. ● Cunoașterea mecanismelor de acțiune la nivel molecular și celular ale principalelor grupe de medicamente, cunoașterea efectelor aditivilor alimentari. ● Cunoașterea noțiunilor fundamentale privind parametrii farmacocinetici la diferite categorii de pacienți în nutriție și dietetică. ● Cunoașterea particularităților farmacodinamice și farmacocinetice ale medicamentelor la diferite categorii de pacienți (vârstnici, copii, femei gravide sau care alăptează, bolnavi cu insuficiență renală sau hepatică).
	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> ● Cunoașterea principalelor căi de administrare a medicamentelor, incluzând aspectele cu privire la absorbția pe căi naturale sau artificiale, distribuția medicamentelor în organism, epurarea medicamentelor din organism, variabilitatea profilului farmacocinetic; cunoașterea biodisponibilității medicamentelor administrate sub diverse forme farmaceutice specifice căilor de administrare; ● Cunoașterea noțiunilor fundamentale privind relațiile structură chimică – efect, stabilirea dozajului, a intervalelor de administrare și individualizarea tratamentului la diferite categorii de pacienți. ● Dobândirea bazelor necesare utilizării cât mai adecvate a medicamentelor în prevenirea, diagnosticul și tratamentul bolilor și îmbolnăvirilor. ● Evaluarea beneficiilor și riscurilor utilizării medicamentelor singure sau în diferite scheme terapeutice.
	Laborator	
	Proiect	

8. Conținuturi

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p>1. Farmacocinetica și biodisponibilitatea.</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiția și obiectul farmacologiei. Interacțiuni între medicament și organism. Noțiuni de biofarmacie - biodisponibilitate. Farmacocinetica: procesele de bază privind cinetica medicamentelor în organism. 	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
<p>2. Farmacodinamia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Acțiunea medicamentoasă; Eficacitatea medicamentoasă; Farmacoreceptorii; Interacțiunea substanță medicamentoasă-receptori; 	2	Idem	
<p>3. Anestezice locale:</p> <ul style="list-style-type: none"> Noțiuni generale (structură chimică, clasificare), Modalitate de acțiune; Farmacocinetica și farmacodinamia anestezicelor locale; Substanțe anestezice locale. 	2	Idem	
<p>4. Analgezice, antipiretice, antiinflamatoare nesteroidiene și steroidiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> Noțiuni generale (structură chimică, clasificare); Modalitate de acțiune; Farmacocinetica, farmacodinamia, farmacotoxicologia acestor categorii de substanțe. Substanțe analgezice, antipiretice și antiinflamatoare. 	2	Idem	
<p>5. Miorelaxante:</p> <ul style="list-style-type: none"> Structură chimică, mod de acțiune, clasificare; Miorelaxantele centrale – farmacocinetică, farmacodinamie, substanțe miorelaxante centrale; Miorelaxantele periferice – farmacocinetică, farmacodinamie, substanțe miorelaxante periferice; 	2	Idem	
<p>6. Farmacoterapia SNC:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hipnotice – farmacocinetică, farmacodinamie, farmacoterapie. Sedative – farmacocinetică, farmacoterapie, farmacodinamie. Medicația tulburărilor de mișcare. 	2	Idem	
7. Reacții adverse medicamentoase.	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> Lupușoru Cătălina Elena, Cristina Mihaela Ghiciuc. Farmacologia în “comprimate” Ed. Alfa, 2009. Ion Fulga – ”Farmacologie”, Editura Medicală, București, 2008. Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000 Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005. Albu Elena, O. C. Mungiu. Elemente de Farmacologie clinică, Ed. Venus, Iași. 2007 Katzung B.G. Basic&Clinical Pharmacology. 8th edition, Lange Medical Book. 2001. 			

Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> • Ion Fulga – ”Famacologie”, Editura Medicală, București, 2008. • Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000 • Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005. • Note de curs, Mihaela COROAMA

Aplicații (Seminar – 14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Medicamentul - generalități. <ul style="list-style-type: none"> • Medicamentul – definiție și denumire. • Medicamentul - surse. • Forme farmaceutice – definiție. 	2	Protocol LP, discuții, demonstrații prin prezentare de filme didactice, demonstrații prin imagini în prezentare power point.	
2. Variația efectului substanțelor în funcție de calea de administrare. <ul style="list-style-type: none"> • Relația structură-efect pentru substanțele medicamentoase. • Relația doză-efect. 	2		
3. Forme farmaceutice mod de administrare a acestora.	2		
4. Prescrierea medicamentelor. Rețeta. <ul style="list-style-type: none"> - Părțile rețetei. - Suportul rețetei; Situatii când rețeta nu e necesară. Evaluare 1.	2		
5. Vitaminoterapia.	2		
6. Aditivi alimentari <ul style="list-style-type: none"> • Definiție, • Clasificare • Surse 	2		
7. Aditivi alimentari – efecte asupra organismului uman. Evaluare 2.	2		
<ul style="list-style-type: none"> • Ion Fulga – ”Famacologie”, Editura Medicală, București, 2008. • Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000 • Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Identic cu bibliografia de la curs • Caiet de Lucrari practice, Mihaela COROAMA 			

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

<ul style="list-style-type: none"> • Abordarea tematicii în conformitate cu calificarea viitoare și menținerea discuțiilor practice cu specificul de activitate din cabinetul de nutriție/kinetoterapie.

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 relațiile între diferiți termeni medicali. 	Teste grila cu raspunsuri unice și multiple.	45%
		Idem și întrebări descriptive.	10%
		Frecvența la curs	5%

Seminar	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală. 	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	40%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
<input type="checkbox"/> insusirea unor notiunii elementare de farmacoterapie, cu particularitati pe grupe medicamentoase <input type="checkbox"/> insusirea unor noțiuni de farmacocinetică și farmacodinamie pe grupe medicamentoase <input type="checkbox"/> insusirea unor notiuni cu aplicabilitate in practica curenta ca nutritionist dietetician			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
18.09.2024	Șef lucrări dr. Paul- Mihai BOARESCU	Asist. univ. Adrian MOROȘAN

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)

• **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

• **Date despre disciplină**

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

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

I a) Număr de ore pe săptămână	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	18
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	16
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

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

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

Curriculum	•
Competențe	•

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

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

	Proiect	
--	---------	--

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	
Competențe transversale	CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

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

Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea și aprofundarea noțiunilor fundamentale în domeniul semiologiei și patologiei medicale și chirurgicale	
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Înșușirea noțiunilor de bază privind organizarea și funcționarea unui serviciu medical • Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului de specialitate
	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> - Instruirea studenților asupra eticii profesionale medicale, asupra regulilor relației medic-bolnav precum și asupra activității în echipă. - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.
	Laborator	
	Proiect	

• **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Semiologie generala, examen clinic, foaia de observatie	2	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc	
2. Semiologie generala: tegumente, stare de nutritie	2		
3. Semiologie aparat respirator	2		
4. Semiologie aparat cardio-vascular	2		
5. Semiologie aparat digesti	2		
6. Semiologie aparat urinar	2		
7. Semiologie reumatologica si boli nutritie	2		

Bibliografie

- Bilha Claudia. Semiologie – suport de curs 2021.
- Covic M. Genetica medicală. Ed Polirom, Iași, 2017.
- Cozlea Laurentiu. Semiologie generala. Semiologia aparatului respirator. Ed. University Press Tg. Mures, 2012.
- Vasile Mihaela, Moldoveanu Monica. Semiologie medicala pentru asistenti medicali. eBook. Editura [All Medical](#), 2011.
- [Ion Dina](#). Semiologie medicala. Editura: [Universitatea Carol Davila](#), 2018.
- Georgescu Dan. Semeiologie clinica. Editia a cincea. Editura: [National](#), 2016.

Bibliografie minimală

- [Ion Dina](#). Semiologie medicala. Editura: [Universitatea Carol Davila](#), 2018.
- Georgescu Dan. Semiologie clinica. Editia a cincea. Editura: [National](#), 2016.

Aplicatii/Seminar 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
--------------------------	---------	-------------------	------------

1.	Introducere in semiologie; specialitati medicale	2	Demonstrații și prezentări de caz
2.	Foaia de observatie; anamneza; examenul clinic	2	
3.	Examenul paraclinic (Rgf, CT, RMN,ecografia, ECG), examene biochimice si bacteriologice efectuate in diferite patologii	2	
4.	Semiologia tegumentelor, tesutului celular subcutanat; afectare tegumentara in diferite patologii	2	
5.	Semiologia aparatului respirator; spirometria	2	
6.	Masurarea tensiunii arteriale si a frecventei cardiace, electrocardiograma	2	
7.	Insuficienta cardiaca, hipertensiunea arteriala, cardiopatia ischemica cronica	2	
8.	Ulcerul gastroduodenal; sindromul de colon iritabil, boala diareica acuta si cronica	2	
9.	Hepatitele cronice (metabolice, virale, autoimune), cirozele hepatice	2	
10.	Grupele sanguine; sistem Rh; transfuzia; anemiile	2	
11.	Infectiile de tract urinar; colica renala; IRC; dializa	2	
12.	Semiologia aparatului locomotor; discopatia lombara; gonartroza; coxartroza; guta	2	
13.	Semiologia in afectiunile sistemului nervos, exemple din patologia neurologica; punctia rahidiana	2	
14.	Semiologie psihiatrica; psihoterapia; calitatea vietii pacientilor cu boli cronice	2	
Bibliografie			
1. Bilha Claudia. Semiologie – suport de curs 2021. • Covic M. Genetica medicală. Ed Polirom, Iași, 2017. • Mihaela Vasile, Monica Moldoveanu ,Semiologie medicală pentru asistenți medical, Copyright © 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 Editura ALL • • Dorin Dragos, Semiologie medicala, note de curs, vol. 1&2, Ed. Universitara Carol Davila, 2017 • Baptiste Coustet, Semiologie Medicale, Ed. Vuibert, 2019 • Semiologie medicala si diagnostic diferential - Ion I. Bruckner, ISBN: 6422573001873, Editura: Medicala, Anul publicării: 2017 2. Cozlea Laurentiu. Semiologie generala. Semiologia aparatului respirator. Ed. University Press Tg. Mures, 2012. 3. Ion Dina . Semiologie medicala. Editura: Universitatea Carol Davila , 2018. 4. Georgescu Dan. Semeiologie clinica. Editia a cincea. Editura: National , 2016.			
Bibliografie minimală			
• Dorin Dragos, Semiologie medicala, note de curs, vol. 1&2, Ed. Universitara Carol Davila, 2017 • Semiologie medicala si diagnostic diferential - Ion I. Bruckner, ISBN: 6422573001873, Editura: Medicala, Anul publicării: 2017 • Mihaela Vasile, Monica Moldoveanu ,Semiologie medicală pentru asistenți medical, Copyright © 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 Editura ALL			

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

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

4. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoasterea notiunilor de baza in semiologie si recunoasterea semnelor si simptomelor principalelor patologii	Test grila	60%
Seminar	Utilizarea corecta a limbajului semiologic, intelegerea notiunilor de baza semiologice in cadrul patologiilor discutate	Test grila prezentari ppt Intrebari raspunsuri	40%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
Standard minim de performanță evaluare la curs			
<ul style="list-style-type: none"> ● Intelegerea notiunilor de baza de semiologie medicala si recunoasterea lor in cadrul principalelor patologii medicale 			
Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă			
<ul style="list-style-type: none"> ● Intelegerea corecta a termenilor de semiologie medicala 			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. Iulia Codruța BRAN	Șef lucrări dr. Iulia Codruța BRAN

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 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	PEDIATRIE				
Titularul activităților de curs	Dr. Maricela COBUZ				
Titularul activităților de seminar	Dr. Maricela COBUZ				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	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 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	10
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	●	Laptop, videoproiector, tablă
Desfășurare aplicații	Seminar	● Laptop, videoproiector, tablă
	Laborator	●
	Proiect	●

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.

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

Obiectivul general al disciplinei		<ul style="list-style-type: none"> • dobândirea cunoștințelor generale necesare înțelegerii unor noțiuni de patologie pediatrică pe aparate și sisteme; • Insusirea unor noțiuni de bază privind nutriția copilului pe etape de vârstă • aprofundarea unor noțiuni de bază din domeniul pediatriei cu care studentul de la această specializare se va confrunta pe parcursul anilor de învățământ și ulterior în practică
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Definirea terminologiei, metodelor și principiilor specifice domeniului • Formularea unui algoritm de investigație, diagnostic și supraveghere specific tipurilor de afecțiuni • Evaluarea principiilor terapeutice în diferite afecțiuni • Formularea de ipoteze și utilizarea conceptelor cheie pentru interpretarea conceptelor fundamentale în domeniul pediatriei • elemente practice de diagnostic diferențial în diverse boli ale copilului
	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> • Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente • Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul • Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată • Stabilirea schemelor dietetice și terapeutice în diferite afecțiuni ale copilului, după evaluarea nutrițională corectă • Recunoașterea tipurilor de patologie nutrițională, încadrarea și diagnosticul corect al pacienților
	Laborator	
	Proiect	

8. **Conținuturi**

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

- Anemii hemolitice (sferocitoza ereditară, deficit de G6 PD, talasemia, anemii imune);			
6. Compoziția laptelui uman și a laptelui de vacă. Formule de lapte praf. Diversificarea alimentației. Tehnici de alimentație a copilului sănătos și bolnav	2	idem	
7. Necesarul de principii active în alimentația copilului. Necesarul de vitamine și oligoelemente. Nutriția școlarului și adolescentului.	2	idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● 1. Ciofu E., Ciofu Carmen "Esențialul în pediatrie" . Ed. Amaltea București, 2002 ● 2. Moraru Dan, Burlea Marin, Moraru Evelina, Cîrdei Eugen, Diaconu Georgeta –PEDIATRIE- patologie digestivă, nutrițională și neurologică la copil. ● 3. Goția Stela, Moraru Evelina, Rugină Aurica, Ailioaie C, Murgu Alina – PEDIATRIE – Boli respiratorii, boli cu mecanism imun, hepatologie. Ed. Vasiliana'98 Iași 2008 ● 4. Brumariu Ovidiu, Miron Ingrith, Munteanu Mihaela – Elemente practice de diagnostic și tratament în hematologia și nefrologia pediatrică. Ed. Junimea Iași 2008. ● 5. Dana-Teodora Anton-Paduraru - Pediatrie Suport de lucrari practice pentru Specializarea Nutritie si Dietetica-Facultatea de Medicina Ed. "Gr.T.Popa" U.M.F. Iasi 2014 ● 6. Cristina Oana Marginean – Nutriția copilului sănătos și bolnav. Ed. University Press. Targu Mures 2010 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> ● 1. Ciofu E., Ciofu Carmen "Esențialul în pediatrie" . Ed. Amaltea București, 2002 			

