

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	NUTRIȚIA OMULUI SĂNĂTOS. NUTRIȚIE VEGETARIANĂ		
Anul de studiu	II	Semestrul	3
Tipul de evaluare	Examen		
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	41
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	44
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților CP4. Oferă consiliere privind preocupările legate de dietă
Competențe transversale	CT1. Protejează sănătatea celorlalți

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul înțelege importanța monitorizării stării nutriționale în diferite contexte și stadii ale vieții și recunoaște, identifică, prezintă și explică necesarul nutrițional specific pentru diferite grupe de vârstă, sexe și condiții fiziologice (copii, gravide, lăuze, sportivi), genetice, precum și epigenetice (nutrigenetică și nutrigenomică).	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a identifica nevoile nutriționale adecvate unor diverse categorii de indivizi de a planifica și adapta diverse meniuri pentru diferite circumstanțe fiziologice, genetice, dar și legate de interacțiunea cu factorii de mediu, precum și de a folosi căi alternative (enterale sau parenterale) de suport nutrițional.	Studentul/absolventul proiectează și dezvoltă strategii optime de educație pentru sănătate, adresate femeilor gravide și mamelor, copiilor, sportivilor, anumitor grupe populaționale, etc. cu participarea în limitele competențelor sale la elaborarea de intervenții multidisciplinare personalizate.

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

Obiectivul general al disciplinei	• 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
	• Cunoașterea proprietăților nutriționale ale diverselor grupe alimentare • Alcătuirea unor planuri nutriționale specifice diferitelor categorii populaționale Alcătuirea unui plan nutrițional vegetarian corespunzător principiilor alimentației sănătoase

7. Conținutul predării și învățării

7. Conținutul predării și învățării				
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, discuție	
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 minimală recomandată				
● 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. - Dietoterapie și nutriție bazată pe vegetale integrale. Edit. University Press Târgu Mureș, 2018				

Aplicații (laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Înțelegerea noțiunii de alimentație sănătoasă. Definirea termenilor utilizați în nutriție (calorie, metabolism, echilibru energetic și nutrițional, tipuri de activitate fizică)	2	Planșe, discuții 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		
3. Stabilirea statusului nutrițional și a riscului nutrițional. Ancheta alimentară.	2		
4. Piramida alimentară. Porțiile. Fibrele alimentare. Hidratarea	2		

5. Ghidurile alimentare. Stabilirea și interpretarea indicilor de apreciere a alimentației sănătoase a adultului (HEI, scorul MedDiet)	2		
6. Elaborarea de diete sănătoase pentru adolescenți	2		
7. Elaborarea de diete sănătoase pentru femei în presarcină, sarcină și alăptare	2		
8. Elaborarea de diete sănătoase pentru vârstnici	2		
9. Pattern-urile alimentare sănătoase. Elaborarea de diete de tip mediteranean, nordic și tradițional (carpato-danubian)	2		
10. Discutarea celor 6 tipuri de diete vegetariene. Riscuri ale dietelor vegetariene pe grupe de vârstă	2		
11. Întocmirea unei diete ovo-lactovegetariană	2		
12. Întocmirea unei diete pescariană și a unei diete flexitariene	2		
13. Întocmirea unei diete vegane. Discutarea necesității suplimentării deficitelor	2		
14. Ghidurile și piramidele alimentare pentru nutriția vegetariană.	2		
Bibliografie minimală recomandată			
- 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			

8. 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			
Laborator/ Lucrări practice	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate Întocmirea meniurilor în funcție de criterii specifice privind necesarul nutrițional și <i>pattern</i> -ul alimentar	Portofoliu Test scris	20% 20%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
------------------------------	---

	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	TOXICOLOGIE ALIMENTARĂ		
Anul de studiu	II	Semestrul	3
Tipul de evaluare	EXAMEN		
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		DS
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	30
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP4. Oferă consiliere privind preocupările legate de dietă CP6. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate
Competențe transversale	CT3. Demonstrează conștientizarea riscurilor pentru sănătate

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie, sumarizează și explică noțiuni și concepte fundamentale de igienă și siguranță alimentară, ale tehnologiei și toxicologiei alimentului, precum și cele legate de impactul aditivilor alimentari asupra sănătății umane.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a analiza riscurile asociate contaminării alimentelor, precum și siguranța și eficiența utilizării aditivilor alimentari în diverse produse și aplică corespunzător măsurile de prevenire și control în procesarea alimentelor.	Studentul/absolventul evaluează și optimizează rețetele și procesele tehnologice pentru a răspunde unor cerințe dietetice specifice și consiliază în limita competențelor în domeniul siguranței alimentare și a managementului riscurilor toxice asociate alimentului.

6. 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;
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării

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		
3. Substanțe toxice naturale (Peptide și aminoacizi toxici. Proteine toxice. Alcaloizi. Glicozizi. Substanțe fenolice. Substanțe cancerigene naturale). Substanțe antinutritive prezente în produsele alimentare.	1		
4. Intoxicația cu nitrați și nitriți din produse alimentare, Nitrații și nitriții în produse alimentare de origine vegetală și în produse 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.	1		
5. 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		
6. 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		
7. Intoxicația cu metale grele. Aluminiul. Arseniul. Cadmiul. Cobaltul. Cuprul. Nichelul. Mercurul. Plumbul. Seleniul. Staniul. Zincul. Simptomele intoxicației cu metale grele. Măsuri de prevenire	1		
8. 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		
9. 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		
10. 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		
11. 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		
12. Comportarea toxinelor în organism (toxicocinetica): pătrunderea și absorbția. Tipuri de transport membranar al toxinelor; absorbția toxinelor în tubul	1		

digestiv. Ecuația Henderson-Hasselbalch. Colonul interacțiunea microflorei intestinale cu xenobioticele. Bariera hematoencefalică și xenobioticele lipofile. Absorbția toxinelor în limfă.			
13. Biotransformarea toxicelor și metabolizarea lor.	1		
14. Acțiunea toxicelor asupra organismului (toxicodinamie). Acțiunea toxicilor la nivel de țesut, organ, aparat, sistem.	1		
Bibliografie minimală recomandată			
• 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 / lucrări practice / 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		
3. Analiza substanțelor antinutritive prezente în produsele alimentare.	2		
4. Analiza toxicologică a reziduurilor de nitați/nitriți din produsele alimentare	2		
5. Analiza toxicologică a reziduurilor de amine biogene din produsele alimentare	2		
6. Analiza reziduurilor de pesticide din produsele alimentare	2		
7. Analiza toxicologică a reziduurilor de metale grele din produsele alimentare.	2		
8. Analiza toxicologică a reziduurilor de aditivi alimentari din produsele alimentare	2		
9. Analiza toxicologică a reziduurilor de micotoxine din produsele alimentare	2		
10. Analiza bacteriologică a toxiinfecției alimentare produsă de Stafilococi, Streptococi, Enterobacteriaceae, Salmonella, Shigella, Yersinia, Clostridium, Campylobacter, Vibrio-cholerae	2		
11. Analiza unor produși toxici formați prin prelucrarea produselor alimentare	2		
12. Teste de determinare a toxicitatii apei	2		
13. Determinarea unor markeri de toxicitate din organism.	2		
14. Testul de intoleranță alimentara. Principiul testului.	2		
Bibliografie minimală recomandată			

- 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.

8. 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.	Test grilă	60%
Seminar			
Laborator/ Lucrări practice	• Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. Identificarea unor studii de caz	Probă practică Evaluare pe parcurs	40%

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

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	Fitoterapie		
Anul de studiu	II	Semestrul	3
Tipul de evaluare	EXAMEN		
Regimul disciplinei	Categorio formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		DS
	Categorio de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	55
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	58
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	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.

