

## PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Educație Fizică și Sport
Departamentul	Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutritie si dietetica

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Fiziopatologie				
Titularul activităților de curs	Dr. Roxana FILIP				
Titularul activităților de seminar	Dr. Codruta Iulia BRAN				
Anul de studiu	II	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DF
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână	3	Curs	1	Seminar	2	Laborator		Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	14	Seminar	28	Laborator		Proiect	

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	26
Tutoriat	
Examinări	2
Alte activități:	

Total ore studiu individual	56
Total ore pe semestru	100
Numărul de credite	4

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea conținutului disciplinei optionale Interpretarea testelor de laborator</li> <li>• Cunoașterea conținutului - standardelor minimale disciplina de fiziologie</li> <li>• Cunoașterea conținutului – standardelor minimale disciplina de anatomie</li> <li>• Cunoașterea întrepătrunderilor între disciplinele fundamentale: biochimie, biofizica, biologie celulara si moleculara si disciplinele clinice</li> </ul>
Competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa cunoasca modificarile structurale si functionale ale tesuturilor si organelor care produs sau sunt produse de boala</li> <li>• Sa cunoasca mecanismele care stau la baza initierii, progresiei, compensarii si vindecarii proceselor patologice</li> <li>• Sa cunoasca relatia între modificarile la niveld e tesut/organ si efectele pe intregul organism</li> </ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	• Videoproiector,tabla,ecran, laptop	
Desfășurare aplicații	Seminar	• Tabla, videoproiector
	Laborator	• Buletine de analiza, EKG, spirograme • Cazuri clinice patologii si explorarile conexe
	Proiect	• Propuneri de proiecte de a studenti • Asociere la prezentarea proiectului

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sa cunoasca originea manifestarii clinice a bolii</li> <li>• sa isi cunoasca limitele bazat pe competenta asociata postului</li> <li>• sa cunoasca diagnosticul patogenetic pe baza algoritmilor de explorare a tulburarilor functionale si lezionale proprii fiecarei maladii</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sa cunoasca semnificatia notiunii de sanatos si bolnav in termeni fiziopatologici</li> <li>• sa inteleaga substratul rational al corectarii dezechilibrelor functionale, terapiei si profilaxiei bolilor</li> <li>• sa cunoasca valorile normale pentru principalii parametri biologici</li> </ul>
Competențe cognitive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sa cunoasca corelatia intre principalele sindorame si modificarile parametrilor biologici</li> <li>• sa cunoasca panelul de explorari recomandate pe sindroame</li> </ul>
Competențe afectiv-valorice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sa aiba reacția pozitivă la sugestii, cerințe, sarcini didactice, satisfacția de a răspunde la solicitari si la provocarea de a lucra in echipa</li> <li>• sa intocmeasca proceduri de lucru si referate ca baza de plecare pentru discutiile de la LP</li> <li>• sa aiba capacitatea de a avea un comportament etic, deontologie si moral cu colegii si pacientii;</li> <li>• Sa aiba abilitatea de a colabora cu specialiști din alte domenii.</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoasterea importantei determinarilor paraclinice in efectuarea diagnosticului</li> <li>• Rolul personalului medical in pregatirea pacientului in vederea efectuării etstelor de diagnostic</li> </ul>
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunaosterea valorilor normale pentru principalii analiti</li> <li>• Cunaosterea corelatiei intre functie structura explorare paraclinica</li> <li>• Importanta standardizarii algoritmilor de diagnostic- proceduri, protocoale</li> </ul>
	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentarea de cazuri clinice</li> <li>• Corelatia simptom sindrom explorare paraclinica</li> </ul>
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare buletine de analiza si/ sua explorari functionale</li> <li>• Aplicare algoritmi de diagnostic in vederea formularii diagnosticului pozitiv si diferential</li> </ul>
	Proiect	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La alegere prezentare ppt cu teme alese de catre studenti</li> </ul>

### 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiziopatologia sistemului cardiovascular. Boala coronariana.Tulburarile de ritm si conducere. Hipertensiunea arteriala. Valvulopatii; Insuficienta cardiaca</li> </ul>	2	Prezentare power point/ slideuri	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiziopatologia sistemului sanguin: seria eritrocitarașeria leucocitara;fiziopatologia hemostazei.</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiziopatologia tulburarilor endocrine: tiroida, suprarenala; gonadele</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiziopatologia sistemului renal; nefropatii glomerulare; sindroame; boli renale obstructive; infectia urinara</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiziopatologia sistemului renal; afectiunile tubulo interstitiale. Fiziopatologia echilibrului acido bazic</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiziopatologia echilibrului acido bazic. Acidoza, alcaloza respiratorie/ metabolica</li> </ul>	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiziopatologia aparatului digestiv: dispepsia,constipatie, sindromul de malabsorbție; fiziopatologia afcetiunilor hepatice , biliare, pancreatice</li> </ul>	2	Idem	
Bibliografie			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.free-medicaljournals.com">www.free-medicaljournals.com</a></li> <li>• Suport de curs</li> <li>• Ciocoiu Manuela, Fiziopatologie curs, U.M.F.Gr T Popa Iasi</li> <li>• UMF Timisoara, suport curs fiziopatologie</li> </ul>			
Bibliografie minimală			
•idem			
LP:	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Protecția muncii. Prezentarea generală a disciplinei; syllabus; prezentarea tematicii de curs și LP	2	Prezentare power point/ slideuri	
• Fiziopatologia aparatului cardio vascular: EKG normală. Axul electric al inimii; determinarea frecvenței cardiace	2	Idem	
• EKG în diverse afecțiuni: hipertrofie, tulburări electrolitice, ischemia miocardică, tulburări de conducere. Biomarkeri serici în afecțiunile cardio vasculare	2	Idem	
• Explorarea aparatului respirator: volumele pulmonare statice, dinamice, spirometria; testarea cardio pulmonară de efort	2	Idem	
• Explorarea tubului digestiv, ficat, pancreas	2	Idem	
• Explorarea echilibrului fosfo calcic, Magneziu	2	Idem	
• Metabolismul proteic; Electroforeza proteinelor; principiu, interpretare, variații în diverse afecțiuni	2	Idem	
• Metabolismul lipidic	2	Idem	
• Metabolismul glucidic	2	Idem	
• Explorarea seriei eritrocitare	2	Idem	
• Investigarea anemiilor; seria leucocitară	2	Idem	
• Explorarea hemostazei	2	Idem	
• Explorarea aparatului excretor și a echilibrului acido bazic	2	Idem	
• Sustinere prezentări de către studenți	2	Idem	

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

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abordarea tematicii în conformitate cu calificarea viitoare și menținerea discuțiilor practice cu specificul de activitate al absolvenților.</li> </ul> |
|--|

10. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoștințe, Criterii specifice disciplinei	Examen/teste cu variante de întrebări cu răspuns preformat cascada simplă	60%
Seminar			
Laborator	Deprinderi Capacitate de problematizare	Prezentare power point cu teme propuse de studenți Quizz Frecvența la curs/LP	<b>25%</b> <b>10%</b> <b>5%</b>

Programa analitică / Fișa disciplinei

Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• însușirea notiunii de: parametru biochimic, valoare normală, limite fiziologice</li> <li>• cunoașterea principalelor paneluri de investigație pe sindroame</li> <li>• cunoașterea condițiilor și dotării pentru diferite explorări uzuale</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
<b>26.09.2020</b>	<b>Dr Roxana FILIP</b>	<b>Dr. Codruta Iulia BRAN</b>

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	<b>Prof. univ. dr. Petru GHERVAN</b>

**FIȘA DISCIPLINEI**
**1. Date despre program**

Instituția de învățământ superior	<b>UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” SUCEAVA</b>
Facultatea	<b>FACULTATEA DE EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT</b>
Departamentul	<b>DSDU</b>
Domeniul de studii	<b>SĂNĂTATE</b>
Ciclul de studii	<b>LICENȚĂ</b>
Programul de studii/calificarea	<b>ND</b>

**2. Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	<b>Semiologie si patologie medicală</b>				
Titularul activităților de curs	Lect. Dr. Bilha Claudia				
Titularul activităților de seminar	Dr. Caliman-Sturdza Olga Adriana				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână	3	Curs	1	Seminar	2	Lucrări practice		Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	14	Seminar	28	Lucrări practice		Proiect	

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	14
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	14
Tutoriat	
Examinări	2
Alte activități: vizite la spital	

Total ore studiu individual	56
Total ore pe semestru	100
Numărul de credite	4

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

Curriculum	Anatomia si fiziologia omului, Educatie pentru sanatate si prim ajutor, (Tehnici speciale de manevrare a bolnavului)
Competențe	

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

Desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mod de organizare: frontal</li> <li>• resurse materiale: videoprojector</li> </ul>
Desfășurare aplicații	Seminar <ul style="list-style-type: none"> <li>• mod de organizare: frontal, grup, individual</li> <li>• resurse materiale: videoprojector, documentare interactive, filme științifice medicale, planșe, mulaje, marker-e colorate, whiteboard, smartboard, tensiometru, manechin resuscitare, trusă de prim ajutor,</li> <li>• vizite la spital, în diferite secții.</li> </ul>

	Laborator	•
	Proiect	•

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C1. Capacitatea de selecție, combinare și utilizare adecvată a ansamblului integrat, coerent dinamic și deschis de cunoștințe și abilități specifice domeniului</li> <li>• C2. Capacitatea de structurare logică a conținuturilor disciplinei</li> <li>• C3. Identificarea problematicii de bază a disciplinei și asimilarea elementelor necesare pentru aplicarea în practică a cunoștințelor teoretice însușite</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CT1. Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice disciplinei</li> <li>• CT2. Utilizarea materialului didactic și a aparatului specifice</li> <li>• CT3. Operarea cu programe digitale, documentarea și comunicarea într-o limbă de circulație internațională</li> </ul>
Competențe cognitive	<p>1. <b>Cognitive</b> (<i>cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor disciplinei</i>) Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reactualizarea cunoștințelor de anatomia și fiziologia omului</li> <li>- Cunoașterea și utilizarea adecvată a notiunilor specifice disciplinei</li> <li>- Cunoașterea principalelor probleme și noțiuni de semiologie și patologie</li> </ul> <p>2. <b>Instrumental-aplicative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice disciplinei</li> <li>- Examinarea pacienților din diferite secții ale spitalului</li> <li>- Utilizarea materialului didactic și a aparatului specifice din laboratorul de kinetoterapie</li> </ul> <p>3. <b>Atitudinale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formarea unor atitudini normale de lucru privind studiul în cadrul disciplinei</li> <li>- Participarea proprie, activă la manifestările științifice în domeniu</li> <li>- Valorificarea optimă și creativă a potențialului propriu în activitățile colective</li> <li>- Utilizarea cunoștințelor prin schimburi de experiențe</li> <li>- Dezvoltarea profesională proprie</li> <li>- Implicarea în dezvoltarea instituțională și în promovarea cercetărilor științifice</li> </ul>
Competențe afectiv-valorice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formarea unor atitudini normale de lucru privind studiul în cadrul disciplinei</li> <li>• Participarea proprie, activă la manifestările științifice în domeniu</li> <li>• Valorificarea optimă și creativă a potențialului propriu în activitățile colective</li> <li>• Utilizarea cunoștințelor prin schimburi de experiențe</li> <li>• Dezvoltarea profesională proprie</li> <li>• Implicarea în dezvoltarea instituțională și în promovarea cercetărilor științifice</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitatea de a explica și interpreta conținuturile teoretice și practice ale disciplinei într-o abordare interdisciplinară</li> <li>• Formarea unor atitudini normale de lucru privind studiul în cadrul disciplinei</li> <li>• Participarea proprie, activă la manifestările științifice în domeniu</li> <li>• Valorificarea optimă și creativă a potențialului propriu în activitățile colective</li> <li>• Utilizarea cunoștințelor prin schimburi de experiențe</li> </ul>
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea informațiilor despre semiologie și patologie.</li> <li>• Recunoașterea principalelor boli.</li> </ul>
	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea problemelor cu care se confrunta sănătatea publică prin utilizarea unor pliante sau filme științifice.</li> <li>• Cunoașterea principalelor elemente de semiologie.</li> <li>• Explicarea conținutului disciplinei prin utilizarea documentarelor</li> </ul>

		interactive, filme științifice medicale; planșe, mulaje, <i>marker-e</i> colorate <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice disciplinei.</li> <li>• Deprinderea anamnezei și examinarea bolnavilor.</li> <li>• Evaluare periodică și aprecierea studenților. Emulație și ierarhizarea după calitatea învățării.</li> <li>• Verificarea Caietului de lucrări practice al fiecărui student.</li> </ul>
	Laborator	
	Proiect	

## 8. Conținuturi

7 Cursuri a cate 2 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>SEMILOGIE - CURS</b>			
1. Patologia, semiologia – definiții. Semiologia generală și specială. Boli și sindroame. Tipul constituțional. Terenul și predispoziția pentru anumite boli.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Etiopatogenie. Fiziopatologie. Anatomie patologica și histopatologie.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
2. Examen paraclinice: imagistica (radiologie, CT, RMN, echo), ECG, spirometria etc. Laboratorul de hematologie, biochimie, bacteriologie, parazitologie etc.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Componentele foii de observație. Anamneza. Examenul obiectiv general.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
3. Semiologia și patologia tegumentelor, țesutului celular subcutanat, aparatului locomotor.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Semiologia și patologia aparatului respirator.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv

4. Semiologia și patologia aparatului cardio-vascular. Sindroame cardiologice. Sindroame vasculare: arteriale, venoase, limfatice.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Semiologia și patologia sângelui, țesutului hematopoietic și limfoid, imunității, hemostazei.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
5. Semiologia și patologia aparatului digestiv.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Semiologia și patologia sistemului endocrin și a metabolismului.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
6. Semiologia și patologia aparatului urinar.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Semiologia și patologia aparatului de reproducere feminin și masculin.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
7. Semiologia și patologia pediatrică.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv
Psihodiagnostic și psihoterapie.	1	Expunere, explicație, conversație, filme documentare medicale, prezentare de cazuri, ilustrare și exemplificare cu videoproiectorul etc.	Curs interactiv



## Bibliografie

1. Albu C, Gherguț A, Albu M. Dicționar de kinetoterapie. Ed. Polirom, Iași, 2007.
2. Bălăceanu- Stolnici C. Geriatrie practică. Ed. Medicală, București, 1998.
3. Bruckner I. Semiologie medicală. Ed Medicală, București, 2002.
4. Covic M. Genetica medicală. Ed Polirom, Iași, 2004.
5. Cozlea Laurentiu. Semiologie generala. Semiologia aparatului respirator. Ed. University Press Tg. Mures, 2012.
6. Dumitru M. Geriatrie. Ed Medicală, București, 1982.
7. Dumitru D. Ghid de reeducare funcțională. Ed. Sport-Turism, București, 1981.
8. Gherasim L. Tratat de medicină internă. Ed. Medicală, București, 1984.
9. Popescu Roxana, Trăistaru Rodica, Badea P. Ghid de evaluare clinică și funcțională în recuperarea medicală, vol II. Ed Medicală universitară, Craiova, 2004.
10. Rusu.V. Dicționar medical. Ed. Medicală, București, 2001.
11. Sbenghe T. Recuperarea medicală la domiciliul bolnavului (pentru medicul de familie). Ed Medicală, București, 1996.
12. Schaffler A, Braun J, Renz U. Ghid clinic. Ed Medicală, București, 1995.
13. Ursea N. Manual de nefrologie. Ed. Fundația România de mâine, 2004.
14. Semiologie chirurgicala. <http://www.justmed.eu/schir.php>
15. <http://www.semiologie.ro/>
16. Vasile Mihaela, Moldoveanu Monica. Semiologie medicala pentru asistenti medicali. **eBook**. Editura All.
17. Ulmeanu Victoria. Simptome, semne și sindroame în exemple și probleme. Editura Muntenia & Leda Constanța, 2001.