Aplicații (Seminar 14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Creșterea și dezvoltarea. Factorii endogeni și exogeni care intervin în procesul de creștere. Nutriția enterala/parenterala. Noțiuni de educație nutrițională în bolile cronice ale copilului	2	Protocol lp, discuții	
2. Alăptarea exclusivă. Alimentația sugarului	2	idem	
3. Alimentația copilului mic și a prescolarului Evaluare 1	2	idem	
4. Alimentația școlarului	2	idem	
5. Boli hematologice. Principii de dietă în: - Anemia feriprivă - Anemia megaloblastică (deficit de vitamina B12, foliați) - Anemii hemolitice (sferocitoza ereditară, deficit de G6 PD, talasemia, anemii imune);	2	idem	
6. Compoziția laptelui uman și a laptelui de vacă. Formule de lapte praf. Diversificarea alimentației. Tehnici de alimentație a copilului sănătos și bolnav	2	idem	
7. Necesarul de principii active în alimentația copilului. Necesarul de vitamine și oligoelemente. Nutriția adolescentului.	2	idem	

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluenta de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar	Criteriile generale de evaluare Criterii specifice disciplinei	Caz clinic ipotetic	20%

	Criteria ce vizeaza aspectele atitudinale si motivationale ale activitatii studentilor	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	20%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
<input type="checkbox"/> insusirea unor notiunii elementare de nutritie a copilului, cu particularitati pe varste <input type="checkbox"/> insusirea unor elemente de diagnostic diferential privind patologia nutritionala a copilului <input type="checkbox"/> insusirea unor notiuni cu aplicabilitate in practica curenta			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
18.09.2024	Dr. Maricela COBUZ	Dr. Maricela COBUZ

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)

• **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

• **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	Boli infecțioase				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA				
Titularul activităților de seminar	Șef lucrări dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

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

I a) Număr de ore pe săptămână	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	9
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	5
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

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

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

Curriculum	•
Competențe	•

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

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

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
Competențe transversale	CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

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

Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea metodelor epidemiologice utilizate în prevenția și combaterea bolilor transmisibile Cunoașterea metodelor epidemiologice utilizate în prevenția și combaterea bolilor netransmisibile	
Obiectivele specifice	Curs	- să cunoască noțiunile și terminologia specifică disciplinei și să le folosească adecvat; - să selecteze metodele de screening și evaluare în funcție de problematică; - să utilizeze ghidurile cu privire la prevenția și terapia bolilor populaționale; - elaborarea unui plan de monitorizare a stilului de viață/statusului nutrițional la nivel populațional - utilizarea abilităților și a atitudinilor specifice învățării în context universitar - să citească și să evalueze critic literatura de specialitate - cunoașterea elementelor necesare realizarea supravegherii epidemiologice în unele boli transmisibile (rubeola, rujeola, poliomielita, gripa, hepatitele virale, HIV/ SIDA). - dobândirea competenței în efectuarea unui plan de supraveghere nutrițională. - cunoașterea caracteristicilor profilaxiei prin vaccinare - alegerea metodelor și mijloacelor de decontaminare și sterilizare pentru prevenirea și combaterea unor boli transmisibile - cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea trendului evolutiv și prevenției bolilor cronice netransmisibile
	Seminar	- să aplice cunoștințele acumulate anterior; - să lucreze în echipă. - să gestioneze corect managementul situației; - să elaboreze un plan intervențional nutrițional populațional
	Laborator	
	Proiect	

• **Conținuturi**

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
--------------------	---------	-------------------	------------

1. Boli infecțioase- notiuni generale: istoric, definiție, etiopatogenie, relația agent patogen-gazda, recoltarea probelor biologice	2		
2. Principii de terapie specifică antiinfecțioasă. Medicatie specifică: antibiotice, antifungice, antivirale. Medicamente antimicrobiene administrate pe perioada sarcinii	1		
3. Boli infecțioase cu caracter eruptiv: scarlatina, angina streptococică, rujeola, rubeola, varicela, herpes zoster.	1		
4. Boli infecțioase cu transmitere aerogenă: mononucleoza infecțioasă, tusea convulsivă, parotidita epidemică, difteria, gripa, viroza respiratorie	1	Expunere, explicație, conversație, filme	
5. Boli infecțioase cu poarta de intrare tegumentară: rabia, tetanosul, erizipelul, impetigostreptococic, antraxul, boala Lyme, leptospiroza	1	documentare medicale,	
6. Boli infecțioase cu poarta de intrare digestivă: boala diareică acută, boala diareică cu etiologie virală/bacteriană, holera, dizenteria, salmoneloză, febră tifoidă, enterocolită cu Clostridium difficile	2	prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul	
7. Boli infecțioase cu poarta de intrare digestivă: enteroviroze. Poliomielita, toxiiinfecții alimentare	2	etc.	
8. Hepatite virale acute: hepatita acută virală A, hepatita acută virală B, hepatita acută virală C, hepatita acută virală E: aspecte clinice, măsuri profilactice și tratament, particularități privind îngrijirea bolnavului.	2		
9. Sepsis. Etiopatogenie, clinică, diagnostic, principii de tratament, particularități în îngrijirea bolnavului.	1		
10. Infecția HIV/SIDA – etiopatogenie, tablou clinic și paraclinic, stadializare, principii de tratament, particularități în îngrijirea bolnavului, tehnici de îngrijire.	1		
Bibliografie			
1. Suport de curs 2. Douglas, Bennet, Mandell. Principles in Infectious Diseases . Ed Livingstone 2009, 2012. 3. Dorobat C, Miftode E, Luca M, Leca D, Manciu C., Mihnea Hurmuzache. Boli infecțioase. Curs pentru studenți și studii postuniversitare. Editura Gr.T.Popa Iasi, 2012. 4. Chiotan M: Boli infecțioase, Ed. Național, București, 2010 5. Virginia Zanc-Boli infecțioase Ed. Medicală Universitară Iuliu Hatieganu Cluj Napoca 6. Netter s -Infectious Diseases 2012			
Bibliografie minimală			
1. Suport de curs 2. Dorobat C, Miftode E, Luca M, Leca D, Manciu C., Mihnea Hurmuzache. Boli infecțioase. Curs pentru studenți și studii postuniversitare. Editura Gr.T.Popa Iasi, 2012.			
Aplicații (Seminar 14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Rolul, calitățile și atribuțiile asistentei medicale în secția de boli infecțioase, considerente etice. Asigurarea condițiilor de spitalizare: dezinsecția, dezinsecția, asigurarea aplicării terapiei. Asigurarea igienei la patul pacientului, transportul pacienților intra și extraspitalicesc. Evaluarea pacientului spitalizat, măsurile de îngrijire a pacientului, riscurile pacientului spitalizat/polispitalizat	2	Expunere sistematică. Prelegere Studiu de caz Cercetarea literaturii de specialitate	
2. Tehnici de îngrijire a pacienților cu boli eruptive: varicela, Zona Zoster	1		
3. Tehnici de îngrijire a pacienților cu boli eruptive: rujeola, rubeola	1		
4. Tehnici de îngrijire a pacienților cu boala diareică acută	2		
5. Tehnici de îngrijire a pacienților cu botulism	1		
6. Tehnici de îngrijire a pacienților cu poarta de intrare cutanată-leptospiroza	1		
	2		

7. Tehnici de îngrijire a pacienților cu infecții streptococice:scarlatina, angina acuta streptococica, erizipel	1		
8. Tehnici de îngrijire a pacienților cu infecții ce au poarta de intrare respiratorie: viroze respiratorii, gripa	2		
9. Tehnici de îngrijire a pacienților cu hepatite virale	1		
10. Tehnici de îngrijire a pacienților cu infecție HIV/SIDA			

Bibliografie

- 1.Suport de curs
2. Douglas, Bennet, Mandell. Principles in Infectious Diseases . Ed Livingstone 2009, 2012.
3. Dorobat C, Miftode E, Luca M, Leca D, Manciu C., Mihnea Hurmuzache. Boli infecțioase. Curs pentru studenți și studii postuniversitare. Editura Gr.T.Popa Iasi, 2012.
- 4.Chiotan M: Boli infecțioase, Ed. Național, București, 2010
- 5.Virginia Zanc-Boli infecțioase Ed. Medicala Universitara Iuliu Hatieganu Cluj Napoca
6. Netter s -Infectious Diseases 2012

Bibliografie minimală

1. Suport de curs
2. Dorobat C, Miftode E, Luca M, Leca D, Manciu C., Mihnea Hurmuzache. Boli infecțioase. Curs pentru studenți și studii postuniversitare. Editura Gr.T.Popa Iasi, 2012.

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

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

- **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (complexitatea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluența de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Cunoștințe teoretice și practice de specialitate	Evaluare scrisă	60%
Seminar	Criteriile generale de evaluare Criterii specifice disciplinei: posibilitatea efectuării unei evaluări epidemiologice Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților Cunoștințe practice de specialitate, citirea critică a unui articol științific Înțelegerea noțiunilor teoretice.	Evaluare scrisă	40%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
Însușirea principalelor noțiuni de epidemiologie: - enunțarea principalelor procese de epidemiologie. - stabilirea unui plan corect de îngrijire nutrițională pentru pacienții cu una dintre bolile studiate			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA	Șef lucrări dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA

--	--	--

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 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	NUTRIȚIA OMULUI SĂNĂTOS. NUTRIȚIA SPORTIVULUI				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ				
Titularul activităților de laborator	Asist. univ. dr. Ana-Maria GAL				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Examen	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	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	7
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)	30
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	
Competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.

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

Obiectivul general al disciplinei		Înțelegerea relației între nutrinet și aliment Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă • Însușirea unor tehnici de comunicare a indicațiilor nutriționale către populație • Să identifice și să analizeze aspectele nutriționale pe grupe de alimente. • Să cunoască elemente de echilibru nutrițional și aport alimentar adecvat. • Să înțeleagă rolul alimentelor în organism.
	Seminar	
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> • Să identifice rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și să aplice tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare. • Să utilizeze eficient sursele informaționale și resursele de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională. Utilizarea cunoștințelor de nutriție și dietetică și folosirea lor în dezbateri științifice și prezentări.
	Proiect	

8. Conținuturi

Curs 28 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Alimentație - Noțiuni introductive, Echilibrul alimentar. Studii nutritionale	1	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Echilibrul energetic și reglarea greutateii corporale. Fiziologia alimentației.	1		
3. Aporturi nutriționale recomandate pentru macronutrienți. Densitatea energetică și densitatea nutrițională a alimentelor.	1		
4. Aporturi nutriționale recomandate pentru micronutrienți. Tabele de compoziție a alimentelor.	1		
5. Stabilirea statusului nutrițional și a riscului nutrițional. Ancheta alimentara.	1		

6.	Piramida alimentară. Porțiile. Fibrele alimentare.	1		
7.	Apa și electroliții. Băuturile alcoolice și nealcoolice.	1		
8.	Grupele alimentare. Cerealele.	1		
9.	Fructele. Legumele	1		
10.	Lactate; prebiotice și probiotice. Carnea. Ouăle	1		
11.	Recomandări aport alimentar de dulciuri și grăsimi	1		
12.	Alimentatia sportivului - macronutrienti	1		
13.	Alimentatia sportivului- micronutrienti	1		
14.	Dieta pentru antrenamente, precompetitionala și postcompetitionala.	1		
<p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. McGregor R. - Alimentatia sportivilor amatori si de performanta, Edit. Semne, 2017. 2. Gandy J. <i>Manual of Dietetic Practice</i>, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014. 3. Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. 4. Mihai B. <i>Ghid practic de alimentație sănătoasă</i>, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. 5. Martin A., Tarcea M. – Nutriția sportivului, Ed. University Press, 2015 6. Raymond JL, Morrow K, editors. <i>Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process</i>, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. 7. Simu D, Roman G, Syilagyi I. <i>Ghidul nutriției și alimentației optime</i>, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001. 8. U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. <i>Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025</i>. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov. 				
<p>Bibliografie minimală</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. ● Mihai B. <i>Ghid practic de alimentație sănătoasă</i>, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018 ● McGregor R. - Alimentatia sportivilor amatori si de performanta, Edit. Semne, 2017. 				

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

1. Înțelegerea noțiunii de „pattern alimentar” Definirea termenilor utilizați în nutriție (calorie, metabolism, echilibru energetic și nutrițional, tipuri de activitate fizică)	2		
2. Echilibrul energetic și reglarea greutății corporale	2		
3. Recapitulare: macronutrienții	2		
4. Recapitulare: micronutrienții	2		
5. Stabilirea statusului nutrițional – evaluare de caz.	2		
6. Explicarea piramidei alimentare. Stabilirea necesarului zilnic de alimente. Porția alimentară, metode de promovare.	2		
7. Apa: rol, importanța echilibrului hidro-electrolitic. Evaluarea stării de hidratare.	2	Prezentare Power point, planse, discutii libere aplicate Folosirea aplicatiilor de pe internet	
8. Cerealele: surse, compoziție, valoare nutrițională.	2		
9. Fructele: surse, compoziție, valoare nutrițională. Legumele și zarzavaturile: surse, compoziție, valoare nutrițională.	2		
10. Lactatele: surse, compoziție, valoare nutrițională. Carnea și ouăle: surse, compoziție, valoare nutrițională.	2		
11. Dulciuri și grăsimi – argumente și contraargumente pentru consum.	2		
12. Adaptarea dietei după activitatea fizică	2		
13. Dieta pentru antrenamente	2		
14. Dieta precompetitionala si postcompetitionala.	2		

1. Bibliografie

- McGregor R. - Alimentatia sportivilor amatori si de performanta, Edit. Semne, 2017.
- Gandy J. Manual of Dietetic Practice, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014.
- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017.
- Mihai B. Ghid practic de alimentație sănătoasă, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018.
- Martin A., Tarcea M. – Nutriția sportivului, Ed. University Press, 2015
- Raymond JL, Morrow K, editors. Krause And Mahan’s Food & The Nutrition Care Process, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021.
- Simu D, Roman G, Syilagyi I. Ghidul nutriției și alimentației optime, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001.
- U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov.

Bibliografie minimală

- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. *Ghid practic de nutriție și dietetică*, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017.
- Mihai B. Ghid practic de alimentație sănătoasă, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018
- McGregor R. - Alimentatia sportivilor amatori si de performanta, Edit. Semne, 2017.