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul înțelege principiile și conceptele fundamentale ale dietoterapiei, precum și ale fitoterapiei, și prezintă, sumarizează și explică dezechilibrele și nevoile nutriționale corespunzătoare diferitelor patologii: diabet zaharat, boli metabolice și nutriționale, boli endocrine, patologie chirurgicală, patologie medicală, patologie neurologică și psihiatrică, patologie infecțioasă, intoleranțe și alergii alimentare, patologie neoplazică.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a identifica și recunoaște nevoile nutriționale specifice unor diverse patologii și de a planifica, adapta și elabora diverse regimuri dietetice personalizate în funcție de afecțiuni și starea pacientului, combinând nutriția cu utilizarea plantelor medicinale, acolo unde este adecvat.	Studentul/absolventul proiectează, dezvoltă și implementează în limitele competențelor sale intervenții nutriționale bazate pe dovezi științifice pentru managementul diferitelor boli prin integrarea dietoterapiei în cadrul echipelor medicale interdisciplinare, contribuind la îngrijirea holistică a pacientului, precum și a programelor de prevenție și gestionare a bolilor cronice prin dietoterapie, adresate atât indivizilor, cât și comunităților.

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

Obiectivul general al disciplinei	- 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. - Realizarea de activități practice de recoltare, conservare, condiționare, dozare și administrare a plantelor medicinale. 1. 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
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere Sistemele de medicină tradițională ale lumii	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
2. Organe vegetative folosite în fitoterapie: frunze, rădăcini, rizomi, scoarță, bulbi, tuberculi, flori, fructe sau semințe	1		
3. Forme de utilizare a plantelor medicinale: monopreparate, amestecuri, extracte, tincturi, uleiuri medicinale, ceaiuri, decoct, infuzie, macerare, suc, sirop	1		
4. Utilizarea produselor din plante medicinale: calea de administrare, fitoterapie, compuși chimici puri și suplimente alimentare	1		
5. Ingrediente active. Calitate și siguranța Eficacitatea produselor medicinale din plante. Reglementarea remediilor din plante și a fitomedicamentelor	1		
6. Specii de plante medicinale: descriere, origine, părți morfologice utilizate, categoria terapeutică, utilizări și proprietăți, mod de preparare și doze, ingrediente active, efecte farmacologice	4		
7. Tulburările de sănătate și tratarea lor cu plante medicinale	3		
8. Prezentare generală a metaboliților secundari și efectele acestora	2		
Bibliografie minimală recomandată			
- 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 / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Metode și tehnici de identificare a plantelor medicinale	4	Demonstrație, observație, problematizare	Utilizare materiale didactice specifice
2. Metode și tehnici de recoltare a plantelor medicinale	4		
3. Metode de condiționare și stocare a plantelor medicinale	4		
4. Metode de identificare a substantelor bioactive din plante – spectrofotometrie, cromatografie. Dozarea compușilor fenolici.	4		
5. Metode de administrare a plantelor medicinale	4		
6. Metode terapeutice particulare (aromaterapie, terapie alimentară, homeopatie)	4		
7. Dozarea activității antioxidante din plante.	4		

Bibliografie minimală recomandată			

8. 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			
Laborator/ Lucrări practice	Capacitatea de aplicare a noțiunilor teoretice în contexte practice Aspecte atitudinale și motivaționale ale studenților	Verificare scrisă	40%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	CONSILIERE ÎN NUTRIȚIE		
Anul de studiu	II	Semestrul	3
Tipul de evaluare	COLOCVIU		
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		DS
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	44
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	47
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP4. Oferă consiliere privind preocupările legate de dietă CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate CP12. Utilizează tehnologii de e-sănătate și sănătate mobilă
Competențe transversale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie și sumarizează noțiunile și principiile fundamentale ale nutriției, precum și tehnicile de consiliere nutrițională și explică rolul consilierului în promovarea sănătății și schimbării comportamentului alimentar.	Studentul/absolventul aplică metode și tehnici de evaluare a stării nutriționale, inclusiv analiza dietetică, măsurătorile antropometrice și indicatorii biochimici și utilizează tehnici de intervievare și consiliere nutrițională adaptate nevoilor și preferințelor individuale.	Studentul/absolventul evaluează și integrează cunoștințele de nutriție în educația populației pentru adoptarea unui stil de viață sănătos și proiectează și dezvoltă planuri personalizate de nutriție pe baza evaluărilor nutriționale.

6. 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. 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.	
--	---	--

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Consilierea în nutriție. Tipuri. Beneficii și bariere	2	Icebreaking. Expunerea. Dezbatere. Discuții. Brainstorming. Problematizarea. Studiul de caz	
2. Utilizarea terminologiei standardizate în practica dietetică	2		
3. Discursul științific și discursul de popularizare a nutriției. Consilierea pacientului informat	2		
4. Construirea abilităților de consiliere în nutriție. Abilitățile transferabile în consiliere	2		
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 minimală recomandată			
● American Dietetic Association. (2011). <i>International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT). Reference Manual. Standardized language for the Nutrition Care Process</i> . 3 rd Edition. Pasca MD. (2014). <i>Curs de consiliere psiho-nutrițională aplicată</i> , Ed. University Press, Tg. Mures			

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

de învățare și stiluri de predare. Tehnologia ca instrument de învățare			
10. Planificarea învățării. Pași către o consiliere nutrițională eficientă. Efectuarea unei evaluări a nevoilor. Dezvoltarea obiectivelor. Determinarea conținutului. Organizarea grupurilor	2		
11. Implementarea și evaluarea învățării. Selectarea tehnicilor și metodelor. Analiza sarcinilor. Evaluarea rezultatelor	2		
12. Prezentarea orală. Pregătirea unei prezentări eficiente. Componentele prezentării. Desfășurarea prezentării. Metode de evaluare. Adaptări	2		
13. Utilizarea suporturilor de instruire în consilierea nutrițională. Planificarea utilizării mijloacelor vizuale. Principii de artă și design. Învățare asincronă sau sincronă	2		
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	2		
Bibliografie minimală recomandată			
- 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.			

8. 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%
Seminar			
Laborator/ Lucrări practice	Prezentarea caracteristicilor unei consilieri medicale în domeniul nutriției	Simularea unei situații de consiliere și relaționare dietetician – pacient.	50%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

--	--

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	Genetică		
Anul de studiu	II	Semestrul	3
Tipul de evaluare	EXAMEN		
Regimul disciplinei	Categorio formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		DF
	Categorio de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	30
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate CP11. Gestionează date și asigură securitatea utilizatorilor asistenței medicale
Competențe transversale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul descrie, identifică și sumarizează noțiuni privind caracteristicile fundamentale ale organismului uman sănătos atât cele structurale (moleculare, celulare, anatomice, genetice, histologice), cât și cele funcționale (fiziologice, biochimice, biofizice), precum și noțiuni fundamentale de chimie generală.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a interpreta corect și a de a aplica noțiunile fundamentale privind structura și funcțiile organismului uman și metodele de investigare a funcțiilor biologice.	Studentul/absolventul evaluează, ilustrează și integrează noțiuni fundamentale privind caracteristicile structurale și funcționale organismului uman sănătos caracteristic pentru specializarea urmată.

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

Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea cunoștințelor privind ereditatea și variabilitatea organismelor
	• Înțelegerea mecanismelor de stocare și transmitere a informației genetice precum și a modului prin care acestea coordonează metabolismul celular și citodiferențierea;

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	FARMACOLOGIE		
Anul de studiu	II	Semestrul	3
Tipul de evaluare	COLOCVIU		
Regimul disciplinei	Categorioa formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		DF
	Categorioa de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	44
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	47
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP3. Formulează intervenții dietetice și respectă orientările clinice CP6. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor
Competențe transversale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul descrie, identifică și sumarizează mecanismele fiziopatologice ale bolilor, bazele anatomopatologice ale modificărilor induse de patologie, cauzele acestora (agenții patogeni: bacterii, viruși, paraziți, fungi), răspunsurile imunologice, precum și principiile farmacologice de tratament.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a interpreta corect și a de a aplica noțiuni fundamentale privind mecanismele generale de producere a bolilor și principiile farmacologice de tratament	Studentul/absolventul evaluează, ilustrează și integrează noțiuni fundamentale și metodele de investigare a funcțiilor biologice și de a formula și asuma concluzii argumentate privind mecanismele generale de producere a bolilor și principiile farmacologice de tratament.