## Bibliografie minimală

1. Bruckner I. Semiologie medicală. Ed Medicală, București, 2002.
2. Cozlea Laurentiu. Semiologie medicala. Semiologie generala. Semiologia aparatului respirator. Ed. University Press Tg. Mures, 2012.
3. Semiologie chirurgicala. <http://www.justmed.eu/schir.php>
4. <http://www.semiologie.ro/>
5. Vasile Mihaela, Moldoveanu Monica. Semiologie medicala pentru asistenti medicali. **eBook**. Editura All.

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1.Introducere in semiologie; specialitati medicale	2	Prezentare powerpoint, discutii	
2.Foia de observatie ; anamneza; examenul clinic	2	Idem; practic	
3. Examenul paraclinic (Rgf, CT, RMN,ecografia, ECG)	2	Idem; practic	
4.Semiologia tegumentelor, tesutului celular subcutanat; afectare tegumentara in DZ	2	Idem;	
5.Discopatia lombara; gonartroza; coxartroza	2	Idem; caz clinic	
6. Semiologia aparatului respirator; spirometria	2	Idem	
7.Masurarea tensiunii arteriale si a frecventei cardiace	2	Idem	
8.Grupele sanguine; sistem Rh; transfuzia; anemiile	2	Idem	
9.Guta-examen clinic si paraclinic	2	Idem; caz clinic	
10. UGD; sindromul de colon iritabil	2	Idem	
11.Hepatitele cronice (metabolice, virale, autoimune)	2	Idem	
12. Infectiile de tract urinar; colica renala; IRC; dializa	2	Idem	
13. BTS- date generale; etapele dezvoltarii normale a fatului; etapele dezvoltarii normale a nou-nascutului	2	Idem	

14.Psihoterapia; calitatea vietii pacientilor cu boli cronice	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identic cu bibliografia de curs</li> </ul>			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vasile,Mihaela, Moldoveanu, Mihaela-Semiologie pentru asistenti medicali, Ed.All, 2011, 2015</li> <li>• Caiet de lucrari practice.</li> </ul>			

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

Este o disciplină de studiu prevăzută în planul de învățământ, pentru primul ciclu de formare profesională, ciclul de licență, face parte din disciplinele fundamentale ce contribuie la formarea competențelor și capacităților generale, prezintă aspectele ce reglementează și direcționează desfășurarea activităților practice specifice domeniului. Disciplina are ca scop cunoașterea semiologiei și patologiei generale. Este o disciplină de bază necesară disciplinelor ulterioare, care asigura un suport practic util în practicarea kinetoterapiei.

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<p>Simptome și semne. Capacitatea de selecție, combinare și utilizare adecvată a ansamblului integrat, coerent dinamic și deschis de cunoștințe și abilități specifice domeniului.</p> <p>Principalele elemente de patologie. Capacitatea de structurare logică a conținuturilor disciplinei.</p> <p>Identificarea problematicii de bază a disciplinei și asimilarea elementelor necesare pentru aplicarea în practică a cunoștințelor teoretice însușite</p>	- examen scris (examenul conține 2 subiecte eliminatorii din anatomie și fiziologie)	60%
Seminar			
LP	<p>Examinarea unui pacient. Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice disciplinei.</p> <p>Utilizarea materialului didactic și a aparatului specifice.</p> <p>Operarea cu programe digitale, documentarea și comunicarea într-o limbă de circulație internațională.</p>	- prezenta și activitatea la lucrări - verificare practica	40%
Proiect		- probe de evaluare formativă (test docimologic, referat, eseu, portofoliu, proiect)	
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- însușirea principalelor noțiuni, idei specifice disciplinei;</li> <li>- cunoașterea problemelor de bază din domeniu;</li> <li>- parcurgerea bibliografiei minimale;</li> <li>- participarea la activitățile practice cu echipament adecvat și îndeplinirea sarcinilor de lucru;</li> <li>- realizarea temelor de lecție la aplicațiile practice</li> </ul>			

- Evaluare periodică și aprecierea studenților. Emulație și ierarhizarea după calitatea învățării.
- Verificarea Caietului de lucrări practice al fiecărui student.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de LP
<b>30.09.2020</b>		Caliman-Sturdza Olga

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	<b>Universitatea Stefan cel Mare Suceava</b>
Facultatea	<b>Educație fizică și sport</b>
Departamentul	<b>Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană</b>
Domeniul de studii	<b>Sănătate</b>
Ciclul de studii	<b>Licență</b>
Programul de studii/calificarea	<b>Nutriție și dietetică</b>

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>FARMACOLOGIE</b>				
Titularul activităților de curs	s.l. Dr. Mihaela Coroamă				
Titularul activităților de seminar	s.l. Dr. Mihaela Coroamă				
Anul de studiu	<b>II</b>	Semestrul	<b>3</b>	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				<b>DF</b>
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				<b>DO</b>

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

Număr de ore pe săptămână	<b>2</b>	Curs	<b>1</b>	Seminar	<b>1</b>	Laborator		Proiect	
Totalul de ore din planul de învățământ	<b>28</b>	Curs	<b>14</b>	Seminar	<b>14</b>	Laborator		Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	22
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	13
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	<b>45</b>
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	<b>75</b>
Numărul de credite	<b>3</b>

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>1. <i>Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale ale farmacologiei, recunoașterea medicației și cunoașterea principiilor farmacocinetice și farmacodinamice ale substanțelor medicamentoase specifice bolilor de nutriție.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoaștere și înțelegere (cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei de farmacologie) <ul style="list-style-type: none"> <li>- cunoștințe generale de bază</li> <li>- cunoștințe de bază necesare profesiei de nutriționist și dietetician.</li> <li>- capacitatea de a transpune în practică cunoștințele dobândite</li> </ul> </li> </ul> <p>2. <i>Formularea de ipoteze și operaționalizarea conceptelor cheie în vederea explicării terapiei bolilor sindroamelor și / sau simptomelor.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicare și interpretare (explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei) <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitatea de a lua decizii</li> <li>- capacitatea de analiză și sinteză</li> <li>- capacitatea de a soluționa probleme</li> </ul> </li> </ul> <p>3. <i>Instrumental – aplicative (proiectarea, conducerea și evaluarea activităților practice specifice; utilizarea unor metode, tehnici și instrumente de investigare și de aplicare în domeniul farmacologiei)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitatea de organizare și planificare</li> <li>- capacitatea de evaluare și autoevaluare</li> <li>- abilități de cercetare.</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de nutriție, utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoștințe generale de bază, necesare profesiei/disciplinei: Noțiuni de farmacologie, pe grupe medicamentoase, elemente de farmacoterapie cu implicare în diferite afecțiuni.</li> </ul> </li> <li>• <b>Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului de nutriție și dietetică.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizarea de conexiuni între cunoștințele dobândite și aplicabilitatea lor în practica zilnică: importanța cunoașterii elementelor de farmacodinamie, farmacoterapie, farmacotoxicologie în tratamentul unor patologii în care nutriția detine un rol important.</li> </ul> </li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restransă și asistență calificată:</b> Insusirea unor elemente de farmacologie cu aplicabilitate în practica curentă de specialitate – nutriție și dietetică</li> <li>• <b>Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate :</b> Dezvoltarea, în contextul disciplinei de farmacologie, a cunoștințelor, aptitudinilor, atitudinilor și comportamentului necesare în vederea desfășurării în condiții optime a activității de nutriționist.</li> <li>• <b>Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională</b></li> </ul>
Obiectivele specifice	<p>Curs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea locului și mecanismelor de acțiune farmacodinamică (acțiunea asupra farmacoreceptorilor, asupra enzimelor sau mediatorilor și mesagerilor celulari), a factorilor care influențează acțiunea farmacodinamică; variabilitatea farmacologică inter- și intra-individuală;</li> <li>• Înțelegerea și cunoașterea acțiunii medicamentelor asupra organismului ca un întreg, a modului în care acestea influențează</li> </ul>

		<p>funcțiile corpului uman și aplicarea acestor cunoștințe în practica denutritionisti/kinetoterapeuți..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoșterea mecanismelor de acțiune la nivel molecular și celular ale principalelor grupe de medicamente, cunoașterea efectelor aditivilor alimentari.</li> <li>• Cunoașterea noțiunilor fundamentale privind parametrii farmacocinetici la diferite categorii de pacienți în nutriție și dietetică.</li> <li>• Cunoașterea particularităților farmacodinamice și farmacocinetice ale medicamentelor la diferite categorii de pacienți (vârstnici, copii, femei gravide sau care alăptează, bolnavi cu insuficiență renală sau hepatică).</li> </ul>
	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea principalelor căi de administrare a medicamentelor, incluzând aspectele cu privire la absorbția pe căi naturale sau artificiale, distribuția medicamentelor în organism, epurarea medicamentelor din organism, variabilitatea profilului farmacocinetic; cunoașterea biodisponibilității medicamentelor administrate sub diverse forme farmaceutice specifice căilor de administrare;</li> <li>• Cunoașterea noțiunilor fundamentale privind relațiile structură chimică – efect, stabilirea dozajului, a intervalelor de administrare și individualizarea tratamentului la diferite categorii de pacienți.</li> <li>• Dobândirea bazelor necesare utilizării cât mai adecvate a medicamentelor în prevenirea, diagnosticul și tratamentul bolilor și îmbolnăvirilor.</li> <li>• Evaluarea beneficiilor și riscurilor utilizării medicamentelor singure sau în diferite scheme terapeutice.</li> </ul>
	Laborator	
	Proiect	

## 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p>1. Farmacocinetica și biodisponibilitatea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definiția și obiectul farmacologiei.</li> <li>• Interacțiuni între medicament și organism.</li> <li>• Noțiuni de biofarmacie - biodisponibilitate.</li> <li>• Farmacocinetica: procesele de bază privind cinetica medicamentelor în organism.</li> </ul>	2	Prezentare power point/ slideuri	
<p>2. Farmacodinamia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acțiunea medicamentoasă;</li> <li>• Eficacitatea medicamentoasă;</li> <li>• Farmacoreceptorii;</li> <li>• Interacțiunea substanță medicamentoasă-receptorii;</li> </ul>	2	Idem	
<p>3. Anestezice locale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noțiuni generale (structură chimică, clasificare),</li> <li>• Modalitate de acțiune;</li> <li>• Farmacocinetica și farmacodinamia anestezicelor locale;</li> <li>• Substanțe anestezice locale.</li> </ul>	2	Idem	

4. Analgezice, antipiretice, antiinflamatoare nesteroidiene și steroidiene: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noțiuni generale (structură chimică, clasificare);</li> <li>• Modalitate de acțiune;</li> <li>• Farmacinetica, farmacodinamia, farmacotoxicologia acestor categorii de substanțe.</li> <li>• Substanțe analgezice, antipiretice și antiinflamatoare.</li> </ul>	2	Idem	
5. Miorelaxante: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Structură chimică, mod de acțiune,clasificare;</li> <li>• Miorelaxantele centrale – farmacocinetică, armacodinamie, substanțe miorelaxante centrale;</li> <li>• Miorelaxantele periferice– farmacocinetică, armacodinamie, substanțe miorelaxante periferice;</li> </ul>	2	Idem	
6. Farmacoterapia SNC: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hipnotice – farmacocinetică, farmacodinamie, farmacoterapie.</li> <li>• Sedative – farmacocinetică, farmacoterapie, farmacodinamie.</li> <li>• Medicația tulburărilor de mișcare.</li> </ul>	2	Idem	
7. Reacții adverse medicamentoase.	2	Idem	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lupușoru Cătălina Elena, Cristina Mihaela Ghiciuc. Farmacologia în “comprimate” Ed.Alfa, 2009.</li> <li>• Ion Fulga – ”Famacologie”, Editura Medicală, București, 2008.</li> <li>• Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000</li> <li>• Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005.</li> <li>• Albu Elena, O. C. Mungiu. Elemente de Farmacologie clinică, Ed. Venus, Iași. 2007</li> <li>• Katzung B.G. Basic&amp;Clinical Pharmacology. 8th edition, Lange Medical Book. 2001.</li> </ul>			
Bibliografie minimală			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ion Fulga – ”Famacologie”, EdituraMedicală, București, 2008.</li> <li>• Stroescu V. “Bazelefarmacologice ale practiciimedicale”. București, 2000</li> <li>• AureliaNicoletaCristea - „Tratat de Farmacologie“, EdituraMedicală, București, 2005.</li> <li>• Note de curs, Mihaela COROAMA</li> </ul>			

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1.Medicamentul - generalități. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medicaentul – definiție și deenumire.</li> <li>• Medicamentul - surse.</li> <li>• Forme farmaceutice – definire.</li> </ul>	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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relația structură-efect pentru substanțele medicamentoase.</li> <li>• Relația doză-efect.</li> </ul>	2	Idem	
3. Forme farmaceutice mod de administrare a acestora.	2	Idem	
4. . Prescrierea medicamentelor. Rețeta. - Părțile rețetei. - Suportul rețetei; Situatii când rețeta nu e necesară. Evaluare 1.	2	Idem	
5. Vitaminoterapia.	2	Idem	
6. Aditivi alimentari <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definiție,</li> <li>• Clasificare</li> <li>• Surse</li> </ul>	2	Idem	
7. Aditivi alimentari – efecte asupra organismului uman. Evaluare 2.	2	Idem	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bibliografie Lupușoru Cătălina Elena, Cristina Mihaela Ghiciuc. Farmacologia în “comprimate” Ed.Alfa, 2009.</li> <li>• Ion Fulga – ”Famacologie”, Editura Medicală, București, 2008.</li> <li>• Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000</li> <li>• Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005.</li> <li>• Albu Elena, O. C. Mungiu. Elemente de Farmacologie clinică, Ed. Venus, Iași. 2007</li> <li>• Katzung B.G. Basic&amp;Clinical Pharmacology. 8th edition, Lange Medical Book. 2001.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ion Fulga – ”Famacologie”, Editura Medicală, București, 2008.</li> <li>• Stroescu V. “Bazele farmacologice ale practicii medicale”. București, 2000</li> <li>• Aurelia Nicoleta Cristea - „Tratat de Farmacologie“, Editura Medicală, București, 2005.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identic cu bibliografia de la curs</li> <li>• Caiet de Lucrari practice, Mihaela COROAMA</li> </ul>			

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

- Abordarea tematicii in conformitate cu calificarea viitoare si mentinerea discutiilor practice cu specificul de activitate din cabinetul de nutritie/kinetoterapie.