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluiditatea de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar			
Laborator	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluiditatea de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților	Evaluare pe parcurs Referate/ proiecte	25% 15%
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea relației între nutrient și aliment • Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive • Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă 			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. Claudiu COBUZ	Asist. univ. dr. Ana-Maria GAL

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,
	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	TEHNOLOGIE ALIMENTARĂ - GASTROTEHNIE				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL				
Titularul activităților aplicative	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	16
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	15
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități (precizați):	-

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale CP6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare
-------------------------	--

	C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea tehnologiei de preparare culinară a alimentelor pentru meniurile de nutriție și dietetică.
	<ul style="list-style-type: none"> Dobândirea noțiunilor fundamentale de tehnologie privind prepararea culinară a alimentelor pentru nutriția omului sănătos și a omului bolnav.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Introducere în tehnologia alimentară (culinară). Istoricul dezvoltării tehnologiei alimentare și impactul asupra nutriției. Rolul tehnologiei alimentare în dietetică și sănătatea publică	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
Compoziția chimică și proprietățile nutriționale ale alimentelor. Factori care influențează biodisponibilitatea nutrienților. Modificările compoziției alimentelor în timpul procesării și preparării termice	2	Idem	
Gastronomia - arta gustului bun. Gastrotehnia - știința din spatele gustului. Metode de preparare termică a alimentelor.	2	Idem	
Tehnici de gătit și calitatea nutrițională a alimentelor. Pregătirea mâncărurilor prin: fierbere în apă și fierbere la aburi, inabusire, posare, coacere și frigere. Transformări suferite de alimente în timpul acestora și efectul asupra valorii nutritive.	2	Idem	
Prajirea cu aer cald versus prajirea în grăsimi. Transformări suferite de alimente în timpul prajirii și efectul asupra valorii nutritive. Tehnica Sous-Vide și alte tehnici noi de gătit. Transformări suferite de alimente și efectul asupra valorii nutritive.	2	Idem	
Procese și tehnologii de păstrare a calitatății nutriționale a alimentelor. Tehnologii de conservare a alimentelor (pasteurizare, sterilizare, congelare); Procese de uscare, deshidratare și liofilizare. Fermentația (tehnici și aplicații în producția alimentelor fermentate); Tehnologii moderne (iradiere, presiune înaltă, pulsuri electrice)	2	Idem	
Alegerea metodelor de preparare în dietetică. Produse tehnologice în dietele terapeutice (fără gluten, fără lactoză, scăzute în grăsimi).	2	Idem	
Tehnologii de îmbogățire și fortificare a alimentelor	2	Idem	
Gastrotehnică carni și a pestelui	2	Idem	
Gastrotehnică cerealelor, legumelor și fructelor	2	Idem	
Gastrotehnică laptei și produselor lactate	2	Idem	
Gastrotehnică grăsimilor, sosurilor și ouălor	2	Idem	
Gastrotehnică ducurilor	2	Idem	
Ingrediente și metode folosite în bucătăria moleculară.	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> Nicosia, R., Lanzoni, G., & Eisenberg, D. (2017). Teaching Kitchens”: from nutrition and lifestyle coaching to culinary medicine. CellR4, 5(1), e2236. Farrimond, S. (2019). The science of cooking (No. 1, pp. 1-256). DK Publishing, Yong, W., Amin, L., & Dongpo, C. (2019). Status and prospects of nutritional cooking. Food Quality and Safety, 3(3), 137-143. Lee, J. G., Kim, S. Y., Moon, J. S., Kim, S. H., Kang, D. H., & Yoon, H. J. (2016). Effects of grilling procedures on levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled meats. Food Chemistry, 199, 632-638. Lee, S., Choi, Y., Jeong, H. S., Lee, J., & Sung, J. (2018). Effect of different cooking methods on the content of vitamins and true retention in selected vegetables. Food science and biotechnology, 27(2), 333-342. Ding, H. (2020). Sous Vide Cooked Technology and food safety control of chicken. In E3S Web of Conferences (Vol. 185, p. 04022). EDP Sciences. Lobefaro, S., Picciochi, C., Luisi, F., Miraglia, L., Romito, N., Luneia, R., ... & Donini, L. M. (2021). Cooking techniques and nutritional quality of food: A comparison between traditional and innovative ways of cooking. International Journal of Gastronomy and Food Science, 25, 100381. 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> Suport de curs. 			

- Nicosia, R., Lanzoni, G., & Eisenberg, D. (2017). Teaching Kitchens”: from nutrition and lifestyle coaching to culinary medicine. CellR4, 5(1), e2236.
- Farrimond, S. (2019). The science of cooking (No. 1, pp. 1-256). DK Publishing,
- Yong, W., Amin, L., & Dongpo, C. (2019). Status and prospects of nutritional cooking. Food Quality and Safety, 3(3), 137-143.

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Măsurile de protecția muncii și PSI la locul de muncă în unitățile de procesarea alimentelor în preparate culinare	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparării micului dejun. Analiza senzorială; metoda de apreciere prin punctaj cimentat.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparatelor lichide. Tehnologia preparării supelor, ciorbilor, borșurilor. Tehnologia semi-preparatelor culinare (aspicuri, sosuri etc.) Analiza senzorială a preparatelor folosind metoda probelor pereche.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparării antreurilor (calde și reci) și garniturilor (din legume, paste făinoase). Descrierea calității folosind metoda descriptivă simplă.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparării cărnii și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale. Evaluarea atributelor utilizând metoda prin comparare cu scări diferențiate de punctaj.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparării fripturilor. Fripturile la tigaie. Fripturile la grătar. Fripturile la cuptor. Identificarea atributelor senzoriale folosind metoda prin comparare cu scări diferențiate de punctaj și penalizare.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparatelor din pește, crustacee și batracieni. Analiza senzorială a preparatelor folosind metoda de apreciere prin punctaj simplu.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparării salatelor. Salate din legume proaspete. Salate din legume fierte. Salate din legume coapte. Salate combinate. Evaluarea preparatelor prin metoda descriptivă simplă.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia dulciurilor. Preparatele culinare servite ca desert. Dulciuri de bucătărie pe bază de paste făinoase. Analiza senzorială folosind metoda punctajului cimentat.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Dulciuri de bucătărie pe bază de ouă și lapte. Dulciuri de bucătărie pe bază de compoziții. Dulciuri de bucătărie pe bază de fructe. Compoturile. Salate de fructe. Evaluarea preparatelor prin metoda de stabilire a profilului de aroma.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparării mâncărilor cu destinație specială (gradinite, școli). Evaluarea atributelor folosind scara hedonică.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor care depun efort fizic intens. Probleme specifice nutriției sportivilor. Analiza senzorială folosind tehnici descriptivă.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Tehnologia preparării mâncărilor pentru persoanele cu nevoi speciale. Descrierea preparatelor folosind metoda descriptivă simplă.	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
Prezentarea estetică a preparatelor culinare și asigurarea condițiilor igienice la desfacere. Elemente de artă culinară.	2	Test	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> • I. ALBERT FRANCOIS CREFF, (2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București; • Farrimond, S. (2019). The science of cooking (No. 1, pp. 1-256). DK Publishing, • Yong, W., Amin, L., & Dongpo, C. (2019). Status and prospects of nutritional cooking. Food Quality and Safety, 3(3), 137-143. • Lee, J. G., Kim, S. Y., Moon, J. S., Kim, S. H., Kang, D. H., & Yoon, H. J. (2016). Effects of grilling procedures on levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled meats. Food Chemistry, 199, 632-638. 			

Lee, S., Choi, Y., Jeong, H. S., Lee, J., & Sung, J. (2018). Effect of different cooking methods on the content of vitamins and true retention in selected vegetables. Food science and biotechnology, 27(2), 333-342.

Bibliografie minimală

1. Farrimond, S. (2019). The science of cooking (No. 1, pp. 1-256). DK Publishing,

2. Lee, S., Choi, Y., Jeong, H. S., Lee, J., & Sung, J. (2018). Effect of different cooking methods on the content of vitamins and true retention in selected vegetables. Food science and biotechnology, 27(2), 333-342.

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

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

2. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none">• Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați.• Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor dintre termenii de specialitate folosiți	Test grilă	60%
Seminar			
Laborator	<ul style="list-style-type: none">• Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Oral Test practic	40%
Proiect			

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

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

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Cunoașterea tehnologiilor de preparare a produselor culinare;
- Capacitatea de realizare a unei analize senzoriale prin metoda punctajului.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL

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	IGIENA ALIMENTAȚIEI ȘI SIGURANȚA ALIMENTULUI				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL				
Titularul activităților aplicative	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	16
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	9
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	30
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Notiuni de chimia alimentelor și microbiologie
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale.
-------------------------	--

Competențe transversale	CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.
-------------------------	---

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea riscurilor fizice, chimice și biologice, precum și influența lor asupra sănătății omului; • Cunoașterea de legi și acte normative care să legiferează calitatea și salubritatea produselor alimentare, pentru siguranța alimentară, menite să asigure pentru consumatori, alimente de bună calitate pentru a realiza un organism cât mai sănătos, optim de viață și de muncă.
-----------------------------------	--

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Principii generale de igienă alimentară	1	Expunere, Prelegerea, explicația	
2. Igiena alimentatiei în pandemii sau situații de criza.	1	Idem	
3. Conceptul de calitate a produselor alimentare. Definiție. Principalele caracteristici de calitate.	1	Idem	
4. Conceptul de siguranță alimentară, Definirea termenilor de referință, Planul sistemului HACCP.	1	Idem	
5. Sistemul HACCP. Principiile sistemului HACCP; Efectuarea analizei pericolelor; Determinarea punctelor critice de control; Stabilirea limitelor critice în fiecare PCC; Stabilirea procedurilor de monitorizare	1	Idem	
6. Sistemul HACCP. Stabilirea acțiunilor corective; Stabilirea procedurilor de verificare; Stabilirea unui sistem de păstrare a documentelor; Tipurile de pericole asociate alimentelor.	1	Idem	
7. Pericole fizice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală	1	Idem	
8. Pericole biologice (bacterii și virusuri patogene) ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	1	Idem	
9. Pericole biologice (paraziți) ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animală și vegetală.	1	Idem	
10. Pericole chimice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	1	Idem	
11. Trasabilitatea produselor și ingredientelor alimentare de-a lungul lanțului alimentar.	1	Idem	
12. Cerințe igienice generale prelucrarea, manipularea și depozitarea alimentelor. Cerințe igienice specifice pentru diferitele tipuri de unități cu profil alimentar din România. Cerințele igienice pentru personalul din unitățile cu profil alimentar. Cerințe igienice pentru produsele alimentare.	1	Idem	
13. Criteriile de potabilitate a apei și determinarea indicatorilor fizico-chimici de potabilitate (recoltare, conservare, analize curente și speciale); aprecierea contaminării apei prin determinări microbiologice: determinarea substantelor toxice din apa; controlul curent al dezinfectiei apei și în condiții de necesitate.	1	Idem	
14. Măsuri de prevenire a bolilor transmise prin alimente: Politici și strategii globale de Securitate alimentara.	1	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> • Filip, Roxana, Anchin-Norocel, Liliana, Igienă: note de curs. Iași : Editura Performantica, 2021. • Ostrofeț, G., Croitoru, C., Ciobanu, E., & Tihon, A. (2021). Curs de igiena alimentației. • Zugravu, C. A., Gafițianu, D., & Nicolau, A. I. (2021). Food, nutrition, and health in Romania. In Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans (pp. 227-248). Academic Press. • Cazacu-Stratu, A., Croitoru, C., & Ciobanu, E. (2017). Aspecte igienice ale alimentației preșcolarilor. Sănătate Publică, Economie și Management în Medicină: Conferința națională de gastroenterologie și hepatologie cu participare 			

internațională” Actualități în gastroenterologie și hepatologie” cu tematica: Stările precanceroase și canceroase în patologia digestivă și cea hepatică, dedicată anului Nicolae Testemițanu 29 noiembrie 2017 Chișinău, Republica Moldova.

- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: a review. *International Journal of Chemical Studies*, 8(2), 358-368.
- Okpala, C. O. R., & Korzeniowska, M. (2021). Understanding the relevance of quality management in agro-food product industry: From ethical considerations to assuring food hygiene quality safety standards and its associated processes. *Food Reviews International*, 1-74.
- Uyttendaele, M., De Boeck, E., & Jacxsens, L. (2016). Challenges in food safety as part of food security: lessons learnt on food safety in a globalized world. *Procedia food science*, 6, 16-22.
- Olaimat, A. N., Shahbaz, H. M., Fatima, N., Munir, S., & Holley, R. A. (2020). Food safety during and after the era of COVID-19 pandemic. *Frontiers in Microbiology*.
- CIOTĂU C., (2017) – Suport de curs Igiena Alimentației și Siguranța Alimentului;
- Oroian Mircea, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.

Bibliografie minimală

- Filip, Roxana, Anchidin-Norocel, Liliana, Igienă : note de curs. Iași : Editura Performantica, 2021.
- Ostrofeț, G., Croitoru, C., Ciobanu, E., & Tihon, A. (2021). Curs de igiena alimentației.
- Zugravu, C. A., Gafițianu, D., & Nicolau, A. I. (2021). Food, nutrition, and health in Romania. In *Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans* (pp. 227-248). Academic Press

Aplicații (Seminar 28 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Condiții generale de igiena a produselor alimentare	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
2. Controlul calității cărnii și preparatelor din carne. (Analiza senzorială a cărnii; Examen fizico-chimice la carne și preparate din carne; Examen privind starea igienică a cărnii)	2	Idem	
3. Controlul calității laptelui și produselor lactate (Analiza senzorială a laptelui și produselor lactate; Examen fizico-chimice la lapte și produse lactate; Examen privind starea igienică a laptelui)	2	Idem	
4. Controlul calității untului și brânzeturilor (Analiza senzorială a untului și brânzeturilor; Examen fizico-chimice la unt și brânzeturi; Examen privind starea igienică a untului și brânzeturilor)	2	Idem	
5. Controlul calității ouălor și a produselor din ouă (Analiza senzorială a ouălor; Examen fizico-chimice la ouă; Examen privind starea igienică a ouălor)	2	Idem	
6. Controlul calității mierii de albine (Analiza senzorială a mierii de albine; Examen fizico-chimice la miere de albine; Examen privind starea igienică a mierii de albine)	2	Idem	
7. Controlul calității cerealelor și produselor din cereale (Analiza senzorială a cerealelor și produselor din cereale; Examen fizico-chimice la cereale și produse din cereale; Examen privind starea igienică a cerealelor și produselor din cereale)	2	Idem	
8. Controlul calității fructelor și legumelor (Analiza senzorială a fructelor și legumelor; Examen fizico-chimice la fructe și legume; Examen privind starea igienică a fructelor și legumelor).	2	Idem	
9. Controlul calității peștelui (Analiza senzorială a peștelui; Examen fizico-chimice la pește; Examen privind starea igienică a peștelui).	2	Idem	
10. Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice (Analiza senzorială a băuturilor; Examen fizico-chimice la băuturi; Examen privind starea igienică a băuturilor).	2	Idem	
11. Controlul calității condimentelor (Analiza senzorială a condimentelor; Examen fizico-chimice la condimente; Examen privind starea igienică a condimentelor).	2	Idem	
12. Metodologia monitorizării calității alimentului și managementul de risc: Analiza riscului și Punctele Critice de Control. Criterii generale și plan instituțional.	2	Idem	

13. Metodologia monitorizării calitatii alimentului și managementul de risc. Politici și strategii de securitate alimentară, intervenții.	2	Idem	
14. Norme privind etichetarea produselor alimentare.	2	Idem	

Bibliografie

- Filip, Roxana, Anchidin-Norocel, Liliana, Gheorghită, Roxana Elena, Igienă: lucrări practice. Iași: Editura Performantica, 2021.
- Ostrofeț, G., Croitoru, C., Ciobanu, E., & Tihon, A. (2021). Curs de igiena alimentației.
- Zugravu, C. A., Gafițianu, D., & Nicolau, A. I. (2021). Food, nutrition, and health in Romania. In Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans (pp. 227-248). Academic Press.
- Cazacu-Stratu, A., Croitoru, C., & Ciobanu, E. (2017). Aspecte igienice ale alimentației preșcolarălor. Sănătate Publică, Economie și Management în Medicină: Conferința națională de gastroenterologie și hepatologie cu participare internațională” Actualități în gastroenterologie și hepatologie” cu tematica: Stările precanceroase și canceroase în patologia digestivă și cea hepatică, dedicată anului Nicolae Testemițanu 29 noiembrie 2017 Chișinău, Republica Moldova.
- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: a review. International Journal of Chemical Studies, 8(2), 358-368.
- CIOTĂU C., (2017) – Suport de curs Igiena Alimentației și Siguranța Alimentului;
- Oroian Mircea, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.