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

Obiectivul general al disciplinei	● Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restransă și asistență calificată: Insusirea unor elemente de farmacologie cu aplicabilitate în practica curentă de specialitate – nutriție și dietetică ● Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate : Dezvoltarea, în contextul disciplinei de farmacologie, a cunoștințelor, aptitudinilor, atitudinilor și comportamentului necesare în vederea desfășurării în condiții optime a activității de nutriționiști.
-----------------------------------	--

2. **Conținutul predării și învățării**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Farmacocinetica și biodisponibilitatea. ● Definiția și obiectul farmacologiei. ● Interacțiuni între medicament și organism. ● Noțiuni de biofarmacie - biodisponibilitate. Farmacocinetica: procesele de bază privind cinetica medicamentelor în organism.	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
2. Farmacodinamia: ● Acțiunea medicamentoasă; ● Eficacitatea medicamentoasă; ● Farmacoreceptorii; Interacțiunea substanță medicamentoasă-receptori;	2		
3. Anestezice locale: ● Noțiuni generale (structură chimică, clasificare), ● Modalitate de acțiune; ● Farmacocinetica și farmacodinamia anestezicelor locale; Substanțe anestezice locale.	2		
4. Analgezice, antipiretice, antiinflamatoare nesteroidiene și steroidiene: ● Noțiuni generale (structură chimică, clasificare); ● Modalitate de acțiune; ● Farmacocinetica, farmacodinamia, farmacotoxicologia acestor categorii de substanțe. Substanțe analgezice, antipiretice și antiinflamatoare.	2		
5. Miorelaxante: ● Structură chimică, mod de acțiune, clasificare; ● Miorelaxantele centrale – farmacocinetică, farmacodinamie, substanțe miorelaxante centrale; Miorelaxantele periferice – farmacocinetică, farmacodinamie, substanțe miorelaxante periferice;	2		
6. Farmacoterapia SNC: ● Hipnotice – farmacocinetică, farmacodinamie, farmacoterapie.	2		

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Medicamentul - generalități. - Medicaentul – definiție și denumire. - Medicamentul - surse. Forme farmaceutice – definire.	2	Protocol LP, discutii, demonstrații prin prezentare de filme didactice, demonstrații prin imagini în prezentare power point	
2. Variația efectului substanțelor în funcție de calea de administrare. Relația structură-efect pentru substanțele medicamentoase. Relația doză-efect.	2		
3. Forme farmaceutice mod de administrare a acestora.	2		
4. . Prescrierea medicamentelor. Rețeta. - Părțile rețetei. - Suportul rețetei; Situații când rețeta nu e necesară. Evaluare 1.	2		
5. Vitaminoterapia.	2		
6. Aditivi alimentari - Definiție, - Clasificare Surse	2		
7. Aditivi alimentari – efecte asupra organismului uman. Evaluare 2.	2		
Bibliografie minimală recomandată			
- Identic cu bibliografia de la curs - Caiet de Lucrari practice, Mihaela COROAMA			

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. - Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu relațiile între diferiți termeni medicali.	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple. Idem și întrebări descriptive. Frecvența la curs	45% 10% 5%
Seminar			
Laborator/ Lucrări practice	Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	40%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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		PEDIATRIE			
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorii formative a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				DS
	Categorii de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	50
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	53
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	81
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate CP10. Instruiește cu privire la prevenirea bolilor
Competențe transversale	CT1. Protejează sănătatea celorlalți

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie și sumarizează cauzele, aspectele clinice și terapeutice ale patologiei medicale și chirurgicale (semiologie și patologie medicală, semiologie și patologie chirurgicală, boli infecțioase, pediatrie, endocrine, diabet zaharat, nutriție și boli metabolice) și recunoaște principalele urgențe medicale și chirurgicale.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a interpreta corect și a de a aplica abilitățile practice necesare participării, în cadrul echipei medicale, la îngrijirea pacienților cu afecțiuni medicale și chirurgicale ale adultului sau copilului și la acordarea primului ajutor.	Studentul/absolventul evaluează, planifică și integrează noțiuni și intervenții specifice, colaborând interdisciplinar, asumându-și responsabilitatea participării la activitățile de optimizare a îngrijirii pacienților, cu respectarea standardele etice și de calitate.

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

Obiectivul general al disciplinei	Insusirea unor notiuni de baza privind nutritia copilului pe etape de varsta
-----------------------------------	--

	- 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	
	- 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	

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Creșterea și dezvoltarea. Factorii endogeni și exogeni care intervin în procesul de creștere. Nutriția enterală/parenterală. Noțiuni de educație nutrițională în bolile cronice ale copilului	2	expunerea, prelegerea, descrierea,	
2. Bolile aparatului digestiv. Principii de dietă în: -Gastroenterita acută -Mucoviscidoză (fibroza chistică de pancreas) -Celiachia -Alergia la proteinele laptelui de vacă și intoleranța la dizaharide -Ulcerul gastric și duodenal -Hepatite cronice	2	conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiecții/ cunoștințele anterioare	
3. Bolile aparatului urinar. Principii de dietă în: -Glomerulonefrită acută postinfecțioasă -Sindromul nefrotic -Colagenoză: Lupus eritematos sistemic, dermatomiozita	2		
4. Boli de nutriție și metabolism. Principii de dietă în: -Malnutriția sugarului și copilului mic -Rahitismul carențial, tetania -Diabetul zaharat -Boli de metabolism: fenilketonuria, galactozemia congenitală, tulburările metabolismului lipidic -Obezitatea, sindromul metabolic la copil	2		
5. Boli hematologice. Principii de dietă în: - Anemia feriprivă - Anemia megaloblastică (deficit de vitamina B12, foliați) - Anemii hemolitice (sferocitoză ereditară, deficit de G6 PD, talasemia, anemii imune);	2		
6. Compoziția laptelui uman și a laptelui de vacă. Formule de lapte praf. Diversificarea alimentației. Tehnici de alimentație a copilului sănătos și bolnav	2		
7. Necesarul de principii active în alimentația copilului. Necesarul de vitamine și oligoelemente.	2		

Nutritia scolarului si adolescentului.			
Bibliografie minimală recomandată			
● 1.Ciofu E., Ciofu Carmen "Esențialul în pediatrie" . Ed. Amaltea București, 2002			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Cresterea si dezvoltarea. Factorii endogeni si exogeni care intervin in procesul de crestere. Nutritia enterala/parenterala. Notiuni de educatie nutritionala in bolile cronice ale copilului	2	Protocol LP, discuții	
2. Alaptarea exclusiva. Alimentatia sugarului	2		
3. Alimentatia copilului mic si a prescolarului	2		
Evaluare 1			
4.Alimentatia scolarului	2		
5. Boli hematologice. Principii de dietă în: - Anemia feriprivă - Anemia megaloblastică (deficit de vitamina B12, folați) - Anemii hemolitice (sferocitoza ereditară,deficit de G6 PD, talasemia, anemii imune);	2		
6. Compozitia laptelui uman si a laptelui de vaca. Formule de lapte praf. Diversificarea alimentatiei. Tehnici de alimentatie a copilului sanatos si bolnav	2		
7. Necesarul de principii active in alimentatia copilului. Necesarul de vitamine si oligoelemente. Nutritia adolescentului.	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1.Ciofu E., Ciofu Carmen “Esențialul în pediatrie” . Ed. Amaltea București, 2002			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea si corectitudinea cunostintelor, coerenta logica, fluenta de explimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizeaza aspectele atitudinale si motivationale ale activitatii studentilor	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	60%
Laborator/ Lucrări practice	Criteriile generale de evaluare Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizeaza aspectele atitudinale si motivationale ale activitatii studentilor	Caz clinic ipotetic Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	20% 20%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	Semiologie și patologie medicală				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	EXAMEN
Regimul disciplinei	Categorizația formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorizația de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	44
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	47
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP10. Instruiește cu privire la prevenirea bolilor
Competențe transversale	CT4. Respectă obligațiile de confidențialitate

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie și sumarizează cauzele, aspectele clinice și terapeutice ale patologiei medicale și chirurgicale (semiologie și patologie medicală, semiologie și patologie chirurgicală, boli infecțioase, pediatrie, endocrine, diabet zaharat, nutriție și boli metabolice) și recunoaște principalele urgențe medicale și chirurgicale.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a interpreta corect și a de a aplica abilitățile practice necesare participării, în cadrul echipei medicale, la îngrijirea pacienților cu afecțiuni medicale și chirurgicale ale adultului sau copilului și la acordarea primului ajutor.	Studentul/absolventul evaluează, planifică și integrează noțiuni și intervenții specifice, colaborând interdisciplinar, asumându-și responsabilitatea participării la activitățile de optimizare a îngrijirii pacienților, cu respectarea standardele etice și de calitate.