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați.</li> </ul>	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple.	45%



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu relațiile între diferiți termeni medicali.</li> </ul>	Idem si intrebari descriptive. Frecventa la curs	10% 5%
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.</li> </ul>	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple	40%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• însusirea unor notiunii elementare de farmacoterapie, cu particularitati pe grupe medicamentoase</li> <li>• însusirea unor noțiuni de farmacocinetică și farmacodinamie pe grupe medicamentoase</li> <li>• însusirea unor notiuni cu aplicabilitate in practica curenta ca kinetoterapeut <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea programelor de kinetoterapie corelate cu diagnosticul functional si conform indicațiilor medicului, realizând și profilaxia secundară.</li> <li>• Realizarea unui program de kinetoterapie adaptat patologiei, integrând tehnici și metode de kinetoterapie adecvate.</li> </ul> </li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
<b>18.09.2020</b>	s.l. Dr. Mihaela Coroamă	s.l. Dr. Mihaela Coroamă

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof.univ.dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	<b>Prof.univ.dr. Petru GHERVAN</b>

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Educație Fizică și Sport
Departamentul	Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

### 2. Date despre disciplină

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

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	42
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notiuni de chimie și biologie</li> </ul>
Competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>curs multiplicat și în format electronic</li> <li>planșe/folii/calculator/videoprojector</li> </ul>	
Desfășurare aplicații	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>sală dotată cu sistem de proiecție</li> <li>aparatură de laborator și reactivi</li> </ul>
	Proiect	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sa aiba capacitatea de adaptare a noțiunilor de toxicologie alimentară la programul de studiu Nutriție și dietetică.</li> <li>Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate cauzate de substanțe și compuși toxici din alimente</li> </ul>
-------------------------	---

Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.</li> </ul>
-------------------------	--

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentarea substanțelor chimice toxice din produsele alimentare de origine vegetală și animală, care produc intoxicații prin consumul de alimente;</li> <li>• Prezentarea agenților microbieni care produc toxiinfecții alimentare atât prin virulența lor cât și prin toxinele elaborate în produsele alimentare;</li> <li>• Prezentarea unor produși toxici care se formează în produsele alimentare în timpul procesării și conservării.</li> <li>• Prezentarea acțiunii substanțelor toxice asupra organismului, biotransformarea și metabolizarea acestor substanțe.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentarea metodelor și tehnicilor moderne de laborator privind identificarea substanțelor toxice și a agenților microbieni din produsele alimentare responsabili de producerea toxiinfecțiilor alimentare.</li> </ul>

#### 8. Conținuturi

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

8. Intoxicația cu micotoxinele din alimente. Factorii care influențează biosinteza micotoxinelor. Principalele micotoxine. Prezența micotoxinelor în diverse produse alimentare. Simptomele intoxicației cu micotoxine. Posibilități de reducere a conținutului de micotoxine în produsele alimentare.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
9. Intoxicația cu produși toxici care se formează în produsele alimentare în timpul procesării și conservării alimentelor (nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, produși ai reacțiilor Maillard). Simptomele intoxicației cu nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, produși ai reacțiilor Maillard. Măsuri de prevenire.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
10. Toxiinfecții alimentare produse de Stafilococi, Streptococi, Enterobacteriaceae, Salmonella, Shigella, Yersinia, Clostridium, Campylobacter, Vibrio-cholerae. Simptomele toxiinfecțiilor alimentare. Măsuri de prevenire.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
11. Determinarea toxinelor în produsele alimentare	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
12. Comportarea toxicelor în organism (toxicocinetica): pătrunderea și absorbția, distribuția, depozitarea, acumularea.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
13. Biotransformarea toxicelor și metabolizarea lor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
14. Acțiunea toxicelor asupra organismului (toxicodinamia). Acțiunea toxicilor la nivel de țesut, organ, aparat, sistem.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	

#### Bibliografie

- ALBU FLORENȚA, (2015) Notiuni de toxicologie alimentară, Editura Sfântul Ierarh Nicolae, ISBN 978-606-30-0411-7.
- BANU C. și col., (2010) - Aplicații ale aditivilor și ingredientelor în industria alimentară. Editura ASAB, București;
- BĂRZOI D. și col., (1999) – Toxiinfecțiile alimentare. Editura Diacon Coresi, București;
- BĂRZOI D., APOSTU S., (2002) – Microbiologia produselor alimentare, Editura Risoprint, Cluj-Napoca;
- CIOTĂU C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava;
- COMAN I., POPESCU O., (1985) – Micoze și Micotoxicoze. Editura Ceres, București;
- CONTRĂU M., (1978) - Toxicologie, principii generale. Ed. Junimea, Iași;
- CONTRĂU M., POPA L., STAN T., PREDA N., KINCSES-AJTAY M., (1991) – Toxicologie. Editura Didactică și Pedagogică, București;
- DOLAN, L. C., MATULKA, R. A., & BURDOCK, G. A. (2010). Naturally occurring food toxins. *Toxins*, 2(9), 2289-2332.
- DROCHIOIU G., GRĂDINARU R. V., RÂȘCA I.M., MANGALAGIU I., (2013) – Toxicologie. Editura universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași;
- DRUGĂ MĂRIOARA, (2007) – Toxicologie Alimentară. Editura Mitron, Timișoara;
- DUMITRAȘCU V., (2010) – Toxicologie. Editura de vest, Timișoara;
- ENESCU I., (1986) – Intoxicații cu alimente de origine animală și prevenirea lor. Editura Ceres, București;
- GORAN GHEORGHE, CRIVINEANU VICTOR, (2016) Toxicologie, Editura Printech, București.
- GOSSLAU, A. (2016). Assessment of food toxicology. *Food Science and Human Wellness*, 5(3), 103-115.
- GRĂDINARU A. C., SOLCAN GH., GUGUIANU ELEONORA, BEȘCHEA CHIRIAC I. S., (2016) – Toxicologie și Toxiinfecții Alimentare. Editura, „Ion Ionescu de la Brad” Iași;
- HURRELL R.F., (1990) – Influence of the Maillard reaction on the nutritional value of food the Maillard reaction. *Advances in life sciences*, Ed. Birkhauser Verlag Basel, 245-258;
- HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Editura CERMI, Iași;
- HURA, C. (2002). Contaminarea chimică a alimentelor în România: pe indicatori prevăzuți de GEMS/FOOD 2001: sinteză națională. CerMI.
- MAJEED, A. (2017). Food toxicity: contamination sources, health implications and prevention. *J. Food Sci. Toxicol*, 1(1), 2.
- POPA G. DUMITRACHE S., APOSTOL C., SEGAL B., SEGAL RODICA, TEODOR V., (1986) – Toxicologia produselor alimentare. Editura Academică, București;
- POPESCU N., POPA G., STĂNESCU V., (1986) - Determinări fizico-chimice de laborator pentru produsele alimentare de origine animală. Editura Ceres, București;

- PRUTEANU LAURA- MIHAELA, (2010) – Toxicologie. Editura Rovimed PUBLISHERS, Bacău;
- SAVU C., (1999) – Poluarea mediului și prezența substanțelor toxice în alimente, controlul calității alimentelor. Editura Semne, București;
- SHIBAMOTO T., BJELDANES L., (2009) - Introduction to food toxicology second edition, Food Science and Technology International Series, Academic Press, Elsevier Inc.;
- STANLEY T. OMA, (2004) - Food and nutritional toxicology Stanley T. Omaye 2004 by CRC Press LLC ISBN 1-58716-071-4.;
- ȘUȚEANU E., DANIELESCU N., POPESCU O., TRIF ALEXANDRA, (1995) - Toxicologie și toxicoze. Editura Didactică și Pedagogică București;
- WILLIAMS, P. (2012). Food toxicity and safety. Essentials of Human Nutrition, 415.
- TOFANA MARIA, (2011) Contaminanți alimentari: performanțe analitice și reglementări legislative : pesticide și micotoxine, Editura Mega, Cluj Napoca.
- \*\*\* Codex Alimentarius – Food Higiene Bazic, (2001), Joint FAO/ WHO, Food Standarts Progrmme, Rome, Italy;
- \*\*\*Regulamentul(CE) nr. 178/2006 a Comisiei din 1 februarie 2006 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului prin întocmirea anexei I în care sunt prevăzute produsele alimentare și hrana pentru animale al căror conținut de reziduuri de pesticide face obiectul unor limite maxime
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – de stabilirea normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animal destinate consumului uman, care stabilește norme specifice pentru carnea proaspătă, moluște bivalve, lapte și produse lactate;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2006 de stabilirea nivelurilor maxime admise pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 al Parlamentului European și al Consiliului, de modificare al Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- \*\*\* Regulamentul (CE) 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, care se aplică de la 20 ianuarie 2010;

#### Bibliografie minimală

- ALBU FLORENȚA, (2015) Notiuni de toxicologie alimentară, Editura Sfantul Ierarh Nicolae, ISBN 978-606-30-0411-7.
- CIOTĂU C., (2017) – Toxicologia alimentară. Editura universității din Suceava
- GORAN GHEORGHE, CRIVINEANU VICTOR, (2016) Toxicologie, Editura Printech, București.
- GOSSLAU, A. (2016). Assessment of food toxicology. Food Science and Human Wellness, 5(3), 103-115.

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii și PSI în laboratoarele de Microbiologie și chimie toxicologică, Măsuri de prim ajutor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
2. Norme de recoltarea probelor pentru analiza toxicologică 2.1. Recoltarea probelor de lapte și produse lactate 2.2. Recoltarea probelor de carne și a preparatelor din carne 2.3. Recoltarea probelor de pește și a produselor din pește 2.4. Recoltarea probelor de ouă și a produselor din ouă 2.5. Recoltarea probelor de miere de albine 2.6. Recoltarea probelor de produse vegetale	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
3. Analiza substanțelor antinutritive prezente în produsele alimentare.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
4. Analiza toxicologică a reziduurilor de nitrați/nitriți din produsele alimentare a. Determinarea reziduurilor de nitrați/nitriți din produse animale b. Determinarea reziduurilor de nitrați/nitriți din produsele vegetale	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
5. Analiza toxicologică a reziduurilor de aminer biogene din produsele alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	

6. Analiza reziduurilor de pesticide din produsele alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
7. Analiza toxicologică a reziduurilor de metale grele din produsele alimentare.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
8. Analiza toxicologică a reziduurilor de aditivi alimentari din produsele alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
9. Analiza toxicologică a reziduurilor de micotoxine din produsele alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
10. Analiza bacteriologică a toxiinfecției alimentare produsă de Stafilococi, Streptococi, Enterobacteriaceae, Salmonella, Shigella, Yersinia, Clostridium, Campylobacter, Vibrio-cholerae	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
11. Analiza unor produși toxici formați prin prelucrarea produselor alimentare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
12. Teste de determinare a toxicității apei	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
13. Testul de intoleranță alimentară. Principiul testului.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
14. Evaluare	2	Test	
<b>Bibliografie</b>			
<p>1. ALBU FLORENȚA, (2015) Notiuni de toxicologie alimentară, Editura Sfântul Ierarh Nicolae, ISBN 978-606-30-0411-7.</p> <p>2. BĂRZOI D. și col., (1999) – Toxiinfecțiile alimentare. Editura Diacon Coresi, București;</p> <p>3. CIOTĂU C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava;</p> <p>4. HURRELL R.F., (1990) – Influence of the Maillard reaction on the nutritional value of food the Maillard reaction. Advances in life sciences, Ed. Birkhauser Verlag Basel, 245-258;</p> <p>5. HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Editura CERMI, Iași;</p> <p>6. POPESCU N., POPA G., STĂNESCU V., (1986) - Determinări fizico-chimice de laborator pentru produsele alimentare de origine animală. Editura Ceres, București;</p> <p>7. STĂNESCU V., APOSTU S., (2010) - Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală, vol.1, 2 Editura Risoprint, Cluj-Napoca;</p> <p>8. WILLIAMS, P. (2012). Food toxicity and safety. Essentials of Human Nutrition, 415.</p> <p>TOFANA MARIA, (2011) Contaminanți alimentari: performanțe analitice și reglementări legislative: pesticide și micotoxine, Editura Mega, Cluj Napoca.</p>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<p>1. BONDOC I., (2014) - Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Editura „ Ion Ionescu de la Brad”, Iași;</p> <p>2. CIOTĂU C., (2017) – Toxicologie alimentară. Editura Universității din Suceava;</p> <p>3. HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Editura CERMI, Iași;</p> <p>POPESCU N., POPA G., STĂNESCU V., (1986) - Determinări fizico-chimice de laborator pentru produsele alimentare de origine animală. Editura Ceres, București;</p>			

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

- Prin însușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina „TOXICOLOGIE ALIMENTARĂ”, studenții dobândesc un bagaj de cunoștințe consistent, în concordanță cu

- competențele parțiale cerute pentru ocupațiile posibile prevăzute în Grila 1 — RNCIS;
- Cursul există în programa de studii a universităților și facultăților de profil din România;
  - Conținutul cursului este în concordanță cu așteptările/cerințele formulate de către companiile/angajatorii reprezentative(i) din domeniul sănătății

## 16. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoștințe, Criterii specifice disciplinei	Sumativă prin examen scris	<b>60%</b>
Seminar			
Laborator	Deprinderi Capacitate de problematizare	Continuă la activitățile practice, Test	<b>40%</b>
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea principalelor noțiuni de toxicologie alimentară;</li> <li>• Cunoașterea acțiunii substanțelor toxice asupra organismului;</li> <li>• Cunoașterea celor mai periculoase substanțe toxice transmise prin alimente;</li> <li>• Cunoașterea agenților microbieni specifici de producerea toxiinfecțiilor alimentare;</li> <li>• Cunoașterea principalelor metode de analiză toxicologică privind identificare a substanțelor toxice și a agenților microbieni din alimente, responsabili de producerea toxiinfecțiilor alimentare.</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
17.09.2020	Ș. I. dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana	Ș. I. dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Petru GHERVAN

## PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MAIRE" DIN SUCEAVA
Facultatea	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT
Departamentul	SĂNĂTATE ȘI DEZVOLTARE UMANĂ
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	NUTRIȚIA OMULUI SĂNĂTOS				
Titularul activităților de curs	S.I. Dr. Cobuz Claudiu				
Titularul activităților de seminar					
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Examen	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	26
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	18
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	56
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4



**4. Precondiții** (acolo unde este cazul)

Curriculum	
Competențe	

**5. Condiții** (acolo unde este cazul)

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

**6. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Să identifice și să analizeze aspectele nutriționale pe grupe de alimente.</li> <li>· Să cunoască elemente de echilibru nutrițional și aport alimentar adecvat.</li> <li>· Să înțeleagă rolul alimentelor în organism.</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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.</li> <li>· 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.</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	• Înțelegerea relației între nutrienți și aliment
	• Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale preventive
Obiective specifice	• Însușirea noțiunilor de alimentație sănătoasă
	• Însușirea unor tehnici de comunicare a indicațiilor nutriționale către populație

**8. Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Alimentație- Noțiuni introductive, Echilibrul alimentar. Studii nutriționale	2	Prezentare Power point, slide-uri	
2. Echilibrul energetic și reglarea greutateii corporale. Fiziologia alimentației.	2		
3. Aporturi nutriționale recomandate pentru macronutrienți. Densitatea energetică și densitatea nutrițională a alimentelor	2		
4. Aporturi nutriționale recomandate pentru micronutrienți. Tabele de compoziție a alimentelor	2		

5. Stabilirea statusului nutrițional și a riscului nutrițional. Ancheta alimentară	2		
6. Piramida alimentară. Porțiile. Fibrele alimentare	2		
7. Apa și electrolitii. Băuturile alcoolice și nealcoolice	2		
8. Grupele alimentare. Cerealele	2		
9. Fructele	2		
10. Legumele	2		
11. Lactate; prebiotice și probiotice	2		
12. Carnea. Ouale	2		
13. Recomandări aport alimentar de dulciuri și grăsimi	2		
14. Dieta mediteraneană	2		
<p><b>Bibliografie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Graur M. &amp; Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Ed. Performantica, 2006.</li> <li>2. Hancu N. Roman G., Veresiu I. <i>Diabetul zaharat, Nutritia și Bolile Metabolice</i>, tratat vol1-2, Ed Echinox Cluj, 2010</li> <li>3. Mahan LK, Escott-Stump S. editori: <i>Krause's Food, Nutrition, &amp; Diet Therapy</i> 11th Edition, Saunders, 2004</li> <li>4. Negrișanu G.: <i>Tratat de nutriție</i>. Ed. Brumar, 2005.</li> <li>5. Mota M.-<i>Alimentația omului sănătos și bolnav</i>, ed. Academiei Române, București 2005</li> <li>6. Mincu I, Mogoș VT.: <i>Bazele practice ale nutriției omului bolnav</i>. Ed. RAI, București, 1998.</li> <li>7. Mincu I. <i>Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav</i>. Ed. Enciclopedică, 2007.</li> <li>8. Basdevant A, Laville M, Lerebours E.: <i>Traité de nutrition clinique de l'adulte</i>. Ed. Flammarion Médecine-Sciences, 2001.</li> <li>9. Simu D, Roman G, Syilagyi I.: <i>Ghidul nutriției și alimentației optime</i>, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001.</li> <li>10. Dumitrescu C.: <i>Bazele practicii alimentației dietetice profilactice și curative</i>. Ed. Medicală, București, 1987.</li> <li>11. Thomas B. &amp; British Dietetic Association: <i>Manual of Dietetic Practice</i>, Blackwell Science, 2001.</li> </ol>			
<p><b>Bibliografie minimală</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Graur M. &amp; Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Ed. Performantica, 2006.</li> <li>• Hancu N. Roman G., Veresiu I. <i>Diabetul zaharat, Nutritia și Bolile Metabolice</i>, tratat vol1-2, Ed Echinox, Cluj, 2010</li> <li>• Mota M.-<i>Alimentația omului sănătos și bolnav</i>, ed. Academiei Române, București 2005</li> <li>• Mincu I. <i>Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav</i>. Ed. Enciclopedică, 2007.</li> </ul>			

Aplicații (Seminar/laborator/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)	1	Prezentare Power point, planșe, discuții libere aplicate Folosirea aplicațiilor de pe internet	
2. Recapitulare : macronutrienții	1	idem	
3. Recapitulare: micronutrienții	1	idem	
4. Stabilirea statusului nutrițional – evaluare de caz. Folosirea de algoritmi și scale	1	idem	
5. Explicarea piramidei alimentare. Stabilirea necesarului zilnic de alimente. Porția alimentară, metode de promovare.	1	idem	
6. Apa: rol, importanța echilibrului hidro-electrolitic. Evaluarea stării de hidratare	1	idem	
7. Cerealele: surse, compoziție, valoare nutrițională	1	idem	
8. Fructele: surse, compoziție, valoare nutrițională	1	idem	
9. Legumele și zarzavaturile: surse, compoziție, valoare nutrițională	1	idem	
10. Lactatele : surse, compoziție, valoare nutrițională	1	idem	
11. Carnea și ouăle: surse, compoziție, valoare nutrițională	1	idem	
12. Dulciuri și grăsimi – argumente și contraargumente pentru consum	1	idem	
13. Adaptarea dietei după vârstă și fitness	1	idem	
14. Exemple practice de patternuri alimentare: diete mediteraneene și vestice	1		
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Graur M. &amp; Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Ed. Performantica, 2006.</li> <li>2. Hancu N. Roman G., Veresiu I. <i>Diabetul zaharat, Nutriția și Bolile Metabolice</i>, tratat vol1-2, Ed Echinox Cluj, 2010</li> <li>3. Mahan LK, Escott-Stump S. editori: <i>Krause’s Food, Nutrition, &amp; Diet Therapy</i> 11th Edition, Saunders, 2004</li> <li>4. Negrișanu G.: <i>Tratat de nutriție</i>. Ed. Brumar, 2005.</li> <li>5. Mota M.-<i>Alimentația omului sănătos și bolnav</i>, ed. Academiei Române, București 2005</li> <li>6. Mincu I, Mogoș VT.: <i>Bazele practice ale nutriției omului bolnav</i>. Ed. RAI, București, 1998.</li> <li>7. Mincu I. <i>Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav</i>. Ed. Enciclopedică, 2007.</li> <li>8. Basdevant A, Laville M, Lerebours E.: <i>Traité de nutrition clinique de l’adulte</i>. Ed. Flammarion Médecine-Sciences, 2001.</li> <li>9. Simu D, Roman G, Sylagyi I.: <i>Ghidul nutriției și alimentației optime</i>, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2001.</li> <li>10. Dumitrescu C.: <i>Bazele practicii alimentației dietetice profilactice și curative</i>. Ed. Medicală, București, 1987.</li> <li>11. Thomas B. &amp; British Dietetic Association: <i>Manual of Dietetic Practice</i>, Blackwell Science, 2001.</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graur M. &amp; Societatea de Nutriție din România. <i>Ghid pentru Alimentația Sănătoasă</i>, Ed. Performantica, 2006.</li> <li>• Hancu N. Roman G., Veresiu I. <i>Diabetul zaharat, Nutriția și Bolile Metabolice</i>, tratat vol1-2, Ed Echinox, Cluj, 2010</li> <li>• Mota M.-<i>Alimentația omului sănătos și bolnav</i>, ed. Academiei Române, București 2005</li> <li>• Mincu I. <i>Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav</i>. Ed. Enciclopedică, 2007.</li> </ul>			

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

--

**10. Evaluare**

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

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
<b>28.09.2020</b>	Ș. I. Dr. COBUZ CLAUDIU	

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof.univ.dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	<b>Prof.univ.dr. Petru GHERVAN</b>

## FIȘA DISCIPLINEI (licență)

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
Facultatea	Educație Fizică și Sport
Departamentul	Sănătate și Dezvoltare Umană
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Elemente de analiză instrumentală				
Titularul activităților de curs	S.I. dr. Bulai Elena-Raluca				
Titularul activităților de seminar	S.I. dr. Bulai Elena-Raluca				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DO

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

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	23
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	18
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	56
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Cunoașterea fenomenelor, interacțiilor și a legilor fizice care au loc la scară microscopică respectiv microscopică ce au aplicații în Nutriție și Dietetică (Biofizică), Chimie generală, Chimia alimentelor
Competențe	-

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• Efectuarea de aplicații pentru rezolvarea de sarcini specifice Nutriției și Dieteticii pe baza cunoștințelor din științele fundamentale.
-------------------------	--

Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare aferente și a riscurilor aferente.</li> <li>• Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei.</li> </ul>
-------------------------	---

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

Obiectivul general al disciplinei		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrierea, explicarea și interpretarea conceptelor, teoriilor, modelelor și metodelor instrumentale aplicate în efectuarea analizelor;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea cunoștințelor dobândite la rezolvarea unor probleme concrete desprinse din realitatea de zi cu zi.</li> </ul>
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobândirea de către studenți a noțiunilor fundamentale de analiză instrumentală</li> </ul>
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectuarea unor experimente de laborator ;</li> <li>• Interpretarea rezultatelor acestor experimente de laborator.</li> </ul>
	Proiect	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -</li> </ul>

**8. Conținuturi**

Curs (online)	Nr. ore	Metode de predare	Observații	
1. Introducere în analiza instrumentală 1.1. Noțiuni generale 1.2. Analiză chimică versus analiză instrumentală 1.3. Noțiunea de probă. Prelevarea și pregătirea probelor pentru analiză	2	expunerea, prelegerea, descrierea, conversație bazată pe implicarea studenților, pe stabilirea de conexiuni cu subiectele/cunoștințele anterioare	online	
2. Introducere în spectrometria de emisie și absorbție	2		online	
3. Spectrometria de emisie atomică în arc, scânteie electrică și plasmă	2		online	
4. Spectrometria de emisie în flacără 5. Spectrometria de absorbție atomică	2		online	
6. Spectrometria de raze x 7. Spectrometrice de absorbție moleculară în domeniul vizibil și ultraviolet 8. Spectrometria de fluorescență și fosforescență moleculară	2		online	
9. Spectrometria de absorbție în infraroșu și raman 10. Spectrometria de masă	2		online	
11. Metode cromatografice de analiză	2		online	
<b>Bibliografie</b>				
1. C. Luca, Al. Duca, I. Crișan, Chimie analitică și analiză instrumentală, EDP, București, 1983;				
2. A. F. Dăneț. Metode electrochimice de analiză, Ed.Stiințifică, București, 1995;				
3. A. F. Dăneț. Metode electrochimice de analiză, Ed.Stiințifică, București, 1996;				
4. Pele Maria, Chimie analitica si analiza instrumentala, Matrix Rom, București, 1999;				
5. L.Roman, R.Săndulescu, Metode de separare și analiză instrumentală, EDP, București, 1999;				
6. Doina Bilbă, Lavinia Tofan, Chimie analitică metode chimice de analiză, Performantica, Iași, 2009.				
7. M.Pléniceanu, Al. Popescu, C. Tigae, Chimie analitică. Analiza instrumentală, Ed. Universitaria, Craiova, 2007.				
8. M. Pléniceanu, Andreea Simionescu, Chimie analitică instrumentală. Lucrări practice, probleme și aplicații. Tipografia Universității din Craiova, 2007.				
9. Bulai Elena-Raluca – Elemente de analiză instrumentală, note de curs.				

Aplicații (Laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii	2	Lucrări practice, lucru în echipă și/sau lucru individual	
2. Recoltarea și pregătirea probelor pentru analiză	2		
3. Utilizarea curbei etalon în identificarea concentrațiilor substanțelor	2		
4. Analiza cantitativă versus analiza calitativă	2		
5. Determinarea cuprului prin metoda spectrofotometrică	2		
6. Determinarea fierului prin metoda spectrofotometrică	2		
7. Determinarea nitriților și nitraților din apa prin metoda	2		

spectrofotometrică			
8. Determinarea substanțelor organice utilizând spectrometria cu radiație IR	2		
9. Determinarea concentrației de particule în suspensie, utilizând radiația IR. Determinarea turbidității apei	2		
10. Determinarea metalelor prin absorbție atomică	2		
11. Determinarea urmelor de alcool metilic din băuturile alcoolice, utilizând spectrometria RAMAN	2		
12. Cromatografia în strat subțire	2		
13. Cromatografia pe coloană	2		
14. Test final + recuperări + echivalări	2	Evaluare scrisă	
<b>Bibliografie</b> 1. Doina Bilbă, Lavinia Tofan, Chimie analitică metode chimice de analiză, Performantica, Iași, 2009; 2. Camelia Popa, Metode clasice și moderne în analiza apei, Editura PIM, Iași, 2013; 3. M. Pleniceanu, Andreea Simionescu, Chimie analitică instrumentală. Lucrări practice, probleme și aplicații. Tipografia Universității din Craiova, 2007.			