Bibliografie minimală

- Filip, Roxana, Anchidin-Norocel, Liliana, Gheorghită, Roxana Elena, Igienă: lucrări practice. Iași: Editura Performantica, 2021.
- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: a review. International Journal of Chemical Studies, 8(2), 358-368.
- Oroian Mircea, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.

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

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

10. Evaluare

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

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

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

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

- Cunoașterea principalelor metode de analiză de laborator privind determinarea gradului de prospețime, integritatea și salubritatea produselor alimentare.
- Cunoașterea normelor de etichetare a produselor alimentare

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL	Șef lucrări dr. ing. Liliana ANCHIDIN-NOROCEL

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,
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

• **Date despre program**

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

• **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	Aditivi alimentari, nutraceutice și alimente funcționale				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Liliana ANCHIDIN NOROCEL				
Titularul activităților de aplicații	Șef lucrări dr. Liliana ANCHIDIN NOROCEL				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

• **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	7
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)	30
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

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

Curriculum	•
Competențe	•

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

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

• **Competențe specifice acumulate**

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

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> ● Delimitarea termenilor de nutraceutice, alimente funcționale și suplimente alimentare din bagajul unui nutriționist. ● Urmărește complementar și identificarea compoziției, a proprietatilor biologice și potențialului aplicativ al acestor produse alimentare în creștere accentuată pe piața actuală, unele cu potențial de risc în consum.
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> ● La final de curs studentul trebuie să stăpânească noțiunile privind compoziția, prelucrarea, conservarea și verificarea calității produselor alimentare, ca o completare a cunoștințelor lor privind științele medicale sau farmaceutice. ● Cunoștințele aprofundate de nutriție sunt necesare, utile și indispensabile în măsura în care nutriționistul este un consilier pe domeniul de sănătate, cu recomandări corespunzătoare în utilizarea acestor alimente funcționale și a nutraceuticelor pentru orice grupă de vârstă sau afecțiune. ● Explicarea rolului alimentelor funcționale în menținerea sănătății și în prevenirea bolilor acute sau cronice.

● **Conținuturi**

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Definirea termenilor, istoric, cadrul legislativ și economic în care se integrează aditivii alimentari, nutraceuticele și alimentele funcționale; rolul dovezilor științifice.	2	Expunere, Prelegerea, explicația	
2. Aditivii alimentari – definiție, clasificări, codificări, roluri, avantaje sau riscuri în consum. Impactul aditivilor alimentari asupra sănătății și metabolismului.	2	Idem	
3. Nutraceuticele – definiție, formulări, provocări, caracteristici fizio-chimice, farmacologice. Eficacitatea și biodisponibilitatea nutraceuticelor	2	Idem	
4. Carbohidrați bioactivi	2	Idem	
5. Lipide și peptide bioactive, Antioxidanti	2	Idem	
6. Rolul nutraceuticelor în prevenirea și tratarea bolilor cronice (diabet, boli cardiovasculare, cancer, etc.).	2	Idem	
7. Alimente funcționale specifice.	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> ● Apak R., Capanoglu E., Shahidi F. <i>Measurement of Antioxidant Activity & Capacity. Recent Trends and Applications</i>. Wiley, 2018; ● Bagchi D., Preuss, H. G., Swaroop A. (Eds.). <i>Nutraceuticals and Functional Foods in Human Health and Disease Prevention</i>. CRC Press, 2016; ● Galanakis C. M. (Ed.). <i>Nutraceutical and Functional Food Components. Effects of Innovative Processing Techniques</i>. Academic Press, 2017; ● Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2017; ● Graur M. (coord.). <i>Ghidul alimentației sănătoase: sfaturi pentru populație</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2014; ● Laganà P., Avventuroso E., Romano G., Gioffrè M. E., Patanè P., Parisi S., Moscato U., Delia S. <i>Chemistry and Hygiene of Food Additives</i>. Springer, 2017; ● M. Msagati T. A. M. <i>Chemistry of Food Additives and Preservatives</i>. Wiley-Blackwell, 2013; 			

<ul style="list-style-type: none"> • Shekhar H. U., Howlader Z. H., Kabir Y. <i>Exploring the Nutrition and Health Benefits of Functional Foods</i>. IGI Global, 2017; • Vattem D. A., Maitin V. <i>Functional Foods, Nutraceuticals and Natural Products: Concepts and Applications</i>. DEStech Publications. 2016; • Watson R. R. (Ed.). <i>Nutrition and Functional Foods for Healthy Aging</i>. Academic Press, 2017. 			
Bibliografie minimala			
<ul style="list-style-type: none"> • Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2017 • Graur M. (coord.). <i>Ghidul alimentației sănătoase: sfaturi pentru populație</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2014; 			
Aplicații (Laborator 14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Măsurile de protecția muncii și PSI pentru laboratorul de aditivi alimentari, nutraceutice și alimente funcționale	1	Prezentare orală și multimedia	
2. Analiza și identificarea aditivilor alimentari în produsele procesate	1	Prezentare orală și multimedia	
3. Studiul stabilității termice a nutraceuticelor în procesul de preparare a alimentelor	1	Prezentare orală și multimedia	
4. Determinarea capacității antioxidante a alimentelor funcționale	1	Prezentare orală și multimedia	
5. Determinarea conținutului de vitamine din nutraceutice.	1	Prezentare orală și multimedia	
6. Analiza compușilor antiinflamatori din alimente funcționale și nutraceutice	1	Prezentare orală și multimedia	
7. Tehnici de fortificare a alimentelor cu vitamine și minerale	1	Prezentare orală și multimedia	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> • Apak R., Capanoglu E., Shahidi F. <i>Measurement of Antioxidant Activity & Capacity. Recent Trends and Applications</i>. Wiley, 2018; • Bagchi D., Preuss, H. G., Swaroop A. (Eds.). <i>Nutraceuticals and Functional Foods in Human Health and Disease Prevention</i>. CRC Press, 2016; • Galanakis C. M. (Ed.). <i>Nutraceutical and Functional Food Components. Effects of Innovative Processing Techniques</i>. Academic Press, 2017; • Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2017; • Laganà P., Avventuroso E., Romano G., Gioffrè M. E., Patanè P., Parisi S., Moscato U., Delia S. <i>Chemistry and Hygiene of Food Additives</i>. Springer, 2017; • Shekhar H. U., Howlader Z. H., Kabir Y. <i>Exploring the Nutrition and Health Benefits of Functional Foods</i>. IGI Global, 2017; • Vattem D. A., Maitin V. <i>Functional Foods, Nutraceuticals and Natural Products: Concepts and Applications</i>. DEStech Publications. 2016; • Watson R. R. (Ed.). <i>Nutrition and Functional Foods for Healthy Aging</i>. Academic Press, 2017. 			
Bibliografie minimala			
<ul style="list-style-type: none"> • Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2017; • Graur M. (coord.). <i>Ghidul alimentației sănătoase: sfaturi pentru populație</i>. Ed. Gr. T. Popa, 2014; 			

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

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

● **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. ● Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din medicală. 	Test grila	60%
Seminar			
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. ● Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din medicală. ● Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. 	Test practic și discuții orale	40%
Proiect			

Standard minim de performanță

Curs

- Capacitatea de diferențiere a termenilor de alimente functionale, nutraceutice si suplimente alimentare.
- Identificarea funcțiilor și surselor majore a principalelor tipuri de alimente funcționale, nutraceutice sau suplimente alimentare de pe piață.
- Explicarea rolului alimentelor funcționale în menținerea sănătății și prevenirea bolilor acute sau cronice.

- Cunoasterea grupelor de aditivi alimentari si efectele consumului.

Lucrari practice

- Capacitatea de a identifica colorantii sintetici de cei naturali din produse alimentare
 - Capacitatea de a identifica compusii bioactivi din alimente functionale si nutraceutice
- Cunoasterea tehnicilor de incapsulare a probioticelor

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. Liliana ANCHIDIN NOROCEL	Șef lucrări dr. Liliana ANCHIDIN NOROCEL

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,
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI (licență)

• Date despre program

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

• Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	METODOLOGIA CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE				
Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Andrei LOBIUC				
Titularul activităților de seminar	Șef lucrări dr. Roxana Elena GHEORGHÎĂ				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

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

Număr de ore pe săptămână	1	Curs	0.5	Seminar	0.5	Laborator	-	Proiect	-
Totalul de ore din planul de învățământ	14	Curs	7	Seminar	7	Laborator	-	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	8
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)	33
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	50
Numărul de credite	2

• Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

• Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	• tablă, vidoproiector, laptop, ecran	
Desfășurare aplicații	Seminar	• calculatoare, videoproiector, ecran
	Laborator	
	Proiect	

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei C2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților.
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea abilităților în cercetarea științifică prin conexiunii interdisciplinare cu disciplinele teoretice și aplicative; <ul style="list-style-type: none"> • să aplice noțiunile acumulate în cadrul tuturor disciplinelor de studiu ; • să aplice noțiunile la redactarea lucrării de licență și a altor proiecte în derulare pe parcursul semestrului • să identifice rolul funcțional și performant al cercetării științifice în scopul responsabilizării și responsabilității finalizării studiilor și elaborarea lucrărilor de licență.
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> • cunoașterea sistemului național și conceptual din cercetarea științifică; • armonizarea cercetărilor științifice la exigențele europene și internaționale; • cunoașterea normelor și exigențelor în cercetarea științifică contemporană; • cunoașterea modului de redactare a unei lucrări științifice și de prezentare a rezultatelor cercetării; • elaborarea unui algoritm decizional practic bazat pe date din literatura științifică; • cunoașterea noțiunilor și a terminologiei specifice disciplinei și utilizarea acestora 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; • utilizarea abilităților și atitudinilor specifice învățării în context universitar; • citirea, interpretarea și evaluarea critică a literaturii de specialitate; • dezvoltarea de noi abilități cu rol în elaborarea și susținerea unor referate, rapoarte, documente pentru analiză; • familiarizarea cu sistemele bibliografice și să cunoașterea modului de accesare de baze de date de specialitate, naționale și internaționale.

• **Conținuturi**

Curs (3.5 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Metodologia cercetării: introducere, obiective; metoda științifică, procesul cercetării științifice. Formularea de ipoteze, tipuri de ipoteze și caracteristici.	0.5	Prelegere, participare, discuție	
Instrumentele cercetării științifice: bibliotecă, computer și programe de software; baze de date; tehnici de măsurare; statistică, comunicare și limbaj specific.	1	Idem	
Citirea și înțelegerea lucrării științifice: formularea problemei, identificarea în literatură, folosirea tipurilor de studii variate: trialuri randomizate controlate, studiu de caz-control, raport de caz. Considerații etice.	1	Idem	
Susținerea unei lucrări științifice: prezentare Power Point, poster, strategii de comunicare non-verbală.	1	Idem	

Bibliografie

- Mihaela Păunescu, 2013, **Metode de cercetare științifică**, Ed. Discobolul, București
- Bîrsan Maria, **Metodologia cercetării**, Note de curs, on line
- Popa Lacramioara, **Aspecte generale privind cercetarea științifică**, on line
- Vlad Bacarea, 2014, **Principii metodologice în cercetarea medicală**, Editura University Press
- Mark Schoeberl and Brian Toon, **Ten secrets to giving a scientific talk**- on line
- Hall, George M., Robinson, P.N., Eds., 2012, **How to present at meetings**. 3rd ed. John Wiley & Sons
- Tan, W., 2018 **Research Methods: A Practical Guide for Students and Researchers**. World Scientific Publishing

Bibliografie minimală

- Popa Lacramioara, **Aspecte generale privind cercetarea științifică**, on line
- Mihaela Păunescu, 2013, **Metode de cercetare științifică**, Ed. Discobolul, București
- Vlad Bacarea, 2014, **Principii metodologice în cercetarea medicală**, Editura University Press

Aplicații (Seminar – 3.5 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Introducere: prezentarea disciplinei și tematica, planificarea cercetării; discutarea bibliografiei și alte referințe; modalități de căutare a informațiilor în literatura de specialitate. Cercetarea științifică: inițiere, formulare, planificare; aplicații practice de căutare în literatura de specialitate	0.5	Oral, prezentare, protocol scris	
Cercetarea științifică: tipuri, date și tipuri de publicații. Modalitatea citirii și interpretării lucrărilor științifice Explorarea cercetării cu exerciții practice și baze de date	1	idem	
Modalități de comunicare a informației științifice: stilul și formatul în scris. Modalitatea corectă de utilizare MS Word, Excel, PowerPoint	1	idem	
Modalitatea de elaborare a unei prezentări: prezentare orală cu ajutor vizual, postere, format, apariție, mesaj, conținut, întrebări, greseli frecvente.	1	idem	

Bibliografie

- Greenhalgh, T. , 2019, **How to Read a Paper: The Basics of Evidence-Based Medicine and Healthcare**. 6th ed. John Wiley & Sons.
- Hall, George M., Ed., 2013, **How to Write a Paper**. 5th ed. John Wiley & Sons.
- Hall, George M., Robinson, P.N., Eds., 2012, **How to present at meetings**. 3rd ed. John Wiley & Sons.
- Hempel, S., 2019, **Conducting Your Literature Review**. American Psychological Association.
- Mihaela Păunescu, 2013, **Metode de cercetare științifică**, Ed. Discobolul, București
- Vlad Bacarea, 2014, **Principii metodologice în cercetarea medicală**, Editura University Press
- Bîrsan Maria, **Metodologia cercetării**, Note de curs, on line
- Popa Lacramioara, **Aspecte generale privind cercetarea științifică**, on line

Bibliografie minimală

- Bîrsan Maria, **Metodologia cercetării**, Note de curs, on line
- Popa Lacramioara, **Aspecte generale privind cercetarea științifică**, on line
- Vlad Bacarea, 2014, **Principii metodologice în cercetarea medicală**, Editura University Press

- **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.