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

Obiectivul general al disciplinei	- 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
-----------------------------------	---

	- Instruirea studenților asupra eticii profesionale medicale, asupra regulilor relației medic-bolnav precum și asupra activității în echipă. 1. 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. Conținutul predării și învățării

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 si 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 minimală recomandată			
● Ion Dina . Semiologie medicala. Editura: Universitatea Carol Davila , 2018. Georgescu Dan. Semiologie clinica. Editia a cincea. Editura: National , 2016.			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Introducere in semiologie; specialitati medicale	2	Demonstrații și prezentări de caz	Instrumentar/ indicații
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 psihiatrca; psihoterapia; calitatea vietii pacientilor cu boli cronice	2		
Bibliografie minimală recomandată			
● 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			

8. 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/ Lucrări practice			
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	NUTRIȚIA OMULUI SĂNĂTOS. NUTRIȚIA SPORTIVULUI		
Anul de studiu	II	Semestrul	4
Tipul de evaluare	VERIFICARE		
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		DS
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	30
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților CP4. Oferă consiliere privind preocupările legate de dietă
Competențe transversale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul înțelege importanța monitorizării stării nutriționale în diferite contexte și stadii ale vieții și recunoaște, identifică, prezintă și explică necesarul nutrițional specific pentru diferite grupe de vârstă, sexe și condiții fiziologice (copii, gravide, lăuze, sportivi), genetice, precum și epigenetice (nutrigenetică și nutrigenomică).	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a identifica nevoile nutriționale adecvate unor diverse categorii de indivizi de a planifica și adapta diverse meniuri pentru diferite circumstanțe fiziologice, genetice, dar și legate de interacțiunea cu factorii de mediu, precum și de a folosi căi alternative (enterale sau parenterale) de suport nutrițional.	Studentul/absolventul proiectează și dezvoltă strategii optime de educație pentru sănătate, adresate femeilor gravide și mamelor, copiilor, sportivilor, anumitor grupe populaționale, etc. cu participarea în limitele competențelor sale la elaborarea de intervenții multidisciplinare personalizate.

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

Obiectivul general al disciplinei	Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive	
	• 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.	
	• 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.	

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Alimentație - Noțiuni introductive, Echilibrul alimentar. Studii nutriționale	1	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/ cunoștințele anterioare	
2. Echilibrul energetic și reglarea greutății corporale. Fiziologia alimentației.	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 si 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 si postcompetitionala.	1		
Bibliografie minimală recomandată			
● 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. 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.			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Înțelegerea noțiunii de „pattern alimentar” Definirea termenilor utilizați în nutriție (calorie, metabolism, echilibru energetic și nutrițional, tipuri de activitate fizică)	2 2 2	Prezentare Power point, planșe, discuții libere aplicate Folosirea aplicațiilor	

2.	Echilibrul energetic și reglarea greutății corporale	2	de pe internet	
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		
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		
	Dieta precompetitionala si postcompetitionala.	2		
Bibliografie minimală recomandată				
● 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.				

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunostintelor, coerenta logica, fluenta de exprimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizeaza aspectele atitudinale si motivationale ale activitatii studentilor	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	60%
Seminar			
Laborator/ Lucrări practice	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunostintelor, coerenta logica, fluenta de exprimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizeaza aspectele atitudinale si motivationale ale activitatii studentilor	Evaluare pe parcurs Referate	25% 15%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ
Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	TEHNOLOGIE ALIMENTARĂ - GASTROTEHNIE				
Anul de studiu		Semestrul		Tipul de evaluare	
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	41
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	44
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților CP5. Evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor și studiază ingrediente alimentare noi CP6. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor
Competențe transversale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie, sumarizează și explică noțiuni și concepte fundamentale de igienă și siguranță alimentară, ale tehnologiei și toxicologiei alimentului, precum și cele legate de impactul aditivilor alimentari asupra sănătății umane.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a analiza riscurile asociate contaminării alimentelor, precum și siguranța și eficiența utilizării aditivilor alimentari în diverse produse și aplică corespunzător măsurile de prevenire și control în procesarea alimentelor.	Studentul/absolventul evaluează și optimizează rețetele și procesele tehnologice pentru a răspunde unor cerințe dietetice specifice și consiliază în limita competențelor în domeniul siguranței alimentare și a managementului riscurilor toxice asociate alimentului.

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

Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea tehnologiei de preparare culinară a alimentelor pentru meniurile de	
-----------------------------------	---	--

	nutriție și dietetică.	
	Dobândirea noțiunilor fundamentale de tehnologie privind prepararea culinară a alimentelor pentru nutriția omului sănătos și a omului bolnav.	

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. 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	
2. Compoziția chimică și proprietățile nutriționale ale alimentelor. Factori care influențează biodisponibilitatea nutrienților. Modificările compoziției alimentelor în timpul procesării și preparării termice	2		
3. Gastronomia - arta gustului bun. Gastrotehnia - știința din spatele gustului. Metode de preparare termică a alimentelor.	2		
4. 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		
5. 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 gatire. Transformări suferite de alimente și efectul asupra valorii nutritive.	2		
6. Procese și tehnologii de păstrare a calității 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		
7. Alegerea metodelor de preparare în dietetică. Produse tehnologice în dietele terapeutice (fără gluten, fără lactoză, scăzute în grăsimi).	2		
8. Tehnologii de îmbogățire și fortificare a alimentelor	2		
9. Gastrotehnia carniilor și a pestelui	2		
10. Gastrotehnia cerealelor, legumelor și fructelor	2		
11. Gastrotehnia laptelui și produselor lactate	2		
12. Gastrotehnia grăsimilor, sosurilor și ouălor	2		
13. Gastrotehnia ducurilor	2		
14. Ingrediente și metode folosite în bucătăria moleculară.	2		

Bibliografie minimală recomandată

- 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 / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Măsuri de protecția muncii și PSI la locul de muncă în unitățile de procesarea alimentelor în preparate culinare	2	Prelegerea, explicația, aplicații practice	
2. Tehnologia preparării micului dejun. Analiza senzorială; metoda de apreciere prin punctaj cimentat.	2		

3. Tehnologia preparatelor lichide. Tehnologia preparării supelor, ciorbelor, borșurilor. Tehnologia semi-preparatelor culinare (aspicuri, sosuri etc.) Analiza senzorială a preparatelor folosind metoda probelor pereche.	2		
4. Tehnologia preparării antreurilor (calde și reci) și garniturilor (din legume, paste făinoase). Descrierea calității folosind metoda descriptiva simplă.	2		
5. Tehnologia preparării cărnii și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale. Evaluarea atributelor utilizând metoda prin comparare cu scări diferențiate de punctaj.	2		
6. Tehnologia preparării fripturilor. Fripturile la tigaie. Fripturile la grătar. Fripturile la cuptor. Identificarea atributelor senzoriale folosind metoda prin comparare cu scări diferențiate de punctaj și penalizare.	2		
7. Tehnologia preparatelor din pește, crustacee și batracieni. Analiza senzorială a preparatelor folosind metoda de apreciere prin punctaj simplu.	2		
8. Tehnologia preparării salatelor. Salate din legume proaspete. Salate din legume fierte. Salate din legume coapte. Salate combinate. Evaluarea preparatelor prin metoda descriptiva simplă.	2		
9. Tehnologia dulciurilor. Preparatele culinare servite ca desert. Dulciuri de bucătărie pe bază de paste făinoase. Analiza senzorială folosind metoda punctajului cimentat.	2		
10. Dulciuri de bucătărie pe bază de ouă și lapte. Dulciuri de bucătărie pe bază de compoziții. Dulciuri de bucătărie pe bază de fructe. Compoturile. Salate de fructe. Evaluarea preparatelor prin metoda de stabilire a profilului de aroma.	2		
11. Tehnologia preparării mâncărurilor cu destinație specială (gradinite, școli). Evaluarea atributelor folosind scara hedonica.	2		
12. Tehnologia preparării mâncărurilor destinate persoanelor care depun efort fizic intens. Probleme specifice nutriției sportivilor. Analiza senzorială folosind tehnici descriptive.	2		
13. Tehnologia preparării mâncărurilor pentru persoanele cu nevoi speciale. Descrierea preparatelor folosind metoda descriptiva simplă.	2		
14. Măsuri de protecția muncii și PSI la locul de muncă în unitățile de procesarea alimentelor în preparate culinare	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Farrimond, S. (2019). The science of cooking (No. 1, pp. 1-256). DK Publishing, Lee, S., Choi, Y., Jeong, H. S., Lee, J., & Sung, J. (2018). Effect of different cooking methods on the content of vitamins and true retention in selected vegetables. Food science and biotechnology, 27(2), 333-342			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. - Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor dintre termenii de specialitate folosiți	Test grilă	60%
Seminar			