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

--

**2. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitatea de înțelegere a fenomenelor studiate.</li> <li>• Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor care descriu comportarea sistemelor în diferite condiții.</li> <li>• Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor fenomene desprinse din lumea reală.</li> </ul>	Evaluare orală	60%
Seminar	-		
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea problematicei tratate la laborator;</li> <li>• Capacitatea de a utiliza corect instrumentarul și aparatura din laborator;</li> <li>• Capacitatea de a utiliza corect reactivii din laborator</li> <li>• Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în identificarea unor proprietăți ale substanțelor</li> <li>• Capacitatea de a folosi metodele prezentate în lucrările de laborator în separarea și purificarea unor substanțe</li> </ul>	Observația sistematică,	20%
		Test	20%
Proiect	-		
Standard minim de performanță			
- capacitatea de a folosi un limbaj adecvat într-o discuție pe teme de specialitate, - cunoașterea a cel puțin 50% din cantitatea de informație vehiculată la orele de instruire			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2020	S.I. dr. Bulai Elena-Raluca	S.I. dr. Bulai Elena-Raluca

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

<b>Instituția de învățământ superior</b>	<b>Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava</b>
<b>Facultatea</b>	<b>Facultatea de Educație Fizică și Sport</b>
<b>Departamentul</b>	<b>Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană</b>
<b>Domeniul de studii</b>	<b>Sănătate</b>
<b>Ciclul de studii</b>	<b>Licență</b>
<b>Programul de studii/calificarea</b>	<b>Nutriție și dietetică</b>

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>COMUNICARE ÎN NUTRIȚIE</b>				
Titularul activităților de curs	-				
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. drd. Oana Atomei				
Anul de studiu	<b>II</b>	Semestrul	<b>3</b>	Tipul de evaluare	<b>C</b>
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	5
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	28
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	50
Numărul de credite	2

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-



## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"><li>- Să cunoască și să aplice algoritmi unei comunicări și relaționări eficiente între dietetician și pacient.</li><li>- Să abordeze pacientul ținând cont de specificitatea sa și a dificultăților de comunicare și relaționare.</li><li>- Să identifice terminologia și strategiile de comunicare specifice domeniului nutriției și dieteticii.</li><li>- Să se familiarizeze cu terminologia medicală în nutriție.</li><li>- Să utilizeze funcțiile limbii în diverse situații profesionale: să ofere sfaturi, alternative, să ceară și să ofere informații, să explice procese, să convingă etc.</li></ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"><li>- Să respecte elementele de etică la nivelul comunicării și relaționării dintre dietetician și pacient.</li><li>- Să identifice rolurile și responsabilitățile dieteticianului în echipa multidisciplinară.</li><li>- Să aplice tehnicile și metodele de comunicare în cadrul interacțiunii interprofesionale.</li><li>- Să dezvolte abilități de comunicare orală prin activități practice și teoretice interactive.</li><li>- Să dezvolte abilități de comunicare scrisă prin redactarea de referate și prin intermediul testărilor efectuate pe tot parcursul semestrului.</li></ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"><li>- Să dezvolte abilități eficiente de comunicare pentru a stabili o relație terapeutică adecvată cu pacientul, prin folosirea metodelor și tehnicilor de comunicare specifice orientării terapeutice.</li></ul>
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"><li>- Să identifice terminologia și strategiile de comunicare specifice domeniului nutriției și dieteticii.</li><li>- Să aplice strategiile privind comunicarea și relaționarea dintre dietetician și pacient și dintre dietetician și alți furnizori de servicii medicale.</li><li>- Să respecte normele de etică în comunicare.</li><li>- Să evite jargonul medical în comunicarea cu pacientul.</li><li>- Să folosească limbajul de specialitate pe înțelesul pacientului.</li><li>- Să adapteze discursul medical în funcție de receptor și context.</li><li>- Să dezvolte relații bazate pe empatie și congruență cu pacientul, în care acesta să se simtă înțeles și ajutat.</li><li>- Să dezvolte abilități de înțelegere a limbajului nonverbal al pacientului și al aparținătorilor acestuia.</li></ul>

## 8. Conținuturi

Aplicații (seminar) 28 ore	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Relația termen – cuvânt – concept în medicină	2	expunerea, explicația,	
2. Evoluția limbajului nutriției și dieteticii în România	2	conversația, studiul	
3. Terminologie medicală în nutriție. Standardizarea terminologiei nutriției	2	de caz, problematizarea,	

4. Comunicarea verbală în nutriție	2	brainstormingul,	
5. Comunicarea nonverbală	2	jocul de rol	
6. Comunicarea scrisă în nutriție	2	(descrierea unor	
7. Comunicarea în echipa interdisciplinară	2	imagini, discutarea	
8. Comunicarea în situații conflictuale	2	unor cazuri,	
9. Mijloace de comunicare în nutriție: radio, TV, telefon, internet etc.	2	compararea unor	
10. Surse de documentare în nutriție: științifice, didactice și de popularizare	2	itemi, rezolvarea	
11. Discursul științific medical în domeniul nutriției și dieteticii	2	unor sarcini în grup,	
12. Discursul didactic în nutriție și dietetică. Resurse educaționale	2	rezolvarea unor	
13. Discursul de popularizare în nutriție. Pacientul informat.	2	sarcini pe baza unor	
14. Evaluare	2	mesaje scrise ori	
		receptate oral,	
		elaborarea unor	
		lucrări scrise)	
<b>Bibliografie:</b>			
1. American Dietetic Association. (2011). <i>International Dietetics &amp; Nutrition Terminology (IDNT). Reference Manual. Standardized language for the Nutrition Care Process.</i> 3 <sup>rd</sup> Edition.			
2. Bateman H, Sargeant H, McAdamm K. (2006). <i>Dictionary of Food Science and Nutrition.</i> A & C Black Publishers Ltd. London.			
3. Bender AE. & Bender DA. (2003). <i>Oxford dictionary of food &amp; nutrition.</i> Oxford University Press.			
4. Dorland WAN. (2011). <i>Dorland's Illustrated Medical Dictionary.</i> 32 <sup>nd</sup> Edition. Elsevier Saunders.			
5. Gyls B, Wedding ME. (2017). <i>Medical Terminology Systems. A Body Systems Approach.</i> 8 <sup>th</sup> Edition. F. A. Davis Company, Philadelphia.			
6. International Food Information Service (IFIS). (2009). <i>Dictionary of Food Science and Technology.</i> 2 <sup>nd</sup> Edition. John Wiley & Sons Ltd. UK.			
7. Laguna R. & Claudio V. (1996). <i>Nutrition and diet therapy reference dictionary.</i> 4 <sup>th</sup> edition. Chapman & Hall. New York.			
8. Marcovitch H. (ed.) (2014). <i>Dicționar de termeni medicali.</i> (trad. Nășcuțiu, A. M.). Editura Niculescu. București.			
9. Messinger J. (2013). <i>Dicționar ilustrat al gesturilor.</i> Ediția a II-a. București: Editura Litera.			
10. Mucchielli A. (2015). <i>Arta de a comunica. Metode, forme și psihologia situațiilor de comunicare.</i> Iași: Polirom.			
11. O'Toole, M. (ed.) (2013). <i>Mosby's Medical Dictionary.</i> 9 <sup>th</sup> Edition. Elsevier.			
12. Ochiuz L, Popovici I, Lupuleasa D. (2011). <i>Terminologie medicală și farmaceutică.</i> Ed. a II-a Iasi: Ed. Polirom.			
13. Pânișoară IO. (2004). <i>Comunicarea eficientă.</i> Ediția a III-a. Polirom. Iași.			
14. Pasca MD. (2012). <i>Comunicarea în relația medic-pacient,</i> Ed. University Press, Tg. Mureș.			
15. Pasca MD. (2011). <i>Curs de comunicare medic-pacient,</i> UMF Tg. Mureș.			
16. Rusu V. (2010). <i>Dicționar medical.</i> ediția a IV-a. Editura Medicală. București.			
17. Venes D. (ed.) (2017). <i>Taber's Cyclopedic Medical Dictionary.</i> 23 <sup>rd</sup> Ed. FA Davis Company. Philadelphia.			
<b>Bibliografie minimală</b>			
Caiet de seminar			

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

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

## 10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	-	-	-
Seminar	Vorbirea fluentă și corectă în situații date; citirea și înțelegerea unor mesaje scrise și ascultate; utilizarea corectă și explicarea noțiunilor fundamentale ale disciplinei folosind vocabularul de specialitate; evaluarea aplicațiilor practice cu pacient simulat.  Prezentarea caracteristicilor unui tip de discurs medical în domeniul nutriției; adaptarea discursului în diferite situații de comunicare	Participarea activă; Comunicarea pe baza unui text de specialitate, completarea unui scenariu, receptarea și redarea de mesaje, citirea, înțelegerea și răspunsul pe text, jocul de rol (simularea unei situații de comunicare dietetician – pacient) Colocviu – evaluare orală	40%  60%
Standard minim de performanță			
Să susțină cu argumente subiectul abordat. Să cunoască practic modalitățile unei comunicări și relaționări eficiente între dietetician și pacient, respectiv personal medical și auxiliar.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
<b>18.09.2020</b>	-	<b>Asist. univ. drd. Oana Atomei</b>

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul facultății	Semnătura decanului
	<b>Prof. univ. dr. Petru GHERVAN</b>

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MAIRE" DIN SUCEAVA
Facultatea	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT
Departamentul	SĂNĂTATE ȘI DEZVOLTARE UMANĂ
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>Limba engleză</b>				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Lector dr. Codrut Serban				
Anul de studiu	<b>II</b>	Semestrul	<b>3</b>	Tipul de evaluare	<b>Colocviu</b>
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				<b>DC</b>
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				<b>DO</b>

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	5
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	<b>20</b>
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	<b>50</b>
Numărul de credite	<b>2</b>

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Limba engleză generală
Competențe	Abilități de exprimare orală și scrisă, înțelegere a discursului oral și scris de nivel B2/C1

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	• Nu este cazul	
Desfășurare aplicații	Seminar	• Echipament de proiecție, echipament de redare audio-video
	Laborator	• Nu este cazul
	Proiect	• Nu este cazul

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- folosirea adecvată a lexicului și expresiilor pentru exprimarea opiniilor și credințelor cu privire la aspecte precum comportamentul în societate, competițiile profesionale și sportive, realizările științifice</li> <li>- diferențierea stilurilor de comunicare (formal, informal)</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- încurajarea dezvoltării profesionale prin re-valorizarea studiului individual</li> <li>- relaționarea în echipă; comunicarea interpersonală și asumarea de roluri specifice</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• folosirea structurilor lexico-gramaticale specifice limbii engleze în comunicarea clară, concisă și coerentă a informațiilor către interlocutori;</li> <li>• dezvoltarea capacității de a concepe și organiza texte/discursuri cu caracter informativ, descriptiv, explicativ și procedural</li> </ul>
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dezvoltarea abilității de a comunica oral și în scris pe teme de interes social</li> <li>• exersarea actelor de limbaj în interacțiunea de tip profesional și semi-profesional pe teme generale</li> </ul>

#### 8. Conținuturi

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
You and other people (aspects of character, feelings, relationships, behaviour and manners)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul	
Leisure and lifestyle (food, holidays, plays and films, competitive sport, gardens and nature, shopping habits, socializing)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	
A changing world (talking about change, energy conservation, discuss wildlife under threat, describe medical advances, talk about migration)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	
Institutions (health services, local government, crime and the police, prisons, armed forces)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	

News and current affairs (news headlines, news journalism, human interest stories, celebrity, political beliefs, areas of conflict)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	
Work and finance (job benefits, ways of working, the business world, money markets, personal finance, time management, workplace dispute, office problems)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	
Concepts (cause and effect, truth and lies, problems and solutions, success and failure)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	

#### Bibliografie

- Gairns, Ruth and Redman, Stuart. 2009. *Oxford Word Skills*. Oxford University Press.
- Greere, Anca. 2007. *English for Environmental Professionals. Developing Communication Skills*. Cluj Napoca: Clusium
- Mascull, Bill. 1995. *Key Words in the Media. Helping Learners with Real English*. London: Harper Collins
- Maybin, Janet and Mercer, Neil. 1996. *Using English from Conversation to Canon*. London: The Open University/Routledge
- Mercer, Neil and Swann, Joan. 1996. *Learning English: Development and Diversity*. New York: Routledge
- Todd, Richard Watson. 2007. *Much Ado about English: Up and Down the Bizarre Byways of a Fascinating Language*. London: Nicholas Brealey Publishing

#### Bibliografie minimală

- Alexander, L. G. 1994. *Right Word, Wrong Word*. Harlow: Longman.
- Gairns, Ruth and Redman, Stuart. 2009. *Oxford Word Skills*. Oxford University Press.
- Mercer, Neil and Swann, Joan. 1996. *Learning English: Development and Diversity*. New York: Routledge
- Caiet de seminar, ȘERBAN Codruț

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

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

### 10. Evaluare

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

Seminar	folosirea controlată și cât mai naturală a limbii în comunicarea orală și scrisă; prezentarea fișelor lexicale întocmite în studiul vocabularului introdus prin temele propuse; însușirea colocațiilor și a expresiilor idiomatice;	Conversația de evaluare Prezentări individuale Jocuri de rol	50%
		Teste și exerciții	50%

Standard minim de performanță

folosirea adecvată a structurilor lexico-gramaticale în actele de vorbire specifice interacțiunilor de tip profesional și semiprofesional;  
ortografierea corectă a cuvintelor derivate și compuse specifice domeniului;  
extragerea și ierarhizarea ideilor principale din textele citite;  
folosirea adecvată a colocațiilor și a expresiilor idiomatice.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
<b>28.09.2020</b>		Lector dr. Codrut Serban

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof.univ.dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	<b>Prof.univ.dr. Petru GHERVAN</b>

## PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Educație Fizică și Sport
Departamentul	Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>Educație fizică</b>				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. drd. Petrariu Ileana				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	CV
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

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

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	9
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	25
Numărul de credite	1

### 4. Precondiții

Curriculum	-
Competențe	-

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5. Formarea deprinderilor și priceperilor motrice
Competențe transversale	CT3. Utilizarea unor metode și tehnici eficiente de învățare pe tot parcursul vieții, în vederea formării și dezvoltării profesionale continue și adaptării competențelor profesionale la dinamica contextului profesional și social

### 7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	- însușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu - formarea de capacităților motrice, calitatilor motrice, etc.
-----------------------------------	--



Obiective specifice	<p>Obiectivele educației fizice pot fi înțelese ca fiind materializarea finalităților sub toate aspectele concretizate în progresele individului în plan somatic, funcțional, cognitiv, motric, afectiv și social în funcție de cerința și evoluția societății.</p> <p>Obiectivele de referință:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• optimizarea dezvoltării fizice a organismului, a indicilor morfologici și funcționali și a atitudinii corecte a corpului;</li> <li>• perfecționarea capacității motrice generale a studenților, necesară desfășurării activității sportive;</li> <li>• îmbogățirea sistemului de cunoștințe, deprinderi, priceperi motrice, utilitar aplicative și specifice unor ramuri de sport;</li> <li>• dezvoltarea ritmicității motrice și expresivității mișcărilor;</li> <li>• înzestrarea studenților cu tehnicile de activitate independentă;</li> <li>• formarea și educarea spiritului de autodepășire, a trăsăturilor moral-volitiv, a capacității de apreciere și autoapreciere și formarea deprinderilor igienico-sanitare.</li> <li>• educarea sociabilității, a spiritului de ordine și acțiune având la bază respectarea unui sistem de reguli.</li> </ul>
---------------------	---

**8. Conținuturi**

Seminar <b>Aplicații</b>	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p><b>Conținutul lucrărilor practice</b></p> <p><b>Protecția muncii</b></p> <p><b>ATLETISM.....2h</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Înșușirea tehnicii de execuție a exercițiilor care compun: <ul style="list-style-type: none"> <li>• școala alergării;</li> <li>• școala săriturii;</li> <li>• școala aruncării*.</li> </ul> </li> <li>2. Formarea cunoștințelor, priceperilor și deprinderilor de a selecționa și folosi structuri de exerciții din școala atletismului, sub formă algoritmică, în vederea pregătirii organismului pentru diferite eforturi (de învățare motrică, de dezvoltare a calităților motrice, consolidare a deprinderilor motrice etc.)</li> <li>3. Exerciții și jocuri pentru diferite forme de alergare, săritură și aruncare</li> </ol> <p><b>GIMNASTICA.....2h</b></p> <p><b>I. Exerciții de bază pentru aparatul locomotor</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Exerciții libere</i></li> <li>2. <i>Exerciții la banca de gimnastică, la scara fixă*</i></li> </ol> <p><b>II. Exerciții de dezvoltare fizică generală</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Exerciții pentru dezvoltarea forței musculare (musculatura membrelor superioare, inferioare, abdominale, spatelui)</li> <li>4. Exerciții pentru dezvoltarea elasticității musculare și a mobilității articulare (coloana vertebrală și a articulațiile coxo-femorale)</li> <li>5. Exerciții pentru dezvoltarea capacității de relaxare (membrelor superioare, inferioare și a trunchiului)</li> </ol>	<p><b>2 ore</b></p> <p><b>2 ore</b></p>	<p>Exercitiul, Exersarea explicația, problematizarea, conversația</p>	

6. Exerciții pentru formarea ținutei corecte  
 III. Exerciții aplicative  
 IV. Elemente acrobatice cu caracter static și dinamic\*

## DEZVOLTAREA CALITĂȚILOR MOTRICE FORȚĂ ȘI REZISTENȚĂ.....3h

Program TABATA – antrenament pe intervale de mare intensitate

2 ore

- exercitii pentru tonifierea masei musculare;
- exercitii care stimuleaza cresterea masei musculare;
- exercitii pentru creșterea capacitatii cardiovasculare și respiratorii.