• **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de a defini și descrie cercetarea științifică	Colocviu	50%
Seminar	Capacitatea de a utiliza noțiunile dobândite pentru simularea realizării unei cercetări științifice	Prezență, participare activă, dezvoltare și prezentare proiect	50%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea elementelor teoretice fundamentale (metodologia cercetării științifice) din fiecare capitol și aplicațiile aferente. 			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Conf. univ. dr. Andrei LOBIUC	Șef lucrări dr. Roxana Elena GHEORGHITĂ

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,
	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	NUTRIȚIA COPILULUI SĂNĂTOS ȘI A CELUI BOLNAV				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Elena TĂTĂRANU				
Titularul activităților de laborator	Asist. univ. drd. Oana -Liliana ATOMEI				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Examen	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	1	Seminar	-	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	6
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	9
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	30
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Fișa disciplinei

Curriculum	
Competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei</p> <p>C2. Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și patologii, capacitatea de a realiza o evaluare nutrițională</p> <p>C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.</p> <p>C7. Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate și ale stării de nutriție și înțelegerea direcțiilor politicilor sociale și de sănătate publică</p>
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei		Dobândirea cunoștințelor generale necesare cu privire la nutriția copilului sănătos și bolnav
Obiectivele specifice	Curs	• Aprofundarea unor noțiuni de bază din domeniul nutriției pediatrice cu care studenții de la această specializare se vor confrunta pe parcursul anilor de învățământ și ulterior în practica medicală.
	Seminar	
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> • evaluare status nutritional • realizare ancheta nutrițională ; evaluare obiceiuri alimentare • întocmire diagnostic nutrițional și realizare dietă personalizată • educație nutrițională • consilierea familiei și pacientului utilizand produse dietetice specifice • să aplice practica centrată pe pacient, să respecte diferențele individuale și influențele asupra cunoștințelor și obiceiurilor alimentare , în funcție de așteptările și stilul de viața al pacientului
	Proiect	

8. Conținuturi

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Nutriția copilului sănătos pe diferite grupe de varstă	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Principii de dietă în bolile aparatului digestiv: -Gastroenterita acută -Constipație cronică -Mucoviscidoza (fibroza chistică de pancreas) -Celiachia -Intoleranța la proteinele laptelui de vacă și la dizaharide -Reflux gastro-esofagian -Gastrită,ulcer gastric și duodenal -Hepatite cronice, insuficiența hepatică	2		
3. Principii de dietă în bolile aparatului renal: -Glomerulonefrita acută postinfecțioasă	2		

Fișa disciplinei

-Sindromul nefrotic -Insuficiența renală			
4.Principii de dietă în bolile de nutriție și metabolism: -Malnutriția sugarului și copilului mic -Rahitismul carențial, tetania -Diabetul zaharat -Boli înăscute de metabolism: fenilcetonuria, galactozemia congenitală, tulburările metabolismului lipidic -Obezitatea, sindromul metabolic la copil	2		
5.Principii de dietă in boli hemato-oncologice: -anemie feriprivă -neoplazii	2		
6.Principii de dietă in boli neurologice (dieta cetogenă)	2		
7.Rolul vitaminelor și oligoelementelor la copil. Nutriția copilului sănătos pe diferite grupe de vârstă	2		
<p>Bibliografie:</p> <p>1. Anton Dana Teodora (coordonator). PEDIATRIE - noțiuni fundamentale. Ed. "Gr.T.Popa" UMF Iași, 2012.</p> <p>2. Anton-Păduraru Dana-Teodora (coordonator). PEDIATRIE - suport de lucrări practice pentru specializarea Nutriție și Dietetică –Facultatea de Medicină. Ed. "Gr.T.Popa" UMF Iași, 2014.</p> <p>3.Florescu Laura, Bălănică Genoveva. Puericultură: elemente practice. Ed. "Gr. T. Popa" UMF Iași,, 2012.</p> <p>4.Moraru Dan, Burllea Marin, Moraru Evelina, Cîrdei Eugen, Diaconu Georgeta. PEDIATRIE- patologii digestive, nutrițională și neurologică la copil.</p> <p>5.Iordache Constantin. Tratat de Pediatrie. Ed. "Gr.T.Popa" UMF Iași, 2011.</p> <p>6. Lopata AL, editor. Food Allergy Molecular and Clinical Practice, Boca Raton, FL: CRC Press, 2017.</p> <p>7. Mărginean O. Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2010; ISBN 978-973-169-134-3.</p>			
<p>Bibliografie minimală</p> <p>1.Moraru Dan, Burllea Marin, Moraru Evelina, Cîrdei Eugen, Diaconu Georgeta. PEDIATRIE- patologii digestive, nutrițională și neurologică la copil.</p> <p>2.Iordache Constantin. Tratat de Pediatrie. Ed. "Gr.T.Popa" UMF Iași, 2011.</p> <p>3. Lopata AL, editor. Food Allergy Molecular and Clinical Practice, Boca Raton, FL: CRC Press, 2017.</p> <p>4. Mărginean O. Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2010; ISBN 978-973-169-134-3.</p>			

Aplicații (Laborator 28 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Măsurători antropometrice	4	-realizare măsurători greutate, talie, perimetru abdominal. -calculare indici nutriționali (indice ponderal, indice nutrițional, IMC)	
2. Recomandări dietetice la copilul sănătos de diferite vârste	4	-intocmiri de diete la sugari sănătoși alimentați natural/ artificial/ mixt/diversificat; -intocmiri de diete la copii sănătoși cu vârsta 1-18 ani	
3. Efectuarea de scheme de dietă în: -afecțiuni renale (sindrom nefrotic, glomerulonefrită, insuficiență renală); -boli hepatice (hepatită cronică, insuficiență hepatică);	4	-studiu de caz pe suport electronic -prezentări cazuri clinice -scheme de dietă	
4. Efectuarea de scheme de dietă în: -afecțiuni digestive (alergia la proteinele laptelui de vacă, mucoviscidoză,celiachie, intoleranță la	4	-studiu de caz pe suport electronic -prezentări cazuri clinice -scheme de dietă	

Fișa disciplinei

dizaharide, gastroenterită, constipație, gastrite și ulcer, reflux gastroesofagian).			
5. Efectuarea de scheme de dietă în boli de nutriție și metabolism la copil:diabet zaharat;obezitate; dislipidemii; malnutriție; fenilcetonurie, galactozemie	4	-studiu de caz pe suport electronic -prezentări cazuri clinice -scheme de dietă	
6. Efectuarea de scheme de dietă in afecțiuni oncologice	4	-studiu de caz pe suport electronic -prezentări cazuri clinice -scheme de dietă	
7. Nutriția enterală și parenterală în Pediatrie. Asigurarea nevoilor de vitamine și oligoelemente la copil.	4	-studiu de caz pe suport electronic -prezentări cazuri clinice -scheme de dietă	

Bibliografie

1. Anton Dana Teodora (coordonator). PEDIATRIE - noțiuni fundamentale. Ed. "Gr.T.Popa" UMF Iași, 2012.
2. Anton-Păduraru Dana-Teodora (coordonator). PEDIATRIE - suport de lucrări practice pentru specializarea Nutriție și Dietetică –Facultatea de Medicină. Ed. "Gr.T.Popa" UMF Iași, 2014.
- 3.Florescu Laura, Bălănică Genoveva. Puericultura: elemente practice. Ed. "Gr. T. Popa" UMF Iași,, 2012.
- 4.Moraru Dan, Burlea Marin, Moraru Evelina, Cârdei Eugen, Diaconu Georgeta. PEDIATRIE- patologie digestivă, nutrițională și neurologică la copil.
- 5.Iordache Constantin. Tratat de Pediatrie. Ed. "Gr.T.Popa" UMF Iași, 2011.
6. Lopata AL, editor. Food Allergy Molecular and Clinical Practice, Boca Raton, FL: CRC Press, 2017.
7. Mărginean O. Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2010; ISBN 978-973-169-134-3.

Bibliografie minimală

- 1.Moraru Dan, Burlea Marin, Moraru Evelina, Cârdei Eugen, Diaconu Georgeta. PEDIATRIE- patologie digestivă, nutrițională și neurologică la copil.
- 2.Iordache Constantin. Tratat de Pediatrie. Ed. "Gr.T.Popa" UMF Iași, 2011.
3. Lopata AL, editor. Food Allergy Molecular and Clinical Practice, Boca Raton, FL: CRC Press, 2017.
4. Mărginean O. Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2010; ISBN 978-973-169-134-3.

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

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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu comportamentul alimentar Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din domeniul medical.	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	60%
Seminar			

Fișa disciplinei

Laborator	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. Identificarea unor studii de caz	Evaluare pe parcurs Referate	25% 15%
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive Prezentarea unor situații concrete întâlnite în practică, cu soluțiile oferite.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
18.09.2024	Șef lucrări dr. Elena TĂTĂRANU	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	Șef lucrări dr. Marian-George MELINTE-POPESCU

Data aprobării în Consiliul facultății	Semnătura decanului,
	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	NUTRIȚIA MAMEI (ÎN PRESARCINĂ, SARCINĂ ȘI ALĂPTARE)				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Petronela VICOVEANU				
Titularul activităților de laborator	Asist. univ. drd. Oana- Liliana ATOMEI				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	2	Curs	1	Seminar	-	Laborator	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	20
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	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	
------------	--

Fișa disciplinei

Competențe	
------------	--

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Cunoașterea aprofundată și capacitatea de sinteză și integrare a noțiunilor specifice disciplinelor de bază ale profesiei
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.

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

Obiectivul general al disciplinei	Acumularea de cunostinte specifice legate de nutritia in sarcina, lehuzie si alaptare	
Obiectivele specifice	Curs	• Dobandirea abilitatii de a construi regimuri personalizate pentru gravide si lehuze, in functie de particularitatile acestora
	Seminar	
	Laborator	• Inusierea cunostintelor specifice legate de nutritia in sarcina, lehuzie si alaptare • Abilitatea de a construi regimuri personalizate pentru gravide si lehuze, in functie de particularitatile acestora
	Proiect	

8. Conținuturi

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. FERTILIZAREA. ETAPELE DE DEZVOLTARE EMBRIO-FETALA. POSIBILITATI DE INTERVENTIE A NUTRITIONISTULUI IN CURSUL SARCINII	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. DIAGNOSTICUL DE SARCINA	2		
3. CONSULTATIA PRECONCEPTIONALA	2		
4. CONSULTATIA PRENATALA	2		
5. PRINCIPIILE ALIMENTATIEI CORECTE IN SARCINA	2		
6. PROTEINELE IN DIETA GRAVIDEI	2		
7. GLUCIDELE IN DIETA GRAVIDEI	2		
8. LIPIDELE IN DIETA GRAVIDEI	2		
9. VITAMINELE SI MINERALELE IN DIETA GRAVIDEI	2		
10. DIETA GRAVIDEI SI LEHUZEI HIPERTENSIVE	2		
11. DIETA GRAVIDEI SI LEHUZEI DIABETICE	2		
12. DIETA GRAVIDEI OBEZE SI A GRAVIDEI ADOLESCENTE	2		

13. INTERZIS IN SARCINA	2		
14. NEVOI NUTRITIONALE IN LEHUZIE SI PE DURATA LACTATIEI	2		
Bibliografie:			
<ol style="list-style-type: none"> LILY NICHOLS: REAL FOOD IN PREGNANCY - THE SCIENCE AND WISDOM OF OPTIMAL PRENATAL NUTRITION, 2018 CATHERINE JONES, ROSE ANN HUDSON: EATING FOR PREGNANCY – YOUR ESSENTIAL MONTH-BY-MONTH NUTRITION GUIDE AND COOKBOOK, 2019 Basdevant A, Laville M, Lerebours E. <i>Traité de nutrition clinique de l'adulte</i>. Ed. Flammarion Médecine-Sciences, 2001. Gandy J. <i>Manual of Dietetic Practice</i>, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014. Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. <i>Ghid practic de nutriție și dietetică</i>, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. Graur M. & Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Ed. Performantica, 2006. Mihai B. <i>Ghid practic de alimentație sănătoasă</i>, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018. Negrișanu G. <i>Tratat de nutriție</i>. Timișoara: Ed. Brumar, 2005. Raymond JL, Morrow K, editors. <i>Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process</i>, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021. Simu D, Roman G, Syilagyi I. <i>Ghidul nutriției și alimentației optime</i>, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001. 			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> Graur M. & Societatea de Nutriție din România. Ghid pentru Alimentația Sănătoasă, Ed. Performantica, 2006. Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017. LILY NICHOLS: REAL FOOD IN PREGNANCY - THE SCIENCE AND WISDOM OF OPTIMAL PRENATAL NUTRITION, 2018 CATHERINE JONES, ROSE ANN HUDSON: EATING FOR PREGNANCY – YOUR ESSENTIAL MONTH-BY-MONTH NUTRITION GUIDE AND COOKBOOK, 2019 			

Laborator 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. EXAMINAREA GRAVIDEI SI STABILIREA DIAGNOSTICULUI DE SARCINA IN TRIM I	2	Discutii libere aplicate	
2. EXAMINAREA GRAVIDEI SI STABILIREA DIAGNOSTICULUI DE SARCINA IN TRIM II	2		
3. EXAMINAREA GRAVIDEI SI STABILIREA DIAGNOSTICULUI DE SARCINA IN TRIM III	2		
4. PARTICULARITATILE GRAVIDEI DIN PUNCT DE VEDERE NUTRITIONAL – TULBURARILE DIGESTIVE IN SARCINA SI MODIFICAREA OBICEIURILOR ALIMENTARE, CASTIGUL PONDERAL IN SARCINA	2		
5. PARTICULARITATILE LEHUZEI DIN PUNCT DE VEDERE NUTRITIONAL	2		
6. STABILIREA APORTULUI DE PROTEINE, GLUCIDE SI LIPIDE IN FUNCTIE DE NEVOILE GRAVIDEI NORMALE	2		
7. STABILIREA APORTULUI DE PROTEINE, GLUCIDE SI LIPIDE IN LEHUZIE SI LACTATIE	2		
8. STABILIREA NEVOILOR DE VITAMINE SI MINERALE IN SARCINA SI LEHUZIE, LACTATIE	2		

9. GRAVIDA SI LEHUZA NEDISPENARIZATA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2		
10. GRAVIDA HIPERTENSIVA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2		
11. GRAVIDA DIABETICA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2		
12. GRAVIDA OBEZA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2		
13. GRAVIDA ADOLESCENTA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2		
14. GRAVIDA FUMATOARE, CONSUMATOARE DE ALCOOL SAU DROGURI	2		

Bibliografie:

- LILY NICHOLS: REAL FOOD IN PREGNANCY - THE SCIENCE AND WISDOM OF OPTIMAL PRENATAL NUTRITION, 2018
- CATHERINE JONES, ROSE ANN HUDSON: EATING FOR PREGNANCY – YOUR ESSENTIAL MONTH-BY-MONTH NUTRITION GUIDE AND COOKBOOK, 2019
- Basdevant A, Laville M, Lerebours E. *Traité de nutrition clinique de l'adulte*. Ed. Flammarion Médecine-Sciences, 2001.
- Gandy J. *Manual of Dietetic Practice*, 5th Edition, Wiley-Blackwell on behalf of the BDA, 2014.
- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. *Ghid practic de nutriție și dietetică*, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017.
- Graur M. & Societatea de Nutriție din România. *Ghid pentru Alimentația Sănătoasă*, Ed. Performantica, 2006.
- Mihai B. *Ghid practic de alimentație sănătoasă*, Editura Gr.T.Popa, U.M.F. Iași, 2018.
- Negrișanu G. *Tratat de nutriție*. Timișoara: Ed. Brumar, 2005.
- Raymond JL, Morrow K, editors. *Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process*, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021.
- Simu D, Roman G, Syilagyi I. *Ghidul nutriției și alimentației optime*, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001.