Laborator/ Lucrări practice	Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Oral Test practic	40%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	Igiena alimentației și siguranța alimentului				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	EXAMEN
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	30
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților CP5. Evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor și studiază ingrediente alimentare noi CP6. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor
Competențe transversale	CT3. Demonstrează conștientizarea riscurilor pentru sănătate

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie, sumarizează și explică noțiuni și concepte fundamentale de igienă și siguranță alimentară, ale tehnologiei și toxicologiei alimentului, precum și cele legate de impactul aditivilor alimentari asupra sănătății umane.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a analiza riscurile asociate contaminării alimentelor, precum și siguranța și eficiența utilizării aditivilor alimentari în diverse produse și aplică corespunzător măsurile de prevenire și control în procesarea alimentelor.	Studentul/absolventul evaluează și optimizează rețetele și procesele tehnologice pentru a răspunde unor cerințe dietetice specifice și consiliază în limita competențelor în domeniul siguranței alimentare și a managementului riscurilor toxice asociate alimentului.

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

Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea riscurilor fizice, chimice și biologice, precum și influența lor asupra sănătății omului;	
	Cunoașterea de legi și acte normative care să legiferează calitatea și salubritatea	

	produselor alimentare, pentru siguranța alimentară, menite să asigure pentru consumatori, alimente de bună calitate pentru a realiza un organism cât mai sănătos, optim de viață și de muncă.	
--	---	--

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Principii generale de igienă alimentară	1	Expunere, Prelegerea, explicația	
2. Igiena alimentatiei in pandemii sau situatii de criza.	1		
3. Conceptul de calitate a produselor alimentare. Definitie. Principalele caracteristici de calitate.	1		
4. Conceptul de siguranță alimentară, Definirea termenilor de referință, Planul sistemului HACCP.	1		
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		
6. Sistemul HACCP. Stabilirea acțiunilor corective; Stabilirea procedurilor de verificare; Stabilirea unui sistem de păstrare a documentelor; Tipurile de pericole asociate alimentelor.	1		
7. Pericole fizice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală	1		
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		
9. Pericole biologice (paraziți) ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calității produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animală și vegetală.	1		
10. Pericole chimice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	1		
11. Trasabilitatea produselor și ingredientelor alimentare de-a lungul lanțului alimentar.	1		
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		
13. Criteriile de potabilitate a apei si determinarea indicatorilor fizico-chimici de potabilitate (recoltare, conservare, analize curente si speciale); aprecierea contaminarii apei prin determinari microbiologice: determinarea substantelor toxice din apa; controlul curent al dezinfectiei apei si in conditii de necesitate.	1		
14. Masuri de prevenire a bolilor transmise prin alimente: Politici si strategii globale de Securitate alimentara.	1		

Bibliografie minimală recomandată

- 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 / laborator / lucrări practice / proiect)	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	2		

carne și preparate din carne; Examene privind starea igienică a cărnii)			
3. Controlul calității laptelui și produselor lactate (Analiza senzorială a laptelui și produselor lactate; Examene fizico-chimice la lapte și produse lactate; Examene privind starea igienică a laptelui)	2		
4. Controlul calității untului și brânzeturilor (Analiza senzorială a untului și brânzeturilor; Examene fizico-chimice la unt și brânzeturi; Examene privind starea igienică a untului și brânzeturilor)	2		
5. Controlul calității ouălor și a produselor din ouă (Analiza senzorială a ouălor; Examene fizico-chimice la ouă; Examene privind starea igienică a ouălor)	2		
6. Controlul calității mierii de albine (Analiza senzorială a mierii de albine; Examene fizico-chimice la miere de albine; Examene privind starea igienică a mierii de albine)	2		
7. Controlul calității cerealelor și produselor din cereale (Analiza senzorială a cerealelor și produselor din cereale; Examene fizico-chimice la cereale și produse din cereale; Examene privind starea igienică a cerealelor și produselor din cereale)	2		
8. Controlul calității fructelor și legumelor (Analiza senzorială a fructelor și legumelor; Examene fizico-chimice la fructe și legume; Examene privind starea igienică a fructelor și legumelor).	2		
9. Controlul calității peștelui (Analiza senzorială a peștelui; Examene fizico-chimice la pește; Examene privind starea igienică a peștelui).	2		
10. Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice (Analiza senzorială a băuturilor; Examene fizico-chimice la băuturi; Examene privind starea igienică a băuturilor).	2		
11. Controlul calității condimentelor (Analiza senzorială a condimentelor; Examene fizico-chimice la condimente; Examene privind starea igienică a condimentelor).	2		
12. Metodologia monitorizării calității alimentului și managementul de risc: Analiza riscului și Punctele Critice de Control. Criterii generale și plan instituțional.	2		
13. Metodologia monitorizării calității alimentului și managementul de risc. Politici și strategii de securitate alimentară, intervenții.	2		
14. Norme privind etichetarea produselor alimentare.	2		
Bibliografie minimală recomandată			
- Filip, Roxana, Anchidin-Norocel, Liliana, Gheorghiu, 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			

8. Evaluare

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

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ
Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	Aditivi alimentari, nutraceutice și alimente funcționale		
Anul de studiu	II	Semestrul	4
Tipul de evaluare	COLOCVIU		
Regimul disciplinei	Categorii formative a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		DS
	Categorii de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	30
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP4. Oferă consiliere privind preocupările legate de dietă CP5. Evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor și studiază ingrediente alimentare noi CP6. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor
Competențe transversale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie, sumarizează și explică noțiuni și concepte fundamentale de igienă și siguranță alimentară, ale tehnologiei și toxicologiei alimentului, precum și cele legate de impactul aditivilor alimentari asupra sănătății umane.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a analiza riscurile asociate contaminării alimentelor, precum și siguranța și eficiența utilizării aditivilor alimentari în diverse produse și aplică corespunzător măsurile de prevenire și control în procesarea alimentelor.	Studentul/absolventul evaluează și optimizează rețetele și procesele tehnologice pentru a răspunde unor cerințe dietetice specifice și consiliază în limita competențelor în domeniul siguranței alimentare și a managementului riscurilor toxice asociate alimentului.