Mijloace:

- sprint
- sărituri și alergare pe loc
- ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal (high knees)
- genuflexiuni clasice
- genuflexiuni cu săritură
- genuflexiuni cu vârfuri îndreptate spre exterior (pliee)
- fandari (în față, în spate – cu sau fără gantere)
- ridicări pe vârfurile degetelor
- scări
- flotări cu săritură
- flotări
- ridicarea trapez
- mountain climber
- ridicări biceps
- deadlift.

### Tabata: planul de antrenament A

- Mountain Climber (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde);
- Ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal sau high knees (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)
- Flotări cu săritură (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)
- Genuflexiuni clasice cu mâinile la ceafă (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)
- Mountain Climber (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)
- Ridicarea picioarelor vertical din plan orizontal sau high knees (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)
- Flotări cu săritură (numărul maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)
- Genuflexiuni clasice cu mâinile la ceafă (numărul

1 ora

maxim de repetări timp de 20 de secunde, pauză 10 secunde)			
*În contextul epidemiologic actual, conținuturile marcate cu "*" vor fi realizate parțial, ținându-se cont de regulile sanitare indicate de autoritățile abilitate, pentru a nu facilita răspândirea virusului SARS-Cov-2.			
Bibliografie seminar			
[1] - Popescu, M., Educația fizică la studenți, București, 1996; [2] - Rață, G., Atletism, Editura Alma Mater, Bacău, 2002; [3]-Rață, G., Ababei, C., Predarea atletismului în școală, Editura Alma Mater, Bacău, 2003; [4]-Scarlat, E., Scarlat, M., B., Educație fizică și sport, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2002; [5]-Scarlat, E., Scarlat, M., B., Îndrumar de Educație Fizică Școlară, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., 2006			
Bibliografie minimală seminar			
[1] – Dumitru, G., Sănătate prin sport pe înțelesul fiecăruia, Federația Română Sportul pentru Toți, București, 1997; [2] – Drăgan, I., Cutura fizică și sănătatea, Editura Medicală, București, 1971.			

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

Conținuturile disciplinei au fost elaborate ca urmare a consultării programelor de studii similare din țară, a așteptărilor și evaluărilor Inspectoratului Școlar Județean Suceava, Asociației Învățătorilor Suceveni.
--

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar	- susținerea probelor de evaluare pentru dezvoltarea fizica generala		50%
	- atitudinea studenților față de disciplină, precum și progresul realizat		10%
	- teste pe parcursul semestrului		20%
	- participarea la competiții sportive		20%
Laborator		-	
Proiect		-	

**Standard minim de performanță**

<p><b>Standarde minime pentru nota 5:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- participarea studenților la orele de educație fizică și sport - 50%;</li> <li>- Atletism- scoala alergarii, scoala sariturii;</li> <li>- 3 exercitii libere pentru dezvoltarea fizica generala.</li> </ul> <p><b>Standarde minime pentru nota 10:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- participarea studenților la orele de educație fizică și sport - 80%;</li> <li>- Atletism – scoala alergarii, scoala sariturii, scoala aruncarii*.</li> <li>- 5 exercitii libere pentru dezvoltarea fizica generala;</li> <li>- 5 exercitii pentru tonifiere musculara.</li> </ul>
---

Data completării <b>16.09.2020</b>	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
---------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

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

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
--------------------------------------	---------------------

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	<b>Universitatea Ștefan cel Mare</b>
Facultatea	<b>Educație Fizică și Sport</b>
Departamentul	<b>Sănătate și Dezvoltare Umană</b>
Domeniul de studii	<b>Sănătate</b>
Ciclul de studii	<b>Licență</b>
Programul de studii/calificarea	<b>Nutriție și Dietetică</b>

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>ABILITĂȚI PRACTICE</b>				
Titularul activităților de practică	As.univ.drd Camelia Oana IAȚCU				
Titularul activităților de seminar					
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	<b>Colocvii</b>
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână	2	Curs	0	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	2
Totalul de ore din planul de învățământ	28	Curs	0	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	28

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
Tutoriat	-
Examinări	2
Alte activități:	-

Total ore studiu individual	20
Total ore pe semestru	50
Numărul de credite	2

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Bazele nutriției, anatomic, fiziologie.
Competențe	- Cunoașterea noțiunilor generale de bazele nutriției. - Cunoașterea aparatelor și instrumentelor evaluarea antropometrică a pacientului. - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională (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. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		
Desfășurare aplicații	seminar	
	Laborator	<b>Sala USV cu videoprojector și calculatoare, Laborator de nutriție echipat cu aparate și instrumente de măsurare.</b>
	Proiect	

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluarea nutrițională.</li> <li>- Analiza și evaluarea nevoilor nutriționale pe diverse categorii de persoane și pacienți;</li> <li>- Elaborarea unui plan nutrițional personalizat;</li> <li>- Definierea terminologiei, metodelor și principiilor specifice nutriției și dieteticii, comunicării consilierii nutriționale;</li> <li>- Identificarea trendurilor locale și globale în alimentația umană;</li> <li>- Evaluarea unor meniuri prestabilite;</li> <li>- Evaluarea produselor alimentare.</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dobândirea abilităților de comunicare orală și scrisă – consiliere nutrițională;</li> <li>- Identificarea responsabilității sarcinilor specifice rolului într-o echipă pluridisciplinară;</li> <li>- Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională;</li> <li>- Identificarea obiectivelor de realizat într-un proiect pluridisciplinar, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente.</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului I, studenții anului II, vor fi capabili să realizeze o evaluare nutrițională completă a persoanelor sănătoase sau a pacienților, să realizeze un plan nutrițional personalizat (în funcție de nevoile nutriționale, dar și alți factori precum programul zilnic, buget, etc). De asemenea, la finalul semestrului I studenții vor cunoaște rolul nutriționistului dietetician în toate domeniile în care acesta poate profesa.
Obiectivele specifice	<p>La finalul semestrului I, studenții anului II vor fi capabili să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizeze o anamneză medicală, socială și alimentară;</li> <li>- Realizeze evaluare a datelor/măsurătorilor antropometrice;</li> <li>- Realizeze un examen clinic;</li> <li>- Realizeze o analiză a biomarkerilor;</li> <li>- Realizeze un plan alimentar personalizat, cu respectarea etapelor alcătuirii unei diete;</li> <li>- Să cunoască grupele de produse alimentare și alimentele disponibile în magazine;</li> <li>- Să citească și să interpreteze eticheta nutrițională și conținutul alimentelor;</li> <li>- Să analizeze și să îmbunătățească planuri alimentare după cerințe specifice;</li> <li>- Să evalueze aportul de micronutrienți din alimentație.</li> </ul>

<b>Aplicații practice</b>	<b>Nr. ore</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
1. Prezentarea obiectivelor disciplinei Abilități Practice. Explicarea normelor de protecție a muncii. Rolul nutriționistului dietetician în sistemul de sănătate. Consilierea nutrițională.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
2. Evaluarea nutrițională. Anamneza socială, medicală și alimentară.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
3. Evaluarea nutrițională. Data/măsurători antropometrice. Examenul clinic.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
4. Evaluarea nutrițională. Examenul de laborator. Diagnosticul nutrițional.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
5. Intervenția nutrițională. Etapele alcătuirii unei diete. Identificarea și utilizarea programelor de analiză a aportului alimentar.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
6. Eticheta alimentară-citire și interpretare. Cantitatea de zahăr din băuturi. Conținutul în fibre al alimentelor.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
7. Alegerea alimentelor. Principii de marketing și calitate a produselor alimentare.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
8. Alcătuire de meniuri în funcție de buget.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
9. Porții alimentare personalizate și echivalenții pe grupele alimentare. Determinarea și evaluarea unui produs alimentar ca volum versus gramaj. Distribuirea și asocierea alimentelor în meniu: Piramida alimentară/ Farfuria sănătoasă.	2	Prezentare orală, demonstrații practice, prezentari de caz.	
10. Analiza Programului Național „Cornul și laptele”. Sugestii de îmbunătățire a acestuia. Analiza altor programe de acest tip din țări europene. Nutriția școlarului și a adolescentului în colectivitate.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
11. Nutriția adultului în colectivitate. Analiza unui set de meniuri și îmbunătățirea acestora, după cerințe specifice.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	
12. Importanța vitaminelor și mineralelor în organism, riscul deficiențelor. Evaluarea și îmbunătățirea aportului de micronutrienți.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația, dezbateră	

13. Alegerea unei idei de afacere în domeniul nutriției și dieteticii-sursele de idei. Elaborarea unei strategii și a unui plan de marketing.	2	Dezbaterea, prezentarea, studiul de caz, proiecte de grup, activitate individuală, coaching, brainstorming, cerc de creativitate	
14. Ghiduri pentru o alimentație sănătoasă existente în România. Propuneri pentru elaborarea unor ghiduri pentru diverse categorii din populație	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Negrișanu G. - Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN:973-602-107-6</li> <li>Tarcea M, Ruta F, Rus V. et al - Alimentatia in colectivitati, Edit. University Press Tg. Mures,2017.</li> <li>Wells J.C.K., Toward Body Composition Reference Data for Infants, Children, and Adolescents,Advances in Nutrition, 2014, 5(3): 320S-329S</li> <li>Moța Maria - Alimentația omului sănătos și bolnav. Edit Academiei Române, București, 2005.</li> <li>Albert Francois Creff.(2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București;</li> <li>Nicolae Hâncu, Cristina Niță, Anca Crăciun. Abecedar de Nutriție,Să devenim proprii noștrinuționiști.Sănătatea Press Group,2012.</li> <li>Mincu I., Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav, Ed. Enciclopedică, București,2007,ISBN 973-45-0593-4</li> <li>Hobai Șt, Máthé J, András I, Balogh-Sămărghișan V, Fazakas Z, Nemeș-Nagy E, Dărăbuș A,Butilcă S, Szabó I.: Îndrumător de lucrări practice de biochimie, Litografia UMF Tg. Mureș, 2000</li> <li>Guyff Larson Roberta - American Dietetic Association Complete Food&amp; Nutrition Guide, Ed.Academy of Nutrition and Dietetics, 2012</li> <li>Payne-Palacio June, Canter Deborah - The profession of dietetics-a team approach, fourthedition, Ed. Jones&amp;Bartlett Learning, 2011</li> <li>Graur M. Si colab., Ghid de Alimentatie sanatoasa, coordonat de Societatea de Nutritie dinRomania, Ed. Performantica Iasi, 2006, ISBN 978-973-730-204-5</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Negrișanu G. - Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN:973-602-107-6</li> <li>Graur M. Si colab., Ghid de Alimentatie sanatoasa, coordonat de Societatea de Nutritie dinRomania, Ed. Performantica Iasi, 2006, ISBN 978-973-730-204-5</li> <li>Albert Francois Creff.(2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București;</li> </ul>			

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

- În condițiile unei lipse acute de nutriționiști dieteticieni în țara noastră, disciplina <i>Abilități Practice</i> asigură pe piața muncii persoane calificate atât teoretic, dar mai ales practic care vor putea completa cu succes echipa pluridisciplinară, oferind pacientului cea mai bună îngrijire medicală. Mai mult, prin competențele și abilitățile dobândite, studenții vor putea profesa în domenii precum: cariere profesionale în cercetare, sistem sanitar, industrie alimentară, industrie farmaceutică, mass-media, consultanță, management etc.
--

#### 9. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator	Prezentarea portofoliului de abilități practice	Prezentare orală	50%

	Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. Aplicarea cunoștințelor dobândite în practica medicală.	Probă scrisă	50%
Standard minim de performanță:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cunoașterea etapelor a evaluării nutriționale;</li> <li>- Cunoașterea etapelor alcătuirii unei diete;</li> <li>- Analiza etichetelor nutriționale;</li> <li>- Analiza unui plan alimentar.</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de practică	Semnătura titularului de proiect
29.09.2020	As.univ.drd. Camelia Oana IAȚCU	As.univ.drd. Camelia Oana IAȚCU

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ
Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Petru GHERVAN



## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Educație Fizică și Sport
Departamentul	Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

### 2. Date despre disciplină

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

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	27
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	67
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notiuni de chimia alimentelor</li> </ul>
Competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>curs multiplicat și în format electronic</li> <li>planșe/folii/calculator/videoprojector</li> </ul>	
Desfășurare aplicații	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>sală dotată cu sistem de proiecție</li> <li>aparatură de laborator și reactivi</li> </ul>
	Proiect	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sa aiba capacitatea de adaptare a noțiunilor de tehnologie alimentară la programul de studiu Nutriție și dietetică.</li> <li>Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate cauzate de substanțe și compuși toxici rezultati în urma preparării termice a alimentelor</li> </ul>
-------------------------	--

Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.</li> </ul>
-------------------------	--