Bibliografie minimală

- Graur M. & Societatea de Nutriție din România. Ghid pentru Alimentația Sănătoasă, Ed. Performantica, 2006.
- Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică, Editura Gr.T.Popa U.M.F. Iași, 2017.
- LILY NICHOLS: REAL FOOD IN PREGNANCY - THE SCIENCE AND WISDOM OF OPTIMAL PRENATAL NUTRITION, 2018
- CATHERINE JONES, ROSE ANN HUDSON: EATING FOR PREGNANCY – YOUR ESSENTIAL MONTH-BY-MONTH NUTRITION GUIDE AND COOKBOOK, 2019

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

--

10. Evaluare

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

Fișa disciplinei

Laborator	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunostintelor, coerența logică, fluenta de explicare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Evaluare pe parcurs Referate/	25% 15%
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Înțelegerea relației între nutrient și aliment• Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive• Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
18.09.2024	Șef lucrări dr. Petronela VICOVEANU	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	Șef lucrări dr. Marian-George MELINTE-POPESCU

Data aprobării în Consiliul facultății	Semnătura decanului,
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

• **Date despre program**

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

• **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	Semiologie și patologie chirurgicală				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Liviu DUBEI				
Titularul activităților de seminar	Șef lucrări dr. Liviu DUBEI				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

• **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	18
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	16
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

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

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

Curriculum	•
Competențe	•

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

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

	Proiect	
--	---------	--

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.

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

Obiectivul general al disciplinei		Însușirea și aprofundarea noțiunilor fundamentale în domeniul semiologiei și patologiei medicale și chirurgicale Instruirea studenților și exersarea practică a diverselor manopere medico-chirurgicale de bază (injecții, perfuzii, pansamente, infuzii, etc) precum și a unor manopere de mică chirurgie cu accent maxim pe manevrele de salvare și suport ale vieții (resuscitarea cardio-cerebro-respiratorie, traheostomia, puncțiile, hemostaza, etc).
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea noțiunilor de bază privind organizarea și funcționarea unui serviciu medical sau chirurgical, pregătirea preoperatorie și îngrijirile postoperatorii, cunoașterea instrumentarului chirurgical și a modului de folosire al acestuia, efectuarea de manevre de bază în îngrijirea bolnavului chirurgical (injecții, perfuzii, clisme). • Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului de specialitate
	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> - Instruirea studenților asupra eticii profesionale medicale, asupra regulilor relației medic-bolnav precum și asupra activității în echipă. - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.
	Laborator	
	Proiect	

• **Conținuturi**

Curs (14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
---------------	---------	-------------------	------------

1. Semiologia chirurgicală a toracelui. Semiologia chirurgicală a abdomenului.	2	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	
2. Hemoragia: generalități, clasificare, fiziopatologie; hemostaza.	2		
3. Infecțiile în chirurgie: inflamația; infecții localizate și generalizate, acute și cronice; principii de tratament, notiuni generale	2		
4. Herniile peretelui antero-lateral al abdomenului, eventrații, eviscerații	2		
5. Semiologia bolilor chirurgicale ale esofagului, stomacului și intestinului subțire.	2		
6. Semiologia în bolile chirurgicale ale colonului, apendicelui și regiunii perianale	2		
7. Semiologia în bolile chirurgicale ale ficatului, cailor biliare și pancreasului.	2		
Bibliografie			
1. Coros MF, Craciun C, Cozma D, Georgescu R, Hintea A, Pascarenco G, Rosca A, Sorlea S. Chirurgie generala - Volumul I - Semiologie chirurgicala. University Press Târgu Mureș, 2015, 200/A4 pg; ISBN 978-973-169-395-8, ISBN 978-973-169-396-5 2. Coros MF, Craciun C, Cozma D, Georgescu R, Hintea A, Pascarenco G, Rosca A, Sorlea S. Chirurgie generala - Volumul II - Patologie chirurgicala. University Press Târgu Mureș, 2015, 162/A4 pg; ISBN 978-973-169-395-8, ISBN 978-973-169-397-2 3. I. Costea (sub redactia). Elemente de semiologie chirurgicala și mica chirurgie. Ed. „Gr. T. Popa”, UMF Iasi, 2011, ISBN 978-606-544-074-6 4. Ion Aurel Mironiuc, Octavian Aurel Andercou. Semiologie și patologie chirurgicala, Ed Medicala Universitara „Iuliu Hatieganu”, 2016, ISBN 978-973-693-698-2 5. Curs de nutritie în bolile chirurgicale, Ed. University Press Tg. Mures, 2013, ISBN 978-973-169-254-8			
Bibliografie minimală			
1. Ion Aurel Mironiuc, Octavian Aurel Andercou. Semiologie și patologie chirurgicala, Ed Medicala Universitara „Iuliu Hatieganu”, 2016, ISBN 978-973-693-698-2 2. Curs de nutritie în bolile chirurgicale, Ed. University Press Tg. Mures, 2013, ISBN 978-973-169-254-8			
Note de curs			
Aplicatii/Seminar 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Istoria chirurgiei. Organizarea serviciului chirurgical, departamentului de urgențe și a blocului operator. Foaia de prezentare, observație în serviciul de chirurgie demonstratie practica	1	Demonstrații și prezentări de caz	
2. Asepsia și antisepsia: istoric, metode și echipamente de asepsie; metode și substanțe clasice și moderne de antisepsie.	1	Demonstrații și prezentări de caz	
3. Anamneza. Evaluarea de bază a bolnavului chirurgical: funcția respiratorie, cardio-circulatorie, renală și metabolică; pregătirea preoperatorie și îngrijirile postoperatorii.	1	Demonstrații și prezentări de caz	

4. Explorarea paraclinică și pregătirea preoperatorie. Îngrijirea postoperatorie.	1			
5. Instrumentarul chirurgical.	1	Demonstrații și prezentări de caz	Instrumentar/ indicatii	
6. Puncții, injecții, perfuzii.	1	Demonstrații și prezentări de caz		
7. Pansamentele, înfășarea.	1			
8. Sondaje, spălături digestive, clisme. Pregătirea tubului digestive pentru intervențiile chirurgicale.	1	Demonstrații și prezentări de caz		
9. Îngrijirea stomiilor.	1	Demonstrații și prezentări de caz		
10. Îngrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea abdomenului.	1	Demonstrații și prezentări de caz		
11. Tratatamentul unei plagi. Suturi chirurgicale, materiale de sutura. Tipuri de anastomoze digestive.	1	Demonstrații și prezentări de caz		
12. Boala de reflux gastroesofagian. Dieta și nutriție în bolile tubului digestiv.	1	Demonstrații și prezentări de caz		
13. Nutriția pacientului critic. Resuscitarea cardio-respiratorie.	1	Demonstrații și prezentări de caz		
14. Îngrijirea specifică a afecțiunilor patologice chirurgicale ale tubului digestiv.	1	Demonstrații și prezentări de caz		
Bibliografie				
1. Coros MF, Craciun C, Cozma D, Georgescu R, Hinte A, Pascarenco G, Rosca A, Sorlea S. Chirurgie generala - Volumul I - Semiologie chirurgicala. University Press Târgu Mureș, 2015, 200/A4 pg; ISBN 978-973-169-395-8, ISBN 978-973-169-396-5				
2. Coros MF, Craciun C, Cozma D, Georgescu R, Hinte A, Pascarenco G, Rosca A, Sorlea S. Chirurgie generala - Volumul II - Patologie chirurgicala. University Press Târgu Mureș, 2015, 162/A4 pg; ISBN 978-973-169-395-8, ISBN 978-973-169-397-2				
3. I. Costea (sub redactia). Elemente de semiologie chirurgicala și mica chirurgie. Ed. „Gr. T. Popa”, UMF Iasi, 2011, ISBN 978-606-544-074-6				
4. Ion Aurel Mironiuc, Octavian Aurel Andercou. Semiologie și patologie chirurgicala, Ed Medicala Universitara „Iuliu Hatieganu”, 2016, ISBN 978-973-693-698-2				
5. Curs de nutriție în bolile chirurgicale, Ed. University Press Tg. Mures, 2013, ISBN 978-973-169-254-8				
Bibliografie minimală				
1. Ion Aurel Mironiuc, Octavian Aurel Andercou. Semiologie și patologie chirurgicala, Ed Medicala Universitara „Iuliu Hatieganu”, 2016, ISBN 978-973-693-698-2				
2. Curs de nutriție în bolile chirurgicale, Ed. University Press Tg. Mures, 2013, ISBN 978-973-169-254-8				
Note de curs				

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

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

4. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- Interventii, exemplificari în cadrul cursului interactive Recunoașterea adecvată și rapidă a cazurilor care pot primi îngrijiri directe, precum și a cazurilor care necesită consultarea de către medicul curant sau de gardă.	Evaluare scrisa	60%
Seminar	Recunoașterea adecvată și rapidă a cazurilor care pot primi îngrijiri directe, precum și a cazurilor care necesită consultarea de către medicul curant sau de gardă.	Evaluare orală	40%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
-Acordarea de îngrijiri pre- și postoperatorii adecvate situației reale a pacientului chirurgical; - Recunoașterea adecvată și rapidă a cazurilor care pot primi îngrijiri directe, precum și a cazurilor care necesită consultarea de către medicul curant sau de gardă. - Coordonarea adecvată a activității personalului din subordine pentru atingerea obiectivelor de mai sus.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări univ. dr. Liviu DUBEI	Șef lucrări dr. Liviu DUBEI

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,
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

(licență)

● **Date despre program**

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

● **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	Epidemiologie				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA				
Titularul activităților de seminar	Șef lucrări dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
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

● **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	9
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	5
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	-

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

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

Curriculum	●
Competențe	●

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

Desfășurare a cursului	●	Internet, videoproiector, laptop, filme științifice medicale; planșe,
Desfășurare aplicații	Seminar	● videoproiector, laptop, filme științifice medicale; planșe, articole științifice
	Laborator	-
	Proiect	-

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

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

Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea metodelor epidemiologice utilizate în prevenția și combaterea bolilor transmisibile Cunoașterea metodelor epidemiologice utilizate în prevenția și combaterea bolilor netransmisibile								
Obiectivele specifice	<table border="1"> <tr> <td>Curs</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - sa cunoasca notiunile si terminologia specifica disciplinei si sa le foloseasca adecvat; - sa selecteze metodele de screening si evaluare în funcție de problematică; - sa utilizeze ghidurile cu privire la preventia si terapia bolilor populationale; - elaborarea unui plan de monitorizare a stilului de viata/statusului nurițional la nivel populațional - utilizarea abilităților și a atitudinilor specifice învățării în context universitar - sa citeasca si sa evalueze critic literatuta de specialitate - cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea supravegherii epidemiologice în unele boli transmisibile (rubeola, rujeola, poliomielita, gripa, hepatitele virale, HIV/ SIDA). - dobandirea competentei in efectuarea unui plan de supraveghere nutrițională. - cunoasterea caracteristicilor profilaxiei prin vaccenare - alegerea metodelor și mijloacelor de decontaminare și sterilizare pentru prevenirea și combaterea unor boli transmisibile - cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea trendului evolutiv si preventiei bolilor cronice netransmisibile </td> </tr> <tr> <td>Seminar</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> -sa aplice cunostintele acumulate anterior; - sa lucreze în echipa. - sa gestioneze corect managementul situației; - sa elaboreze un plan intervențional nutrițional populațional </td> </tr> <tr> <td>Laborator</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proiect</td> <td></td> </tr> </table>	Curs	<ul style="list-style-type: none"> - sa cunoasca notiunile si terminologia specifica disciplinei si sa le foloseasca adecvat; - sa selecteze metodele de screening si evaluare în funcție de problematică; - sa utilizeze ghidurile cu privire la preventia si terapia bolilor populationale; - elaborarea unui plan de monitorizare a stilului de viata/statusului nurițional la nivel populațional - utilizarea abilităților și a atitudinilor specifice învățării în context universitar - sa citeasca si sa evalueze critic literatuta de specialitate - cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea supravegherii epidemiologice în unele boli transmisibile (rubeola, rujeola, poliomielita, gripa, hepatitele virale, HIV/ SIDA). - dobandirea competentei in efectuarea unui plan de supraveghere nutrițională. - cunoasterea caracteristicilor profilaxiei prin vaccenare - alegerea metodelor și mijloacelor de decontaminare și sterilizare pentru prevenirea și combaterea unor boli transmisibile - cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea trendului evolutiv si preventiei bolilor cronice netransmisibile 	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> -sa aplice cunostintele acumulate anterior; - sa lucreze în echipa. - sa gestioneze corect managementul situației; - sa elaboreze un plan intervențional nutrițional populațional 	Laborator		Proiect	
Curs	<ul style="list-style-type: none"> - sa cunoasca notiunile si terminologia specifica disciplinei si sa le foloseasca adecvat; - sa selecteze metodele de screening si evaluare în funcție de problematică; - sa utilizeze ghidurile cu privire la preventia si terapia bolilor populationale; - elaborarea unui plan de monitorizare a stilului de viata/statusului nurițional la nivel populațional - utilizarea abilităților și a atitudinilor specifice învățării în context universitar - sa citeasca si sa evalueze critic literatuta de specialitate - cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea supravegherii epidemiologice în unele boli transmisibile (rubeola, rujeola, poliomielita, gripa, hepatitele virale, HIV/ SIDA). - dobandirea competentei in efectuarea unui plan de supraveghere nutrițională. - cunoasterea caracteristicilor profilaxiei prin vaccenare - alegerea metodelor și mijloacelor de decontaminare și sterilizare pentru prevenirea și combaterea unor boli transmisibile - cunoașterea elementelor necesare pentru realizarea trendului evolutiv si preventiei bolilor cronice netransmisibile 								
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> -sa aplice cunostintele acumulate anterior; - sa lucreze în echipa. - sa gestioneze corect managementul situației; - sa elaboreze un plan intervențional nutrițional populațional 								
Laborator									
Proiect									

• **Conținuturi**

Curs 14 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. NOȚIUNI INTRODUCTIVE ÎN EPIDEMIOLOGIE: context istoric. Epidemiologia modernă și compartimentele ei. Definiția și domeniul epidemiologiei. Importanța epidemiologiei. Marile realizări ale epidemiologiei.	1		
2. PROCESUL EPIDEMIOLOGIC I: definiție, clasificarea proceselor epidemiologice, definiții fundamentale, factorii epidemiologici determinanți, factorii favorizanți ai procesului epidemiologic, formele de manifestare ale procesului epidemiologic (manifestarea sporadică, endemică, epidemică și pandemică). PRINCIPIILE GENERALE DE PROFILAXIE ȘI COMBATERE	1		