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

Obiectivul general al disciplinei	Delimitarea termenilor de nutraceutice, alimente funcționale și suplimente alimentare din bagajul unui nutriționist.
-----------------------------------	--

7. Conținutul predării și învățării

Curs	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		
3. Nutraceuticele – definiție, formulări, provocări, caracteristici fizio-chimice, farmacologice. Eficacitatea și biodisponibilitatea nutraceuticelor	2		
4. Carbohidrați bioactivi	2		
5. Lipide și peptide bioactive, Antioxidanți	2		
6. Rolul nutraceuticelor în prevenirea și tratarea bolilor cronice (diabet, boli cardiovasculare, cancer, etc.).	2		
7. Alimente funcționale specifice.	2		
Bibliografie minimală recomandată			
● Gherasim A, Niță O, Onofriescu A. Ghid practic de nutriție și dietetică. Ed. Gr. T. Popa, 2017 Graur M. (coord.). Ghidul alimentației sănătoase: sfaturi pentru populație. Ed. Gr. T. Popa, 2014;			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Măsuri 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		
3. Studiul stabilității termice a nutraceuticelor în procesul de preparare a alimentelor	1		
4. Determinarea capacității antioxidante a alimentelor funcționale	1		
5. Determinarea conținutului de vitamine din nutraceutice.	1		
6. Analiza compușilor antiinflamatori din alimente funcționale și nutraceutice	1		
7. Tehnici de fortificare a alimentelor cu vitamine și minerale	1		
Bibliografie minimală recomandată			
● 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;			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. - Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din medicală.	Test grila	60%
Seminar			
Laborator/ Lucrări practice	- 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			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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		METODOLOGIA CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE			
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				DC
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	1	Curs	0.5	Seminar	0.5	Laborator/ Lucrări practice		Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	14	Curs	7	Seminar	7	Laborator/ Lucrări practice		Proiect	

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	24
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	27
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	55
Numărul de credite	2

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP11. Gestionează date și asigură securitatea utilizatorilor asistenței medicale
Competențe transversale	CT4. Respectă obligațiile de confidențialitate

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul analizează biostatistic, descrie, și evaluează critic datele științifice și informația medicală provenite din metodele de cercetare calitativă și cantitativă, cunoștințele de informatică medicală și le diseminează în medii profesionale.	Studentul/absolventul utilizează eficient terminologia medicală, cunoștințele de tehnologia informației pentru documentare/ comunicare a informației medicale, în limba oficială cât și într-o limbă de circulație internațională.	Studentul/absolventul evaluează, ilustrează și integrează noțiuni medicale pentru a susține prezentări și comunicări publice, inclusiv într-o limbă de circulație internațională, pentru promovarea cunoașterii și a valorilor profesionale.

6. 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;
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării

Curs 70RE	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		

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/ Lucrări practice			
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	NUTRIȚIA COPILULUI SĂNĂTOS ȘI A CELUI BOLNAV		
Anul de studiu	II	Semestrul	4
Tipul de evaluare	Examen		
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		DSDOB
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	30
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate CP10. Instruiește cu privire la prevenirea bolilor
Competențe transversale	CT3. Demonstrează conștientizarea riscurilor pentru sănătate

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul înțelege importanța monitorizării stării nutriționale în diferite contexte și stadii ale vieții și recunoaște, identifică, prezintă și explică necesarul nutrițional specific pentru diferite grupe de vârstă, sexe și condiții fiziologice (copii, gravide, lăuze, sportivi), genetice, precum și epigenetice (nutrigenetică și nutrigenomică).	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a identifica nevoile nutriționale adecvate unor diverse categorii de indivizi de a planifica și adapta diverse meniuri pentru diferite circumstanțe fiziologice, genetice, dar și legate de interacțiunea cu factorii de mediu, precum și de a folosi căi alternative (enterale sau parenterale) de suport nutrițional.	Studentul/absolventul proiectează și dezvoltă strategii optime de educație pentru sănătate, adresate femeilor gravide și mamelor, copiilor, sportivilor, anumitor grupe populaționale, etc. cu participarea în limitele competențelor sale la elaborarea de intervenții multidisciplinare personalizate.

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

Obiectivul general al disciplinei	Dobândirea cunoștințelor generale necesare cu privire la nutriția copilului sănătos și bolnav
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Nutriția copilului sănătos pe diferite grupe de vârstă	2		
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	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație frontală bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	
3. Principii de dietă în bolile aparatului renal: -Glomerulonefrită acută postinfecțioasă -Sindromul nefrotic -Insuficiența renală	2		
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 în boli hemato-oncologice: -anemie feriprivă -neoplazii	2		
6. Principii de dietă în boli neurologice (dieta cetogenă)	2		
7. Rolul vitaminelor și oligoelementelor la copil. Nutriția copilului sănătos pe diferite grupe de vârstă	2		

Bibliografie minimală recomandată

1. Moraru Dan, Burlea Marin, Moraru Evelina, Cîrdei 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.

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Măsurători antropometrice	4	-realizare măsurători	
2. Recomandări dietetice la copilul sănătos de diferite vârste	4	greutate, talie, perimetru abdominal.	
3. Efectuarea de scheme de dietă în: -afecțiuni renale (sindrom nefrotic, glomerulonefrită, insuficiență renală); -boli hepatice (hepatită cronică, insuficiență hepatică);	4	-calculare indici nutriționali (indice ponderal, indice nutrițional, IMC	
4. Efectuarea de scheme de dietă în: -afecțiuni digestive (alergia la proteinele laptelui de vacă, mucoviscidoză, celiachie, intoleranță la dizaharide, gastroenterită, constipație, gastrite și ulcer, reflux gastroesofagian).	4	intocmiri de diete la sugari sănătoși alimentați natural/artificial/ mixt/diversificat;	
5. Efectuarea de scheme de dietă în boli de nutriție și metabolism la copil: diabet zaharat; obezitate; dislipidemii; malnutriție;	4	-intocmiri de diete la copii sănătoși cu	

fenilketonurie, galactozemie		varsta 1-18 an	
6. Efectuarea de scheme de dietă în afecțiuni oncologice	4		
7. Nutriția enterală și parenterală în Pediatrie. Asigurarea nevoilor de vitamine și oligoelemente la copil.	4		
Bibliografie minimală recomandată			
1.Moraru Dan, Burlea Marin, Moraru Evelina, Cîrdei Eugen, Diaconu Georgeta. PEDIATRIE- patologice digestive, 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.			

8. 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			
Laborator/ Lucrări practice	Înțelegerea noțiunilor teoretice care stau la baza lucrărilor de laborator efectuate. Identificarea unor studii de caz	Evaluare pe parcurs Referate	25% 15%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	NUTRIȚIA MAMEI (ÎN PRESARCINĂ, SARCINĂ ȘI ALĂPTARE)		
Anul de studiu	II	Semestrul	4
Tipul de evaluare	EXAMEN		
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară		DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	44
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	47
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP2. Monitorizează statutul nutrițional al persoanei și urmărește planul nutrițional al pacienților CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate CP10. Instruiește cu privire la prevenirea bolilor
Competențe transversale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul înțelege importanța monitorizării stării nutriționale în diferite contexte și stadii ale vieții și recunoaște, identifică, prezintă și explică necesarul nutrițional specific pentru diferite grupe de vârstă, sexe și condiții fiziologice (copii, gravide, lăuze, sportivi), genetice, precum și epigenetice (nutrigenetică și nutrigenomică).	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a identifica nevoile nutriționale adecvate unor diverse categorii de indivizi de a planifica și adapta diverse meniuri pentru diferite circumstanțe fiziologice, genetice, dar și legate de interacțiunea cu factorii de mediu, precum și de a folosi căi alternative (enterale sau parenterale) de suport nutrițional.	Studentul/absolventul proiectează și dezvoltă strategii optime de educație pentru sănătate adresate femeilor gravide și mamelor, sportivilor, anumitor grupe populaționale, participarea în limitele competențelor și elaborarea de intervenții multidisciplinare personalizate.