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea tehnologiei de preparare culinară a alimentelor pentru meniurile de nutriție și dietetică.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobândirea de către studenți a noțiunilor fundamentale de tehnologie privind prepararea culinară a alimentelor pentru nutriția omului sănătos și a omului bolnav.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobândirea de abilități practice în aplicarea tehnologiilor de pregătire a preparatelor culinare studiate la curs</li> </ul>

#### 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Introducere în tehnologia alimentară (culinară). Gama sortimentală de preparate culinare întâlnite în unitățile de alimentație publică.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Criterii specifice tehnologiei alimentare. Definirea termenilor. Definirea alimentației rationale. Enumerarea principiilor alimentației rationale. Caracterizarea tipurilor de unități de alimentație publică. Igiena în unitățile de alimentație publică.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Trasabilitatea alimentelor, aprovizionarea și implicațiile culinare. Principii de bază în prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare, condiții și efecte asupra consumatorului.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Utilaje tehnologice de bucătărie. Utilaje pentru prelucrarea materiilor prime. Utilaje termice (de pregătire la cald). Spații frigorifice. Ustensile de bucătărie. Instrumente tăietoare. Vase de gătit.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Tehnologia pregătirii mâncărurilor. Prelucrarea primară a alimentelor. Tehnici culinare de procesare. Transformări suferite de alimente în cursul prelucrărilor culinare și efectele asupra valorii nutritive.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Tehnologia preparării micului dejun.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Tehnologia preparatelor lichide. Tehnologia preparării supelor, ciorbelor, borșurilor. Tehnologia semipreparatelor culinare (aspicuri, sosuri etc.)	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Tehnologia preparării antreurilor (calde și reci) și garniturilor (din legume, paste făinoase).	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Tehnologia preparării cărnii și identificarea pierderilor tehnologice și nutriționale	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Tehnologia preparării fripturilor. Fripturile la tigaie. Fripturile la grătar. Fripturile la cuptor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Tehnologia preparatelor din pește, crustacee și batracieni	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Tehnologia preparării salatelor. Salate din legume proaspete. Salate din legume fierte. Salate din legume coapte. Salate combinate.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Tehnologia dulciurilor. Preparatele culinare servite ca desert. Dulciuri de bucătărie pe bază de paste făinoase. 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.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Prezentarea estetică a preparatelor culinare și asigurarea condițiilor igienice la desfacere. Elemente de artă culinară.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• BANU C. și col., (2007) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare. Editura AGIR, București;</li> </ul>			

- BURGHIU F., LUNGU L., NEACSU A., STAVROSITU S., (1990), Tehnologia culinară și tehnică a servirii, Editura Didactică și Pedagogică, București;
- CIOTĂU C., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Editura Universității din Suceava;
- CHIRVASUTĂ A., CONTI D., NEGREA I. (1972), Tehnologia produselor culinare, de cofetărie și a băuturilor. Editura Didactică și Pedagogică, București;
- COSTIN G.M. și col., (2003) – Știința și ingineria fabricării brânzeturilor. Editura Academică, Galați;
- DRĂGOI MARIANA, (2006)- Îndrumar gastronomic pentru agroturism, Editura Irecson, București.
- MARIN D. VIOREL, (2007) – Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor – produse culinare. Editura Uranus, București;
- MIHELE DENISA, (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura medicală, București;
- MINCU I., BOBOIA D., (1975) – Alimentația rațională a omului sănătos și a omului bolnav. Editura Medicală, București;
- NICOLESCU R., (1998) - Tehnologia restaurantelor. Editura Inter-Rebs, București;
- PÎRJOL GABRIELA și col., (1997) - Tehnologie culinară, Editura Didactică și Pedagogică, București;
- PÎRJOL GABRIELA și col., (1995) - Tehnologie culinară de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București;
- POPESCU M., VASILESCU E., GUDI M. (1969), Sortimentul și tehnologia produselor în alimentația publică, Editura Didactică și Pedagogică, București.
- ROTARU O., MIHAIU M., (2007) – Igiena veterinară a produselor alimentare – Patologie prin alimente. Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca;
- STĂNESCU V., APOSTU S., (2010) - Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală, vol.1, 2 și 3. Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
- STĂNCIUC NICOLETA, ROTARU GABRIELA, (2009) – Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica Galați;
- STAVROSITU STERE, (2008) – Arta serviciilor în restaurante și baruri, tehnologie culinară, servicii hoteliere. Centrul Național de Numerotare Standardizări - ISBN, București;
- ȘTEȚCA GH. și col., (2012) – Strategii de management privind calitatea alimentelor. Editura Risoprint, Cluj-Napoca;
- TARCEA MONICA., (2010)- Ghid practic de gastrotehnie și gastronomie. Editura Universității de Medicină și Farmacie din Tg. Mureș.
- VASILACHI GEORGETA, VASILACHI ANA, (2008) - Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. Editura ARC, Chișinău;
- VINTILĂ IULIANA, TURCESCU AURELIA (2005) Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Editura Didactică și Pedagogică, București.
- VINTILĂ IULIANA, BANU CONSTANTIN., (1998), Produse de catering, Editura Evrika, Braila.
- VIZIREANU C., ISTRATI D., (2006) - Elemente de gastronomie și gastrotehnie. Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos" din Galați;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – Norme privind igiena produselor alimentare;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – de stabilirea normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman, care stabilește norme specifice pentru carnea proaspătă, moluște bivalve, lapte și produse lactate;

#### Bibliografie minimală

- DRĂGOI MARIANA, (2006)- Îndrumar gastronomic pentru agroturism, Editura Irecson, București.
- NICOLESCU R., (1998) - Tehnologia restaurantelor. Editura Inter-Rebs, București;
- PÎRJOL GABRIELA și col., (1997) - Tehnologie culinară, Editura Didactică și Pedagogică, București;
- PÎRJOL GABRIELA și col., (1995) - Tehnologie culinară de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București;
- POPESCU M., VASILESCU E., GUDI M. (1969), Sortimentul și tehnologia produselor în alimentația publică, Editura Didactică și Pedagogică, București.

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Măsuri de protecția muncii și PSI la locul de muncă în unitățile de procesarea alimentelor în preparate culinare	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărurilor destinate gravidelor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	

Tehnologia preparării mâncărilor destinate copiilor cu vârsta sub 1 an și respectiv peste 1 an.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor suferinde de intoleranța la lactoză.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor suferinde de boala celiacă.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor cu dietă vegetariană.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor suferinde de diabet zaharat.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor supraponderale și cu probleme cardiovasculare (hipocalorice, hipolipidice, hiposodice).	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor cu boli carentiale (anemie feripriva, lipsa de Ca).	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor suferinde de ulcer.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor suferinde de boli hepatice.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor cu boli renale.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
Tehnologia preparării mâncărilor destinate persoanelor care depun efort fizic intens. Probleme specifice nutriției sportivilor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
<b>Evaluare</b>	2	Test	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>ALBERT_FRANCOIS CREFF, (2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom ucurești;</li> <li>GRAUR MARIANA coordonator și col., (2006) - Ghid pentru alimentația sănătoasă. (ANEXE – Conținutul de nutrienți al materiilor prime și numărul de calorii). Editura Performantica Iași;</li> <li>OLINESCU R., (2006) – Totul despre Alimentația Sănătoasă. Editura Niculescu. București;</li> <li>PÂRJOL G. și col., (2003) - Tehnologie culinară de cofetărie și patiserie, Editura Didactică;</li> <li>PÂRJOL G. și col., (1994) - Tehnologie culinară, Editura Didactică și Pedagogică, București;</li> <li>STAVROSITU STERE, (2004)- Rețetar de preparate culinare, produse de cofetărie, patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și internațional. Editura – Fundația arta serviciilor în turism;</li> <li>VASILACHI GEORGETA, VASILACHI ANA, (2008) - Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. (ANEXE - Cotele de scăzământ la materiile prime prin curățare, fierbere și prăjire). Editura RC, Chișinău;</li> <li>VIZIREANU C., ISTRATI D., (2006) - Elemente de gastronomie și gastrotehnie. Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos" din Galați ;</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>GRAUR MARIANA coordonator și col., (2006) - Ghid pentru alimentația sănătoasă. (ANEXE – Conținutul de nutrienți al materiilor prime și numărul de calorii). Editura Performantica Iași;</li> <li>PÂRJOL G. și col., (1997) - Tehnologie culinară, Editura Didactică și Pedagogică, București;</li> <li>TARCEA MONICA., (2010) - Ghid practic de gastrotehnie și gastronomie . Editura Universității de Medicină și Farmacie din Tg. Mureș.</li> <li>VIZIREANU C., ISTRATI D., (2006) - Elemente de gastronomie și gastrotehnie. Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos" din Galați;</li> <li>VASILACHI GEORGETA, VASILACHI ANA, (2008) - Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. (ANEXE - Cotele de scăzământ la materiile prime prin curățare, fierbere și prăjire). Editura RC, Chișinău;</li> </ol>			

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

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

## 2. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați.</li> <li>• Capacitatea de înțelegere și explicare a relațiilor dintre termenii de specialitate folosiți</li> </ul>	Sumativă prin examen scris	<b>60%</b>
Seminar			
Laborator	Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală.	Oral Test practic	<b>20%</b> <b>20%</b>
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea principalelor noțiuni de gastrotehnie;</li> <li>• Cunoașterea gradului de prospețime a alimentelor, care intră în componența preparatelor culinare;</li> <li>• Cunoașterea transformărilor care au loc în alimente în timpul procesului termic;</li> </ul> Cunoașterea tehnologiilor de preparare a produselor culinare;			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
17.09.2020	Ș. I. dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana	Ș. I. dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Petru GHERVAN

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MAIRE" DIN SUCEAVA
Facultatea	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT
Departamentul	SĂNĂTATE ȘI DEZVOLTARE UMANĂ
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>Limba engleza</b>				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Lector dr. Codrut Serban				
Anul de studiu	<b>II</b>	Semestrul	<b>4</b>	Tipul de evaluare	<b>Colocviu</b>
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				<b>DC</b>
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				<b>DO</b>

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	23
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	<b>45</b>
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	<b>75</b>
Numărul de credite	<b>3</b>

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

Curriculum	Limba engleză generală
Competențe	Abilități de exprimare orală și scrisă, înțelegere a discursului oral și scris de nivel B2/C1

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

Desfășurare a cursului		
Desfășurare aplicații	Seminar	• Echipament de proiecție, echipament de redare audio-video, flipchart, laptop, boxe, markere pentru tablă, foi de hârtie A4, creioane colorate
	Laborator	•
	Proiect	•

#### • Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- înțelegerea mesajelor comunicate oral și expunerea orală a ideilor și punctelor de vedere
	- redactarea de eseuri descriptiv, de reflecție și de argumentare

Competențe transversale	- încurajarea dezvoltării profesionale prin re-valorizarea studiului individual - relaționarea în echipă, comunicarea interpersonală și asumarea de roluri specifice
-------------------------	---

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>folosirea structurilor lexico-gramaticale specifice limbii engleze în comunicarea clară, concisă și coerentă a informațiilor către interlocutori;</li> <li>dezvoltarea capacității de a redacta rezumate, parafraze și eseuri</li> </ul>
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>dezvoltarea abilității de a prezenta conținuturi pregătite anterior în formă scrisă</li> <li>exersarea actelor de limbaj în interacțiunea de tip profesional și semi-profesional pe teme generale</li> </ul>

• **Conținuturi**

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Spoken English (everyday language, idioms and set phrases, set phrases with two keywords, similes, discourse markers, vague language, sayings and proverbs)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul	
2. Written English 1 (formal letters, formal link words, scientific English, technical English, abbreviations)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	
3. Written English 2 (how to write a précis)	4	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	
4. Written English 3 (the reflective essay)	3	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	
5. Written English 4 (the argumentative essay)	3	definirea noțiunilor și clarificarea conceptelor, exemplificare, problematizare, generalizare, sistematizarea informațiilor prezentate până la un punct lucrul în echipă și lucrul în perechi exercițiul jocul de rol	
6. Social trends (radio news report, listening to facts about social trends, describing change giving reasons for change, talking about social and economic trends in your country)	4	exerciții de audiere și prezentări orale lucrul în echipă și lucrul în perechi jocul de rol	
7. A Crisis Meeting (listening to three people discussing a business problem, language of meetings and debate, role play: deciding on the best course of action)	4	exerciții de audiere și prezentări orale lucrul în echipă și lucrul în perechi jocul de rol	
8. Humour: telling a joke (listening to jokes and anecdotes, colloquial speech, recounting a joke)	2	exerciții de audiere și prezentări orale lucrul în echipă și lucrul în perechi jocul de rol	
<b>Bibliografie</b>			
Alexander, L.G. 1962/1994. <i>Sixty Steps to Précis</i> . Harlow: Longman			

Alexander, L.G. 1965/1993. *Essay and Letter Writing*. Harlow: Longman  
 Gairns, Ruth and Redman, Stuart. 2009. *Oxford Word Skills*. Oxford University Press.  
 Maybin, Janet and Mercer, Neil. 1996. *Using English from Conversation to Canon*. London: The Open University/Routledge  
 Mercer, Neil and Swann, Joan. 1996. *Learning English: Development and Diversity*. New York: Routledge  
 Todd, Richard Watson. 2007. *Much Ado about English: Up and Down the Bizarre Byways of a Fascinating Language*. London: Nicholas Brealey Publishing

**Bibliografie minimală**

Alexander, L.G. 1962/1994. *Sixty Steps to Précis*. Harlow: Longman  
 Alexander, L.G. 1965/1993. *Essay and Letter Writing*. Harlow: Longman  
 Gairns, Ruth and Redman, Stuart. 2009. *Oxford Word Skills*. Oxford University Press.  
 Caiet de seminar- Codrut ȘERBAN

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

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

- **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Seminar	folosirea controlată și cât mai naturală a limbii în comunicarea orală; redactarea și prezentarea tipurilor de eseuri studiate.	Conversația de evaluare Prezentări individuale	50%
		Teste și exerciții	50%
Standard minim de performanță			
extragerea și ierarhizarea ideilor principale din textele citite; parafrazarea și rezumarea textelor citite; redactarea și prezentarea tipurilor de eseuri studiate.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
28.09.2020		Conf.univ.dr. Evelina Graur

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof.univ.dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	<b>Prof.univ.dr. Petru GHERVAN</b>



## FIȘA DISCIPLINEI

### • Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" DIN SUCEAVA
Facultatea	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT
Departamentul	Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și dietetică

### • Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	SEMILOGIE ȘI PATOLOGIE CHIRURGICALĂ				
Titularul activităților de curs	Ș.l. dr. Gavrilovici Valeriu				
Titularul activităților de seminar	Ș.l. dr. Gavrilovici Valeriu				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	25
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	13
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	18
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	56
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### • Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Anatomie, fiziologie, fiziopatologie
Competențe	• Sa cunoască noțiuni elementare de anatomie și fiziologie umana

### • Condiții (acolo unde este cazul)

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

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	- Însușirea și aprofundarea noțiunilor fundamentale în domeniul semiologiei și patologiei chirurgicale.
Competențe transversale	- Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului de specialitate - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul.