<p>ÎN BOLILE TRANSMISIBILE: activitatea de combatere în focar, activitatea de profilaxie, activitatea epidemiologică în situații de urgență.</p>			
<p>3. ELEMENTE DE STATISTICĂ UTILIZATE ÎN EPIDEMIOLOGIE: distribuții și măsurători sumare, evaluarea, relația dintre două variabile.</p>	1		
<p>4. PREVENȚIA ÎN EPIDEMIOLOGIE: scopul prevenției, nivelurile de prevenire a bolilor, triajul. . Prevenția: definiție, categorii, metode (în bolile transmisibile și netransmisibile). Combaterea: definiție, metode. Dispensarizarea: definiție, categorii. Educația pentru sănătate: concepte, metode. Supravegherea epidemiologică în bolile transmisibile și netransmisibile.</p>	1		
<p>5. EPIDEMIOLOGIA INFECȚIILOR DIGESTIVE I: febra tifoidă, febrele paratifoide, shigelozele, holera (agent patogen, surse de agenți patogeni, mecanismul și căile de transmitere, factori favorizanți, manifestările procesului epidemic, manifestările procesului infecțios, diagnosticul de laborator, supravegherea epidemiologică (măsuri profilactice, măsuri antiepidemice în focar), ancheta epidemiologică.</p>	1		
<p>6. EPIDEMIOLOGIA INFECȚIILOR DIGESTIVE II: hepatita virală A și E, enterovirozele, poliomielita, infecția rotavirală (agent patogen, surse de agenți patogeni, mecanismul și căile de transmitere, factori favorizanți, manifestările procesului epidemic, manifestările procesului infecțios, diagnosticul de laborator, supravegherea epidemiologică (măsuri profilactice, măsuri antiepidemice în focar), ancheta epidemiologică.</p>	1	<p>Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.</p>	
<p>7. EPIDEMIOLOGIA INFECȚIILOR RESPIRATORII: infecția meningococică, gripa, adenovirozele, infecțiile cu coronavirusuri, oreionul, rujeola, rubeola (agent patogen, surse de agenți patogeni, mecanismul și căile de transmitere, factori favorizanți, manifestările procesului epidemic, manifestările procesului infecțios, diagnosticul de laborator, supravegherea epidemiologică (măsuri profilactice, măsuri antiepidemice în focar), ancheta epidemiologică.</p>	1		
<p>8. EPIDEMIOLOGIA INFECȚIILOR SANGVINE: hepatitele virale B, C și D, tifosul exantematic (agent patogen, surse de agenți patogeni, mecanismul și căile de transmitere, factori favorizanți, manifestările procesului epidemic, manifestările procesului infecțios, diagnosticul de laborator, supravegherea epidemiologică (măsuri profilactice, măsuri antiepidemice în focar), ancheta epidemiologică.</p>	1		
<p>9. HIV/SIDA: caracteristicile agentului patogen cu implicații în epidemiologie, structura procesului epidemiologic, prevenția generală și specifică; situația epidemiologică, națională și mondială.</p>	1		
<p>10. EPIDEMIOLOGIA ZOOANTROPONozELOR: antraxul, 22bruceleza, salmonelozele, leptospirozele, pesta, borelioza Lyme, rabia, febra galbenă (agent patogen, surse de agenți patogeni, mecanismul și căile de transmitere, factori favorizanți, manifestările procesului epidemic, manifestările procesului infecțios, diagnosticul de laborator, supravegherea epidemiologică (măsuri profilactice, măsuri antiepidemice în focar), ancheta epidemiologică.</p>	1		
<p>11. EPIDEMIOLOGIA SAPRONozELOR: tetanosul, legionelozele (agent patogen, surse de agenți patogeni, mecanismul și căile de transmitere, factori favorizanți, manifestările procesului epidemic, manifestările procesului infecțios, diagnosticul de laborator,</p>			

supravegherea epidemiologică (măsuri profilactice, măsuri antiepidemice în focar), ancheta epidemiologică.	1		
12. EPIDEMIOLOGIA PROTOZOOZELOR: malarie, amebioza, giardioza (agent patogen, surse de agenți patogeni, mecanismul și căile de transmitere, factori favorizanți, manifestările procesului epidemic, manifestările procesului infecțios, diagnosticul de laborator, supravegherea epidemiologică (măsuri profilactice, măsuri antiepidemice în focar), ancheta epidemiologică.	1		
13. EPIDEMIOLOGIA HELMINTIAZELOR: ascaridoza, tricocefaloza, toxocaroză, hidatidoza, teniaza, trichineloză, enterobioza (agent patogen, surse de agenți patogeni, mecanismul și căile de transmitere, factori favorizanți, manifestările procesului epidemic, manifestările procesului infecțios, diagnosticul de laborator, supravegherea epidemiologică (măsuri profilactice, măsuri antiepidemice în focar), ancheta epidemiologică.	1		
14. Infecții asociate asistentei medicale, prionoze: caracteristicile agentului patogen cu implicații în epidemiologie, structura procesului epidemiologic, prevenția și combaterea	1		
	1		

Bibliografie

1. Baicus C. Dictionar de epidemiologie clinica si medicina bazata pe dovezi. București: Editura Medicala 2001.
2. Gordis L. Epidemiology. 5th Edition. Philadelphia: Saunders Elsevier, 2014.
3. Heymann D. Control of communicable diseases manual. 20th Edition, APHA Press, 2014.
4. Ivan A (sub red). Tratat de epidemiologie a bolilor transmisibile. Iași: Ed. Polirom, Iași, 2002.
5. Pițigoi D. Epidemiologie – Curs și lucrări practice. București: Editura Universitară Carol Davila, 2019.
6. Webb P et al. Essential Epidemiology. An introduction for students and Health Professionals. Cambridge: Cambridge University Press, 2011.
7. Willett E. Nutritional Epidemiology. New York: Oxford University Press, 2013.
8. *Note de curs (în format electronic) - Andrei CUCU, 2021.

Bibliografie minimală

1. *Note de curs (format electronic) - Andrei CUCU, 2021.
2. Pițigoi D. Epidemiologie – Curs și lucrări practice. București: Editura Universitară Carol Davila, 2019.

Aplicatii (Seminar 14 ore)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Recoltarea, conservarea și transportul produselor patologice: generalități. Recoltarea, conservarea și transportul exsudatului nasofaringian, sângelui, materiilor fecale. Decontaminarea: generalități. Decontaminarea: mijloace naturale, mijloace mecanice, mijloace fizice (sterilizarea), mijloace chimice.	1	Expunere sistematică.	
2. Imunoprevenția: generalități. Vaccinuri administrate prin PNI: generalități. Vaccinul BCG, intradermoreacția la tuberculină (indicații, tehnică, interpretare), vaccinul DTP, antipoliomielită, antitetanos, antirujeolă, antirubeolă, antiparotidită, antihepatită virală B, pneumococic, vaccinul anti-infecție cu <i>Haemophilus influenzae b</i> .	1	Prelegere Studiu de caz Cercetarea literaturii de specialitate	
3. Vaccinuri de necesitate epidemiologică: practica organizării, desfășurării și evaluarea acțiunilor de imunizare cu vaccinuri de necesitate epidemiologică. Imunoglobulinoprevenția; seroprevenția; imunomodulatori	1		

4. Metode de lucru în activitatea epidemiologică. Ancheta epidemiologică: generalități. Ancheta epidemiologică: mod de realizare în – tuberculoză, hepatitele virale cu transmitere predominant enterală (HVA, E), parenterală (HVB, C, D, F, G); HIV/SIDA, boala diareică acută, leptospiroze	1		
5. Elaborarea unui plan de acțiune antiepidemică (combatere și control) în focarul de infecție streptococică. Supravegherea epidemiologică activă a stării de purtător de streptococ beta-hemolitic grup A.	1		
6. Programul Național de Supraveghere în: paralizia acută flască, rujeolă, rubeolă congenitală, gripă, bolile cu transmitere sexuală (sifilis).	1		
7. Anchete epidemiologica si supravegherea epidemiologica in toxinfecțiile alimentare	1		
8. Anchete epidemiologica si supravegherea epidemiologica in infectiile asociate asistentei medicale Elaborarea unui plan de supraveghere (prevenție, combatere și control) a infecțiilor asociate asistentei medicale în unități sanitare cu profil variat.	1		
9. EPIDEMIOLOGIA BOLILOR CARDIOVASCULARE: introducere, factori de risc, factori de protecție, manifestările procesului epidemiologic, manifestări clinice, metode diagnostice paraclinice, screening, supravegherea epidemiologică, măsuri prevenționale, evaluarea factorilor de risc în bolile cardiovasculare culegerea datelor, analiza și interpretarea (studiu descriptiv si analitic).	1		
10. EPIDEMIOLOGIA CANCERELOR: introducere, factori de risc, factori de protecție, manifestările procesului epidemiologic, manifestări clinice, metode de diagnostic paraclinic, screening, supravegherea epidemiologică, măsuri prevenționale, evaluarea factorilor de risc în cancer (culegerea datelor, analiza și interpretarea (studiu descriptiv si analitic).	1		
11. EPIDEMIOLOGIA OBEZITĂȚII: introducere, factori de risc, factori de protecție, manifestările procesului epidemiologic, manifestări clinice și complicațiile/riscurile obezității, diagnostic, supravegherea epidemiologică, măsuri prevenționale.	1		
12. ELEMENTE PRACTICE ÎN EPIDEMIOLOGIA NUTRIȚIONALĂ I: redactarea protocolului unui studiu nutrițional, elaborarea unui plan de supraveghere epidemiologica nutrițională, tehnici utilizate în epidemiologie nutrițională – principii de performanță.	1		
13. ELEMENTE PRACTICE ÎN EPIDEMIOLOGIA NUTRIȚIONALĂ II: evaluarea factorilor de risc în bolile de nutriție și metabolism: culegerea datelor, analiza și interpretarea (studiu descriptiv si analitic), evaluarea impactului unei acțiuni nutriționale, elaborarea unui program de educație pentru prevenirea bolilor de nutriție și de metabolism.	1		
14. Anchete epidemiologica si supravegherea epidemiologica in evenimentele de mediu.	1		
Bibliografie			
1. Creff A-F. Manual de dietetica în practica medicala curenta. Iași: Editura Polirom, 2010.			
2. Burlea M (sub red.). Recomandări de vaccinare în pediatrie, Ed. Medicală Almatea, 2012.			
3. Negrișanu G. Tratat de nutriție. Timișoara: Editura Brumar, 2005.			
4. Pițigoi D. Epidemiologie – Curs și lucrări practice. București: Editura Universitară Carol Davila, 2019.			
5. Prisăcaru V et al. Epidemiologie – Manual de lucrări practice, Chișinău: Centrul Editorial-Poligrafic Medicina, 2016.			
6. Popovici EM et al. Epidemiologie practică pentru studenți și rezidenți, Timișoara: Editura Victor Babeș,			

2015
Bibliografie minimală
1. *Note de curs (format electronic) - Andrei CUCU 2. Pițigoi D. Epidemiologie – Curs și lucrări practice. București: Editura Universitară Carol Davila, 2019.

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

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

• **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (complexitatea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluenta de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Cunoștințe teoretice și practice de specialitate	Evaluare scrisă	60%
Seminar	Criteriile generale de evaluare Criterii specifice disciplinei: posibilitatea efectuării unei evaluări epidemiologice Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților Cunoștințe practice de specialitate, citirea critică a unui articol științific Înțelegerea noțiunilor teoretice.	Evaluare scrisă	40%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
Însușirea principalelor noțiuni de epidemiologie: - enunțarea principalelor procese de epidemiologie. - stabilirea unui plan corect de îngrijire nutrițională pentru pacienții cu una dintre bolile studiate			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024	Șef lucrări dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA	Șef lucrări dr. Olga Adriana CĂLIMAN- STURDZA

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,
	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 II				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților aplicative	Diet. Elvera ROTARU				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				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	12 0	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, Igienă, Nutriția omului sănătos, Tehnologie alimentara
Competențe	● Cunoașterea noțiunilor generale de bazele nutriției.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	●	
Desfășurare aplicații	Seminar	●
	Laborator/lucrări practice	Cantina Restaurant USV, SCJU SV
	Proiect	●

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
-------------------------	--

Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.
-------------------------	--

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> La finalul semestrului studenții vor fi capabili să coordoneze, organizeze și supravegheze activitatea din blocul alimentar și să întocmească un meniu specific alimentației sănătoase pe diferite etape ale vieții. Cunoașterea elementelor de bază în evaluarea statusului nutrițional și aplicarea măsurilor prevenționale nutriționale pe categorii de vârstă.
-----------------------------------	---

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 la locul de muncă în unitățile de procesare a alimentelor . Riscuri de accidentare și îmbolnăvire profesională specifică locului de muncă. Masuri de prim ajutor.	4	Prezentare, comunicare interactivă.	
2.Organizarea unui serviciu de alimentație din cadrul unei instituții de învățământ sau de alimentație publică. Masuri de igiena, riscuri la prepararea hranei.	10	Expunerea, Demonstrația, Studii de caz, Comunicare interactiva.	
3.Circuitul alimentelor în spital/cantine/restaurante. Recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuirea alimentelor, rolul dieteticianului.	10	Idem	
4.Evaluarea nutrițională a copilului și adolescentului	8	Studii de caz	
5. Intocmirea de meniuri in diferite etape ale diversificarii. Alergiile alimentare.	8	Studii de caz	
6. Nutritia copilului pe grupe de varsta. Evaluare, alimentatie corecta, necesar energetic si distributia pe mese.	8	Idem	
7. Exemplificare, metode de calcul al caloriilor si distributia pe mese la copii 1-3 ani.	10	Idem	
8.Exemplificare, metode de calcul al caloriilor si distributia pe mese pentru varsta 3-7 ani.	10	Idem	
9.Exemplificare, metode de calcul al caloriilor si distributia pe mese 7 -14 ani.	10	Idem	
10.Nutritia in sarcina si post-partum. Necesari energetic, alimentatie corecta. Tulburarile digestive si modificarea obiceiurilor alimentare, castigul ponderal.	10	Idem	
11.Nutritia adolescentului vegetarian sau cu alergii și intoleranțe alimentare.	8	Idem	
12.Elaborare regimuri alimentare sănătoase normocalorice; elemente de profilaxie a obezității.	10	Idem	
13.Nutritia sportivului. Alimentație corectă, necesar energetic. Suplimente, energizante.	4	Idem	
14.Geriatria, carente, alimentatie corecta, meniuri speciale, in functie de buget, de post, cu specific cultural, etc	6	Idem	
15. Sustinerea portofoliilor de practica.	4	Idem	
Bibliografie			
• 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
- Mărginean O. Nutriția copilului sănătos și bolnav, Editura University Press, Tg. Mureș, 2010.
- 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.
- CROITORU C., (2019) – Ghid de bune practici: Alimentație rațională, siguranța alimentelor și schimbarea comportamentului alimentar
- BIRCA A., (2012) – Gastronomie și gastrotehnie. Editura Universității „Ștefan cel Mare”, Suceava
- ALBERT FRANCOIS CREFF, (2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București;

Bibliografie minimală

- 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 și întocmire a unui meniu pentru persoanele sănătoase și bolnave din diferite colectivități pe grupe de vârstă, în funcție de particularitățile fiecărui individ. Pe baza experienței câștigate, va putea lucra în echipă cu autoritățile locale, inspectoratele școlare, sistemele publice de alimentație și servicii, unitățile medicale private sau publice și mass-media, în vederea susținerii stării nutriționale și de sănătate a comunității și dezvoltării de programe prevenționale și de screening.

10. Evaluare

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	- Portofoliu realizat în timpul stagiului de practică. - Aplicarea cunostintelor dobândite în prezentarea unui caz ipotetic.	Sustinere orală Probă practică	50% 50%
Proiect			

Standard minim de performanță

Cunoașterea indicatorilor de evaluare nutrițională, de organizare și întocmire a unui meniu într-o instituție cu deservire a mesei.
Însușirea noțiunilor de stabilire a meniului pentru omul sănătos și cunoașterea metodelor de investigare a statusului nutrițional în corelație cu stilul de viață pentru fiecare etapa a vieții.