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

Obiectivul general al disciplinei	Acumularea de cunostinte specifice legate de nutritia in sarcina, lehuzie si alaptare
	Dobandirea abilitatii de a construi regimuri personalizate pentru gravide si

	lehuze, in functie de particularitatile acestora
	Insusirea cunostintelor specifice legate de nutritia in sarcina, lehuzie si alaptare Abilitatea de a construi regimuri personalizate pentru gravide si lehuze, in functie de particularitatile acestora

2. Conținutul predării și învățării

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

Bibliografie minimală recomandată

- 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

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. EXAMINAREA GRAVIDEI SI STABILIREA DIAGNOSTICULUI DE SARCINA IN TRIM I	2	Discutii libere aplicate	
2. EXAMINAREA GRAVIDEI SI STABILIREA DIAGNOSTICULUI DE SARCINA IN TRIM II	2		
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	2		

GRAVIDEI NORMALE			
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 NEDISPENNDARIZATA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2		
10. GRAVIDA HIPERTENSIVA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2		
11. GRAVIDA DIABETICA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2	Discutii libere aplicate	
12. GRAVIDA OBEZA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2		
13. GRAVIDA ADOLESCENTA – PARTICULARITATI NUTRITIONALE	2		
14. GRAVIDA FUMATOARE, CONSUMATOARE DE ALCOOL SAU DROGURI	2		
Bibliografie minimală recomandată			
● 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			

3. 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, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	60%
Seminar			
Laborator/ Lucrări practice	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluenta de exprimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Evaluare pe parcurs Referate/	25% 15%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
------------------------------	---

	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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	Semiologie și patologie chirurgicală				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	EXAMEN
Regimul disciplinei	Categorizația formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorizația de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	44
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	47
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP14. Demonstrează empatie față de utilizatorul asistenței medicale
Competențe transversale	CT1. Protejează sănătatea celorlalți

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie și sumarizează cauzele, aspectele clinice și terapeutice ale patologiei medicale și chirurgicale (semiologie și patologie medicală, semiologie și patologie chirurgicală, boli infecțioase, pediatrie, endocrine, diabet zaharat, nutriție și boli metabolice) și recunoaște principalele urgențe medicale și chirurgicale.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a interpreta corect și a de a aplica abilitățile practice necesare participării, în cadrul echipei medicale, la îngrijirea pacienților cu afecțiuni medicale și chirurgicale ale adultului sau copilului și la acordarea primului ajutor.	Studentul/absolventul evaluează, planifică și integrează noțiuni și intervenții specifice, colaborând interdisciplinar, asumându-și responsabilitatea participării la activitățile de optimizare a îngrijirii pacienților, cu respectarea standardele etice și de calitate.

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

Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea 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
	- Instruirea studenților asupra eticii profesionale medicale, asupra regulilor relației medic-bolnav precum și asupra activității în echipă. 1. 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. Conținutul predării și învățării

Curs	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 si 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 minimală recomandată			
1.Ion Aurel Mironiuc, Octavian Aurel Andercou. Semiologie și patologie chirurgicală, Ed Medicala Universitara „Iuliu Hatieganu” , 2016, ISBN 978-973-693-698-2			
Curs de nutritie în bolile chirurgicale. Ed. University Press Tg. Mures, 2013. ISBN 978-973-169-254-8			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	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	
	1		
2. Asepsia și antisepsia: istoric, metode și echipamente de asepsie; metode și substanțe clasice și moderne de antisepsie.	1		
3. Anamneza. Evaluarea de bază a bolnavului chirurgical: funcția respiratorie, cardio-circulatorie, renală și metabolică; pregătirea preoperatorie și îngrijirile postoperatorii.	1		
4. Explorarea paraclinică și pregătirea preoperatorie. Îngrijirea postoperatorie.	1		
	1		
5. Instrumentarul chirurgical.	1		

6. Puncții, injecții, perfuzii.	1		
7. Pansamentele, înfășurarea.			
8. Sondaje, spălături digestive, clisme.	1		
Pregătirea tubului digestive pentru intervențiile chirurgicale.	1		
9. Îngrijirea stomiilor.	1		
10. Îngrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea abdomenului.	1		
11. Tratamentul unei plăgi. Suturi chirurgicale, materiale de sutura. Tipuri de anastomoze digestive.	1		
12. Boala de reflux gastroesofagian. Dieta și nutriție în bolile tubului digestiv.	1		
13. Nutriția pacientului critic. Resuscitarea cardio-respiratorie.			
14. Îngrijirea specifică a afecțiunilor patologice			
Bibliografie minimală recomandată			
2. 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			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- Intervenții, exemplificări în cadrul cursului interactiv 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 scrisă	60%
Laborator/ Lucrări practice	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%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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		Epidemiologie			
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	colocviu
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	19
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	22
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	50
Numărul de credite	2

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP7. Respectă legislația și standardele de calitate referitoare la asistența medicală CP9. Promovează sănătatea și oferă educație pentru sănătate CP11. Gestionează date și asigură securitatea utilizatorilor asistenței medicale
Competențe transversale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie și sumarizează conceptele și principiile fundamentale ale sănătății publice și managementului, a epidemiologiei și a igienei, precum și relația acestora cu prevenirea bolilor și promovarea sănătății.	Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a aplica corect metodele de caracterizare a stării de sănătate a populației și cea a mediului și de intervenție pentru menținerea acestora.	Studentul/absolventul evaluează, proiectează și aplică strategii de instruire pentru sănătate publică și management, de implementare a strategiilor și politicilor publice de prevenire a bolilor, de promovare a sănătății și de protejare a comunităților cu impact la nivelul individual și populațional.

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

Obiectivul general al disciplinei	
-----------------------------------	--

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații

--	--

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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		
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: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână		Curs	1	Seminar		Laborator/ Lucrări practice		Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	120	Curs	14	Seminar		Laborator/ Lucrări practice	120	Proiect	

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	123
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	123
Numărul de credite	

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP1. Efectuează analize nutriționale și identifică cauza dezechilibrului nutrițional CP11. Gestionează date și asigură securitatea utilizatorilor asistenței medicale
Competențe transversale	CT4. Respectă obligațiile de confidențialitate

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul recunoaște, identifică, descrie și sumarizează noțiunile și principiile fundamentale ale nutriției, precum și tehnicile de consiliere nutrițională și explică rolul consilierului în promovarea sănătății și schimbării comportamentului alimentar.	Studentul/absolventul aplică metode și tehnici de evaluare a stării nutriționale, inclusiv analiza dietetică, măsurătorile antropometrice și indicatorii biochimici și utilizează tehnici de intervievare și consiliere nutrițională adaptate nevoilor și preferințelor individuale.	Studentul/absolventul evaluează și integrează cunoștințele de nutriție în educația populației pentru adoptarea unui stil de viață sănătos și proiectează și dezvoltă planuri personalizate de nutriție pe baza evaluărilor nutriționale.

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

Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului studenții vor fi capabili să coordoneze, organizeze și supravegheze activitatea din blocul alimentar și să 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.

7. Conținutul predării și învățării

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.	Se desfășoară la Spitalul Clinic Județean de Urgență “Sf. Ioan cel Nou”, Suceava și în clinici sau centre medicale în baza acordurilor de colaborare
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		
4.Evaluarea nutrițională a copilului și adolescentului	8	Studii de caz	
5. Intocmirea de meniuri in diferite etape ale diversificarii. Alergiile alimentare.	8		
6. Nutritia copilului pe grupe de varsta. Evaluare, alimentatie corecta, necesar energetic si distributia pe mese.	8		
7. Exemplificare, metode de calcul al caloriilor si distributia pe mese la copii 1-3 ani.	10		
8.Exemplificare, metode de calcul al caloriilor si distributia pe mese pentru varsta 3-7 ani.	10		
9.Exemplificare, metode de calcul al caloriilor si distributia pe mese 7 -14 ani.	10		
10.Nutritia in sarcina si post-partum. Necesari energetici, alimentatie corecta. Tulburarile digestive si modificarea obiceiurilor alimentare, castigul ponderal.	10		
11.Nutriția adolescentului vegetarian sau cu alergii și intoleranțe alimentare.	8		
12.Elaborare regimuri alimentare sănătoase normocalorice; elemente de profilaxie a obezității.	10		
13.Nutritia sportivului. Alimentație corectă, necesar energetic. Suplimente, energizante.	4		
14.Geriatria, carente, alimentatie corecta, meniuri speciale, in functie de buget, de post, cu specific cultural, etc	6		
15. Sustinerea portofoliilor de practica.	4		
Bibliografie minimală recomandată			
● 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. Nită O. Onofriescu A. Ghid practic de nutritie si dietetică Editura „Gr.T. Popa". Iasi 2017			

8. Evaluare

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 cunoștințelor dobândite în prezentarea unui caz ipotetic.	Sustinere orală Probă practică	50% 50%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
		Diet. Elvera ROTARU

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
---------------	--

	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ
Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI
Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Medicină și Științe Biologice
Departamentul	Departamentul de Științe Biologice și Morfofuncționale
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Limba engleză III		
Anul de studiu	II	Semestrul	3
Tipul de evaluare	COLOCVIU		
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară		DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOP

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	19
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	22
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	50
Numărul de credite	2

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	
Competențe transversale	CT2. Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul analizează biostatistic, descrie, și evaluează critic datele științifice și informația medicală provenite din metodele de cercetare calitativă și cantitativă, cunoștințele de informatică medicală și le diseminează în medii profesionale.	Studentul/absolventul utilizează eficient terminologia medicală, cunoștințele de tehnologia informației pentru documentare/ comunicare a informației medicale, în limba oficială cât și într-o limbă de circulație internațională.	Studentul/absolventul evaluează, ilustrează și integrează noțiuni medicale pentru a susține prezentări și comunicări publice, inclusiv într-o limbă de circulație internațională, pentru promovarea cunoașterii și a valorilor profesionale.