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

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 III			
Titularul activităților de curs		-			
Titularul activităților de seminar		Conf. univ. dr. Evelina Mezalina GRAUR			
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	13
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	11
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)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale. C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.

	CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.
--	---

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> ● folosirea structurilor lexico-gramaticale specifice limbii engleze în comunicarea clară, concisă și coerentă a informațiilor către interlocutori. ● achiziționarea unui vocabular specializat și semi-specializat din domeniul nutriției și sănătății
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> ● dezvoltarea abilității de a comunica oral și în scris pe teme de interes din domeniul nutriției și sănătății ● folosirea limbii engleze pentru exprimarea ideilor, opiniilor și credințelor cu privire la aspecte precum comportamentul culinar, starea de sănătate și realizările științifice din domeniul nutriției și sănătății umane. ● exersarea actelor de limbaj în interacțiunea de tip profesional și semi-profesional pe teme de nutriție și sănătate. ● încurajarea dezvoltării profesionale prin revalorizarea studiului individual; ● relaționarea în echipă; comunicarea interpersonală și asumarea de roluri specifice.

8. Conținuturi

Seminar 28 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
UNIT 1. Unit 1. Data visualisation. Types of charts and graphs. Charts and graphs in presenting dietary issues. Describing charts, graphs and diagrams. Language focus: line graph vocabulary; phrases and collocations to describe graphs; describing increases and decreases; words to describe trends; verb tenses; making comparisons; summarizing; expressing approximations, percentages and fractions	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup audiția prezentarea	Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 8, pp. 79-104] https://ieltsamericas.com/writing-task-1-phrases-and-collocations-for-describing-tables-graphs-and-charts/ https://www.ieltsadvantage.com/2015/03/10/ielts-writing-task-1-grammar-guide/ How to Discuss Charts and Graphs in English. Thought.Co. https://www.thoughtco.com/language-of-graphs-and-charts-1210184 E2 IELTS Academic Writing Task 1 Top Tips for 8+ with Jay! https://www.youtube.com/watch?v=qywjKFDMhcM&t=1298s E2 IELTS: Writing Task 2 TOP TIPS YOU NEED TO KNOW with Jay! https://www.youtube.com/watch?v=JMZT6UA7df8 IELTS Writing Task 1: How to Describe a Bar Chart https://www.youtube.com/watch?v=E3U1Y1jgGls IELTS Academic Writing Task 1 - Vocabulary for Pie charts (Describe percentages) https://www.youtube.com/watch?v=K6AL0mvYS9s ELTS Writing Task 1 Academic - Pie Charts Average percentages in typical meals of three nutrients https://www.youtube.com/watch?v=BYEAY1MWqxc IELTS Academic Writing Task 1 - Multiple Pie Charts https://www.youtube.com/watch?v=XfvWVJntK50

<p>UNIT 2. Nutrition Assessment. The food diary. Nutritional status and its features. Nutritional deficiency diseases. Clinical eating disorders anorexia nervosa, bulimia nervosa, binge eating and compulsive eating</p> <p>Language focus: disease terminology; illness synonyms; illness antonyms</p>	1	<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 10, pp.154-171] https://www.thesaurus.com/browse/disease https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english-thesaurus/disease</p>
<p>Unit 3. Unit 3. Vegetarianism. Food and Health. Plant-based diets. Vegetarian diet and disease prevention. Food preparation techniques revisited.</p> <p>Language focus: vegetarian and vegan terms; idioms with fruits and vegetables</p>	2	<p>audiția 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 11, pp.172-188] The Vegetarian Spectrum: A Glossary of Terms https://guide.michelin.com/en/article/features/the-vegetarian-spectrum-a-glossary-of-terms-sg Tyler McFarland. 2021. The Ultimate Glossary of Vegan Terms, Lingo, & Vocabulary https://www.iamgoingvegan.com/vegan-terms/ Minari Hargreaves, Shila et al. 2021. Vegetarian Diet: An Overview through the Perspective of Quality of Life Domains. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8069426/ DOI 10.3390/ijerph18084067</p>
<p>Unit 4. Therapeutic and Special Diets. Diet-treatable diseases. Diet in pregnancy and breastfeeding. The eatwell plate</p> <p>Language focus: lay and specialist terms</p>	2	<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 12, pp.189-203]</p>

<p>Unit 5. Dietary Consultation. Patient-centered communication. Abbreviations. Laboratory and anthropometric reports. Making an appointment by telephone. Medical history and dietary history. Case reports</p> <p>Language focus:</p> <p>lay and specialist terms; medical abbreviations telephone phrases</p>	2	<p>discuția dirijată explicația traduce re exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup jocul de rol</p>	<p>Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). English for Dietetics. PZWL Wydawnictwo Lekarskie [unit 13, pp.204-223]</p>
<p>Unit 6. Molecular gastronomy. DSF, a Tool for the Description of Colloidal Systems</p> <p>Language focus: words and phrases to designate transformations; emphatic constructions;</p>	2	<p>discuția dirijată explicația traduce re exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup</p>	<p>This, Herve. 2007. <i>Kitchen Mysteries. Revealing the Science of Cooking</i>. Columbia University Press.</p> <p>This, Herve. (2006). Food for Tomorrow. https://www.embopress.org/doi/epdf/10.1038/sj.embor.7400850?src=getftr&</p> <p>Burke, Róisín, Thi, Hervé, and Kelly, Alan L.(2016). Molecular gastronomy. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081005965033023#s0025</p>
Revision1 (Units 1-6)		Exercițiul Prezent area	
<p>Unit 7. Elements of professional writing. Developing voice; Intellectual honesty; appropriate information sources.</p> <p>Language focus:</p> <p>passive and active verbs; paraphrasing techniques; citing primary and secondary sources</p>	1	<p>discuția dirijată explicația traduce re exercițiul lucrul pe perechi lucrul în grup</p>	<p>Collins, Sandra. Professional Writing in the Health Disciplines. https://professionalwriting.pressbooks.com/</p> <p>Collins, Sandra. Professional Writing in the Health Disciplines. Quick Links https://professionalwriting.pressbooks.com/front-matter/quick-links/</p> <p>Chapter 1 https://professionalwriting.pressbooks.com/chapter/what-do-we-mean-by-professional-writing/#voice</p> <p>Exercise 1 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex1</p> <p>Exercise 2 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex2</p> <p>Exercise 3 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex3</p> <p>Exercise 4 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex4</p> <p>Exercise 5 https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/#ch1ex5</p>

Unit 8. Elements of professional writing. Communicating ideas Language focus: verb tense selection; transitional words; sentence structure; punctuation; spelling; word formatting; hyphenated words; verbs of utterance;	1	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	Chapter 3. How do I effectively communicate my ideas? https://professionalwriting.pressbooks.com/chapter/how-do-you-effectively-communicate-your-ideas/ Practice Exercises https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/
Unit 9. Elements of professional writing. Giving credit to others' ideas. Acknowledging sources using the APA style Language focus: verb tense selection; transitional words; sentence structure; punctuation; spelling; word formatting; hyphenated words; verbs of utterance;	1	observația comentariul reformularea explicația traducerea	Chapter 4. How do I give credit to others for their ideas? https://professionalwriting.pressbooks.com/chapter/how-do-you-give-credit-to-others-for-their-ideas/ Practice Exercises https://professionalwriting.pressbooks.com/back-matter/practice-exercises-and-activities/
Revision 2 (Units 7-9)		test de recapitulare corectarea în perechi	
TOTAL ORE	14		
Bibliografie			
Baumrukova, Irene. (2016). <i>English for Nutritionists</i> . Xlibrispublishing.co.uk			
Bender, A. David. (2005). <i>A Dictionary of Food & Nutrition</i> . 2 nd edition. Oxford University Press.			
Gorbacz-Gancarz, Barbara et al. (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie.			
Minari Hargreaves, Shila et al. (2021). Vegetarian Diet: An Overview through the Perspective of Quality of Life Domains. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8069426/ DOI 10.3390/ijerph18084067			
Taylor, Robert. T. (2005). <i>The Clinician's Guide to Medical Writing</i> . Springer.			
This, Herve. 2007. <i>Kitchen Mysteries. Revealing the Science of Cooking</i> . Columbia University Press.			
Bibliografie minimală			
Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie.			
Collins, Sandra. <i>Professional Writing in the Health Disciplines</i> . https://professionalwriting.pressbooks.com/			

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

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

10. Evaluare

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. 	Portofoliu de exerciții Rezolvarea testului de recapitulare	Activitatea pe parcurs 50%
		Interpretarea în scris a unui grafic (sistem IELTS)	Colocviu 50%

Standard minim de performanță

Standard minime pentru nota 5:
scrierea cu cratimă a unor cuvinte compuse
parafrazarea titlului unui grafic
folosirea comparațiilor și a structurilor comparative în interpretarea graficelor
folosirea vocabularului și expresiilor specifice conversației telefonice de programare a unei consultații

Standarde minime pentru nota 10:
folosirea lexicului specializat pentru interpretarea graficelor
reformularea ideilor prin modificarea structurilor sintactice
alegerea adecvata a timpurilor verbale în prezentarea rapoartelor și rezultatelor unei cercetări sau analize
varietatea verbelor dicendi folosite în menționarea ideilor preluate din sursele de documentare și integrarea lor în propriul text
gestionarea adecvată a paragrafelor, coerența și coeziunea ideilor

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2024		Conf. univ. dr. Evelina Mezalina GRAUR

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
	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	Metabolismul macronuțrienților				
Titularul activităților de curs	Șef lucrări. dr. ing. Elena-Raluca BULAI				
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. drd. Naomi Eunice PAVĂL				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DO

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

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	2
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	1
II c) Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	2
II d) Tutoriat	-
III Examinări	3
IV Alte activități:	

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	
Competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	●	PC, videoproiector
Desfășurare aplicații	Seminar	● Nu este cazul
	Laborator	● PC, videoproiector, Aparatura de laborator, sticlărie, reactivi chimici
	Proiect	● Nu este cazul

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C4. Stabilirea unui diagnostic nutrițional, elaborarea de procedee de nutriție și dietetică, inclusiv de screening nutrițional, evaluarea și identificarea nevoilor pacienților. C5. Capacitatea de a consilia un pacient utilizând produse speciale dietetice și nutriționale.
-------------------------	--

	C6. Evaluarea critică a ofertelor nutriționale. Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. CT3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Descrierea, explicarea și interpretarea conceptelor, teoriilor, modelelor și metodelor instrumentale aplicate în efectuarea analizelor;
	<ul style="list-style-type: none"> Aplicarea cunoștințelor dobândite la rezolvarea unor probleme concrete desprinse din realitatea de zi cu zi.

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Structura și funcția glucidelor. Digestia și absorbția glucidelor.	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
Principalele căi de metabolizare ale glucidelor în lumea vie. Metabolismul glucozei. Metabolismul poliglucidelor (glicogenului). Interconversia glucoză-glicogen. Mecanisme de reglare ale metabolismului glucidic	2		
Metabolismul lipidelor: activarea acizilor grași, principalele căi de metabolizare ale acizilor grași	2		
Metabolismul aminoacizilor și al proteinelor: căile generale de metabolizare ale aminoacizilor, degradarea intracelulară a proteinelor, metabolismul amoniacului	4		
Metabolismul intermediar: ciclul Krebs, ciclul glioxilic – secvența reacțiilor; interrelații metabolice	2		
Bioenergetică celulară: reacții de oxidoreducere, mecanisme de eliberare și stocare a energiei în sistemele biologice	2		

Bibliografie

Dinischiotu Anca, Costache Marieta, Biochimie generală. Vol. 1: Proteine, glucide, lipide. București : Ars Docendi, 2013. Biochimie generală, vol. Vol. 1, URL: <http://www.worldcat.org/oclc/967957489>
 Lehninger Albert L., Ganea Elena, Biochimie. București : Editura Tehnică, 1987-1992. URL: <http://www.worldcat.org/oclc/895551442>
 Oancea Simona, Căi metabolice primare în sistemele biologice. Sibiu : Editura Universității "Lucian Blaga", 2005
 URL: <http://www.worldcat.org/oclc/895164260>

Bibliografie minimală

Dinischiotu Anca, Costache Marieta, Biochimie generală. Vol. 1: Proteine, glucide, lipide. București : Ars Docendi, 2013. Biochimie generală, vol. Vol. 1, URL: <http://www.worldcat.org/oclc/967957489>

Aplicații (Laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Spectrul de absorbție al piridinnucleotidelor. Determinarea cantitativă a proteinelor prin UV-Vis.	2	Lucrări practice, lucru în echipă și/sau lucru individual	
Determinarea enzimatică a concentrației piruvatului și NADH cu lactat dehidrogenază	2		
Dozarea activității lactat dehidrogenazei serice	2		
Noțiuni generale de cromatografie	2		
Reacții pentru poliglucide. Identificarea poliglucidelor	2		
Metode de dozare a lipidelor. Determinarea colesterolului total din gălbenușul de ou.	2	Evaluare scrisă	
Metode de dozare a lipidelor. Determinarea concentrației fosfolipidelor din gălbenușul de ou	2		
Bibliografie			

Dinischiotu Anca, Costache Marieta, Biochimie generală. Vol. 1: Proteine, glucide, lipide. București : Ars Docendi, 2013. Biochimie generală, vol. Vol. 1, URL: <http://www.worldcat.org/oclc/967957489>
Avramiuc Marcel, Lucrari practice de biochimie, Univ. Stefan cel Mare, Suceava, 2016

Bibliografie minimala

Avramiuc Marcel, Lucrari practice de biochimie, Univ. Stefan cel Mare, Suceava, 2016

1. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori 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

2. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitatea de înțelegere a fenomenelor studiate. • Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu comportarea sistemelor în diferite condiții. • Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor fenomene desprinse din lumea reală. 	Evaluare orală	50%
Seminar	-		
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea problematicei tratate la laborator; • Capacitatea de a utiliza corect instrumentarul si aparatura din laborator; • Capacitatea de a utiliza corect reactivii din laborator • Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor proprietăți ale substanțelor • Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în separarea și purificarea unor substanțe 	<p>Observația sistematică,</p> <p>Test</p>	50%
Proiect	-		
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pregătirea teoretică:</i> Pentru nota minimă (5) studentul trebuie să-și însușească elementele de bază privind biochimia proteinelor, a glucidelor și lipidelor Pentru nota maximă (10) studentul trebuie să-și însușească atât elementele de bază cât și aspecte din curs cu grad de dificultate mediu sau mărit . • <i>Pregătirea practică de laborator/seminar:</i> Pentru nota minimă (5) studentul trebuie să fie implicat efectiv în activitățile de laborator să-și însușească aptitudinile de laborator esențiale (folosirea pipetelor automate, lucrul cu Soxhletul etc) si sa prezinte tema de la seminar. Pentru nota maximă (10) studentul trebuie să fie implicat efectiv în activitățile de laborator, să interpreteze datele de laborator și să sintetizeze rezultatele obținute, respectiv să realizeze importanța acestora în contextul biochimic sau necesitatea depistării rapide a substanțelor/ionilor toxici etc. 			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
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
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

--	--