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

Obiectivul general al disciplinei	folosirea structurilor lexico-gramaticale specifice limbii engleze în comunicarea clară, concisă și coerentă a informațiilor către interlocutori.	
	achiziționarea unui vocabular specializat și semi-specializat din domeniul nutriției și sănătății	
	dezvoltarea abilității de a comunica oral și în scris pe teme de interes din domeniul nutriției și sănătății	
	folosirea limbii engleze pentru exprimarea ideilor, opiniilor și credințelor cu privire la aspecte precum comportamentul culinar, starea de sănătate și realizările științifice din domeniul nutriției și sănătății umane.	

	exersarea actelor de limbaj în interacțiunea de tip profesional și semi-profesional pe teme de nutriție și sănătate.	
	• încurajarea dezvoltării profesionale prin revalorizarea studiului individual; relaționarea în echipă; comunicarea interpersonală și asumarea de roluri specifice.	

7. Conținutul predării și învățării

SEMINAR	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Vizualizarea datelor. Tipuri de diagrame și grafice. Diagrame și grafice în prezentarea problemelor alimentare. Descrierea diagramelor, graficelor și diagramelor. - vocabularul graficului cu linii; fraze și alocuții pentru a descrie grafice; descrierea creșterilor și scăderilor; cuvinte pentru a descrie tendințele; timpuri verbale; efectuarea de comparații; rezumat; aproximări, procente și fracții	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup audiția prezentarea	
2. Evaluarea nutriției. Jurnalul alimentar. Starea nutrițională și caracteristicile sale. Boli de deficit nutrițional. Tulburări clinice de alimentație anorexie nervoasă, bulimie nervoasă, alimentație excesivă și alimentație compulsivă - terminologia bolii; sinonime de boală; antonime de boală	1	audiția discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup jocul de rol	
3. Vegetarianism. Alimentație și Sănătate. Diete pe bază de plante. Dieta vegetariană și prevenirea bolilor. Tehnici de preparare a alimentelor revizuite. - termeni vegetarieni și vegani; expresii cu fructe și legume	2	audiția discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	
4. Diete terapeutice și speciale. Boli tratabile prin dietă. Dieta în sarcină și alăptare. Farfuria pentru mâncare - termeni de specialitate	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	
5. Consultație dietetică. Comunicare centrată pe pacient. Abrevieri. Rapoarte de laborator și antropometrice. Făcând o programare telefonică. Istoricul medical și istoricul alimentar. Rapoarte de caz - termeni de specialitate; abrevieri medicale, fraze telefonice	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup jocul de rol	
6. Gastronomie moleculară. DSF, un instrument pentru descrierea sistemelor coloidale - cuvinte și expresii pentru a desemna transformări; construcții enfatice;	2	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	

Recapitulare (1-6)		Exercițiul Prezentarea	
7. Elemente de scriere profesională. Dezvoltarea vocii; Onestitate intelectuală; surse de informare adecvate. - verbe pasive și active; tehnici de parafrizare; citând surse primare și secundare	1	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul pe perechi lucrul în grup	
8. Elemente de scriere profesională. Comunicarea ideilor - selecția timpului verbal; cuvinte de tranziție; structura propoziției; punctuație; ortografie; formatarea cuvintelor; cuvinte cu cratime; verbe de rostire;	1	discuția dirijată explicația traducerea exercițiul lucrul în perechi lucrul în grup	
9. Elemente de scriere profesională. Acordarea de credit ideilor altora. Recunoașterea surselor folosind stilul APA - selecția timpului verbal; cuvinte de tranziție; structura propoziției; punctuație; ortografie; formatarea cuvintelor; cuvinte cu cratime; verbe de rostire;	1	observația comentariul reformularea explicația traducerea	
Gorbacz-Gancarz, Barbara et al (2016). <i>English for Dietetics</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar	- folosirea controlată și cât mai naturală a limbii în comunicarea orală și scrisă; - prezentarea fișelor lexicale întocmite în studiul vocabularului introdus prin temele propuse; - folosirea vocabularului specializat și semi-specializat în comunicarea opiniilor și a cunoștințelor din domeniul nutriție și sănătate.	Portofoliu de exerciții Rezolvarea testului de recapitulare Interpretarea în scris a unui grafic (sistem IELTS)	Activitatea pe parcurs 50% Colocviu 50%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
--	---

	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ
--	------------------------------

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	
Departamentul	Medicină și Științe Biologice
Domeniul de studii	Departamentul de Științe Biologice și Morfofuncționale
Ciclul de studii	Sănătate
Programul de studii	Licență

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Metabolismul macronutrienților		
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: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă		DOP

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	5
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	3
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	8
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	50
Numărul de credite	2

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	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.

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie

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

Obiectivul general al disciplinei	● Descrierea, explicarea și interpretarea conceptelor, teoriilor, modelelor și metodelor instrumentale aplicate în efectuarea analizelor;
	7. Aplicarea cunoștințelor dobândite la rezolvarea unor probleme concrete desprinse din realitatea de zi cu zi.

8. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. 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	
2. Principalele căi de metabolizare ale glucidelor în lumea vie. Metabolismul glucozei. Metabolismul poliglucidelor (glicogenului). Interconversia glucoză-glicogen. Mecanisme de reglare ale metabolismului glucidic	2		
3. Metabolismul lipidelor: activarea acizilor grași, principalele căi de metabolizare ale acizilor grași	2		
4. Metabolismul aminoacizilor și al proteinelor: căile generale de metabolizare ale aminoacizilor, degradarea intracelulară a proteinelor, metabolismul amoniacului	4		
5. Metabolismul intermediar: ciclul Krebs, ciclul glioxilic – secvența reacțiilor; interrelații metabolice	2		
6. Bioenergetică celulară: reacții de oxidoreducere, mecanisme de eliberare și stocare a energiei în sistemele biologice	2		
Bibliografie minimală recomandată			
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 lucrări practice 28 ORE	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Spectrul de absorbție al piridinnucleotidelor. Determinarea cantitativă a proteinelor prin UV-Vis.	2	Lucrări practice, lucru în echipă și/sau lucru individual	
2. Determinarea enzimatică a concentrației piruvatului și NADH cu lactat dehidrogenază	2		
3. Dozarea activității lactat dehidrogenazei serice	2		
4. Noțiuni generale de cromatografie	2		
5. Reacții pentru poliglucide. Identificarea poliglucidelor	2		
6. Metode de dozare a lipidelor. Determinarea colesterolului total din gălbenușul de ou.	2	Evaluare scrisă	
7. Metode de dozare a lipidelor. Determinarea concentrației fosfolipidelor din gălbenușul de ou	2		
Bibliografie minimală recomandată			
Bibliografie minimală Avramiuc Marcel, Lucrări practice de biochimie, Univ. Ștefan cel Mare, Suceava, 2016			

9. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- 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	Evaluare orală	50%

	reală.		
Seminar			
Laborator/ Lucrări practice	• Însușirea problematicei tratate la laborator; • Capacitatea de a utiliza corect instrumentarul și aparatura din laborator; • Capacitatea de a utiliza corect reactivii din laborator • Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor proprietăți ale substanțelor • Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în separarea și purificarea unor substanțe	Observația sistematică, Test	50%
Proiect			

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
	Conf. univ. dr. Alexandru NEMȚOI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