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

Obiectivul general al disciplinei	Fixarea și aprofundarea unor noțiuni de baza din domeniul chirurgiei Instruirea studentilor si exersarea practica a diverselor manopere medico-chirurgicale de baza (injectii, perfuzii, pansamente, infasari, etc) precum si a unor manopere de mica chirurgie cu accent maxim pe manevrele de salvare si suport ale vietii (resuscitarea cardio-cerebro-respiratorie, traheostomia, punctiile, hemostaza, etc).
Obiective specifice	Însușirea noțiunilor de bază privind organizarea și funcționarea unui serviciu 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 (injectii, perfuzii, clisme). Instruirea studentilor asupra eticii profesionale medicale, asupra regulilor relatiei medic-bolnav precum si asupra activitatii in echipa.

• **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Asepsia și antisepsia: istoric, metode și echipamente de asepsie; metode și substanțe clasice și moderne de antisepsie. Evaluarea de bază a bolnavului chirurgical: funcția respiratorie, cardio-circulatorie, renală și metabolică; pregătirea preoperatorie și îngrijirile postoperatorii.	2	Expunere sistematică – Prelegere	Curs interactiv
2. Hemoragia: generalități, clasificare, fiziopatologie; hemostaza; transfuzia de sânge. Infecțiile în chirurgie: inflamația; infecții localizate și generalizate, acute și cronice; principii de tratament; noțiuni generale.	2	Idem	
3. Traumatismele - închise (contuzii ale principalelor țesuturi); - deschise (plăgi - clasificare anatomopatologică; - politraumatisme. Tumorile benigne și maligne - caracteristici generale; stări precanceroase; principii de tratament; principii de diagnostic și tratament oncologic.	1	Idem	
4. Semiologia chirurgicală a capului și gâtului. Semiologia chirurgicală a toracelui și membrilor.	1	Idem	
5. Semiologia chirurgicală a abdomenului.	2		
6. Herniile peretelui antero-lateral al abdomenului, eventrații, eviscerații	2		
7. Bolile chirurgicale ale esofagului, stomacului și intestinului subțire.	2	Idem	

8. Bolile chirurgicale ale colonului, regiunii perianale 9. Bolile chirurgicale ale ficatului, cailor biliare și pancreasului.	1 1	Idem Idem Idem	
Bibliografie			
1. Pleșa C. editor. Chirurgie generală. Vol. 1 și 2 Ed. Timpul. 2002. ISBN: 973-612-020-1. 2. Lupașcu C, Andronic D. Elemente de semiologie chirurgicală a tubului digestiv. Vol. 1 Ed. Junimea 2005 , ISBN 973-37-1015-6. 3. Ion Aurel Mironiuc, Octavian Aurel Andercou. Semiologie și patologie chirurgicala, Ed Medicala Universitara „Iuliu Hatieganu” , 2016, ISBN 978-973-693-698-2 4. Botianu Petre Vlah-Horea. Curs de nutriție în bolile chirurgicale, Ed. University Press, 2013			
Bibliografie minimală			
Note de curs-Gavrilovici Valeriu			
Aplicatii/Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Organizarea serviciului chirurgical, departamentului de urgențe și a blocului operator. Foaia de observație în serviciul de chirurgie	2	Expunere sistematică – Prelegere, multimedia, Idem	
Asepsia. Antisepsia	2	Idem	
Explorarea paraclinică și pregătirea preoperatorie. Îngrijirea postoperatorie.	2	Idem	
Instrumentarul chirurgical. Analgezia. Injecții, perfuzii. Pansamentele.	2	Idem	
Puncțiile .Tubaje și spălaturi digestive.	2	Idem	
Pregătirea tubului digestiv pentru intervențiile chirurgicale. Clisma. Sondajul vezical.	2	Idem	
Îngrijirea stomiilor . Hemostaza.Cateterismul vascular. Transfuzia de sânge.	2	Idem	
Ingrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea capului.	2	Idem	
Ingrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea gâtului.	2	Idem	
Ingrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea toracelui.	2	Idem	
Ingrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale în regiunea abdomenului.	2	Idem	
Ingrijirea specifică a pacientului cu afecțiuni chirurgicale la nivelul membrelor.	2	Idem	

Îngrijirea specifică a herniilor peretelui antero-lateral al abdomenului, eventrații, eviscerații.	2	Idem	
Îngrijirea specifică a afecțiunilor patologice chirurgicale ale sânelui: patologia benignă a sânelui; patologia malignă a sânelui	2	idem	
Bibliografie			
1. Pleșa C. editor. Chirurgie generală. Vol. 1 și 2 Ed. Timpul. 2002. ISBN: 973-612-020-1.			
2. Lupașcu C, Andronic D. Elemente de semiologie chirurgicală a tubului digestiv. Vol. 1 Ed. Junimea 2005 ISBN 973-37-1015-6.			
3. Ion Aurel Mironiuc, Octavian Aurel Andercou. Semiologie și patologie chirurgicală, Ed Medicală Universitară „Iuliu Hatieganu”, 2016, ISBN 978-973-693-698-2			
Bibliografie minimală			
Note de curs-Gavrilovici Valeriu			

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

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

• **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoașterea notiunilor fundamentale de semiologie chirurgicală	<b>Evaluare scrisă/ test grila</b>	<b>60%</b>
Seminar	Cunoașterea notiunilor fundamentale de îngrijire a pacientului chirurgical	<b>Evaluare orală/ colocviu</b>	<b>40%</b>
Laborator	-		
Proiect	-		

Standard minim de performanță

Insusirea manevrelor medico-chirurgicale de urgenta in scopul salvarii vietii bolnavilor in situatii critice  
 Capacitatea de a da primul ajutor in orice situatie  
 Cunoasterea instrumentelor chirurgicale, a notiunilor de baza privind asepsia si antisepsia  
 Cunoasterea îngrijirilor pre- și postoperatorii adecvate pacientului chirurgical;

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
<b>16.09.2020</b>	s.l. dr. Gavrilovici Valeriu	ș.l. dr. Gavrilovici Valeriu

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	Prof. Dr. Mihai Covașă

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	Prof. Petru Ghervan

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Educație Fizică și Sport
Departamentul	Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Nutriție și dietetică

### 2. Date despre disciplină

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

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	42
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notiuni de chimia alimentelor și microbiologie</li> </ul>
Competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>curs multiplicat și în format electronic</li> <li>planșe/folii/calculator/videoprojector</li> </ul>	
Desfășurare aplicații	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
	Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>sală dotată cu sistem de proiecție</li> <li>aparatură de laborator (spectrofotometru, baie apa, etuva, biureta) și reactivi</li> </ul>
	Proiect	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sa aiba capacitatea de adaptare a noțiunilor de igiena alimentară la programul de studiu Nutriție și dietetică.</li> <li>Cunoașterea, analiza și sinteza problemelor de sănătate cauzate de lipsa inocuitatii alimentelor</li> </ul>
-------------------------	---

Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Coordonarea procurării, producerii și servirii sau distribuției produselor alimentare.</li> </ul>
-------------------------	--

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea riscurilor fizice, chimice și biologice, precum și influența lor asupra sănătății omului;</li> <li>• 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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentarea metodelor de control și expertiză specifice pentru grupele de materii prime și a produselor rezultate după procesare, prin examene organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, menite să stabilească conformitatea alimentelor din punct de vedere al gradului de prospețime, al integrității și salubrității asigurând astfel siguranța alimentară a consumatorilor.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metode și tehnici de laborator specifice privind determinarea indicatorilor de prospețime, integritate și salubritate a produselor alimentare, pentru siguranța alimentară a consumatorilor.</li> </ul>

#### 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Principii generale de igienă alimentară 1.1. Obiectivele igienei alimentare 1.2. Nutrienți și rolul lor în alimentație 1.3. Regulile unei alimentații sănătoase	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
2. Principii de alimentație echilibrată 2.1. Necesarul nutritiv al organismului 2.2. Exprimarea cheltuielilor de energie a organismului 2.3. Estimarea necesarului energetic al organismului	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
3. Conceptul de calitate a produselor alimentare. Definiție. Principalele caracteristici de calitate.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
4. Conceptul de siguranță alimentară, Definiția termenilor de referință, Planul sistemului HACCP.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
5. Sistemul HACCP. Principiile sistemului HACCP, Efectuarea analizei pericolelor, Determinarea punctelor critice de control, Stabilirea limitelor critice în fiecare PCC, Stabilirea procedurilor de monitorizare	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
6. Sistemul HACCP. Stabilirea acțiunilor corective, Stabilirea procedurilor de verificare, Stabilirea unui sistem de păstrare a documentelor, Tipurile de pericole asociate alimentelor.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
7. Pericole fizice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
8. Pericole biologice (bacterii și virusuri patogene) ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
9. Pericole biologice (paraziți) ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
10. Pericole chimice ale alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
11. Trasabilitatea produselor și ingredientelor alimentare	2	Expunere, Prelegerea,	

de-a lungul lanțului alimentar.		explicația – ON LINE	
12. Cerințe igienice generale privind clădirile și echipamentele destinate prelucrării, manipulării și depozitării 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. Igienizarea ambalajelor utilizate în industria alimentară.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
13. Igiena apei. Criteriile de potabilitate a apei și determinarea indicatorilor fizico-chimici de potabilitate (recoltare, conservare, analize curente și speciale); aprecierea contaminării apei prin determinări microbiologice: determinarea substanțelor toxice din apă; controlul curent al dezinfectiei apei și în condiții de necesitate.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	
14. Măsurile de prevenire a bolilor transmise prin alimente: Politici și strategii globale de securitate alimentară.	2	Expunere, Prelegerea, explicația – ON LINE	

#### Bibliografie

- APOSTU S., (2004) – Managementul calității alimentelor. Sisteme moderne pentru asigurarea calității alimentelor, Editura Risoprint, Cluj Napoca;
- BANU C. și col., (2007) – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București;
- BANU C. și col., (2007) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, București.
- BÂRZOI D., APOSTU S., (2002) – Microbiologia produselor alimentare, Editura Risoprint, Cluj-Napoca;
- BONDOC I., (2014) - Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Editura „ Ion Ionescu de la Brad”, Iași;
- BULANCEA M., Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București
- CUCIUREANU RODICA, (2012) – Igiena Alimentului. Editura Performantica, Iași;
- HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Editura Cerni, Iași;
- MĂNESCU S. și col., (1994) – Igiena. Editura medicală, București;
- MIHAIU M., ROTARU O., (2007) – Igiena alimentelor și sănătate publică, vol. II, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
- MIHELE DENISA, (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura Medicală, București;
- MINCU I. și col., (1989) – Orientări actuale în nutriție. Editura Medicală, București;
- NECULA V. și BABII M., (2010) – Alimentație, alimente și impactul acestora asupra sănătății consumatorului. Editura Universității Transilvania din Brașov;
- Rotaru G., Moraru C., (1997) – HACCP – Analiza riscurilor. Punctele Critice de Control. Editura Academica, Galați;
- ROTARU O., MIHAIU M., (2007) - Igiena veterinară a produselor alimentare. Patologie prin alimente. Editura Todesco, Cluj Napoca;
- ROTARU O., MIHAIU M., (2004) - Igiena veterinară a produselor alimentare, Vol. I. Inspekția cărnurilor. Editura Todesco, Cluj Napoca;
- SAVU C., Georgescu N., (2004) – Siguranța alimentelor – riscuri și beneficii. Editura Semne, București;
- SEGAL RODICA, (2002) – Principiile nutriției. Editura Academică, Galați;
- STĂNESCU V., APOSTU S., (2010) - Igiena, inspekția și siguranța alimentelor de origine animală, vol.1, 2 și 3. Editura Risoprint, Cluj-Napoca;
- STĂNCIUC N., ROTARU G., (2009) – Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica, Galați;
- ȘINDILAR E., (2000) - Controlul igienic al produselor și subproduselor de origine animală, vol. 1 și 2, Editura Moldogrup, Iași;
- TOFAN CLEMANSĂ, (2001) – Igiena și securitatea produselor alimentare. Editura Agir, București;
- ZARA MARGARETA, (2006) – Inocuitatea produselor alimentare. Editura Supraplus, Galați;
- \*\*\* Legea nr. 150/14.05.2004 – Lege privind siguranța alimentelor, publicată în M.Of. 462/24.05.2004, modificată și completată de Legea 412/18.10.2004, republicată ca – Lege privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale. Monitorul Oficial al României, partea I, nr. 959/2006;
- \*\*\* Codex Alimentarius, (1997) – Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), System and Guidelines for its Application, FAO/WHO, Roma;

- \*\*\* Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor (EFSA – European Food Safety Authority), entitate juridică distinctă, care oferă consiliere științifică independentă cu privire la riscurile alimentare, contribuind astfel la protejarea consumatorilor împotriva riscurilor asociate lanțului alimentar;
- \*\*\* Standard ISO 22000/2005 (Food safety management systems - Sistemul de Management al Siguranței Alimentului);
- \*\*\* Standardul ISO 9000/2006. Sisteme de management a calității. Principii fundamentale;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – Norme privind igiena produselor alimentare;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – Norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, menite să garanteze un înalt nivel de siguranță alimentară și sănătate publică;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – de stabilirea normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman, care stabilește norme specifice pentru carnea proaspătă, moluște bivalve, lapte și produse lactate;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr.1881/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2006 de stabilirea nivelurilor maxime admise pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- \*\*\* HG nr. 1415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia (ANSVSA). Publicată în Monitorul Oficial, Partea I nr. 834 din 3 decembrie 2009;

#### Bibliografie minimală

- BANU C. și col., (2007) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, București.
- CIOTĂU C., (2017) – Suport de curs Igiena Alimentației și Siguranța Alimentului;
- CUCIUREANU RODICA, (2012) – Igiena Alimentului. Editura Performantica, Iași;
- MIHELE DENISA, (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura medicală București;
- STĂNCIUC N., ROTARU G., (2009) – Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica, Galați;
- TOFAN CLEMANSĂ, (2001) – Igiena și securitatea produselor alimentare. Editura Agir, București;
- ZARA MARGARETA, (2006) – Inocuitatea produselor alimentare. Editura Supraplus, Galați;
- \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului – Norme privind igiena produselor alimentare;

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii și PSI în laboratoarele de Microbiologie și Igiena și siguranța alimentară. Măsuri de prim ajutor.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
2. Controlul calității cărnii și preparatelor din carne. 2.1. Analiza senzorială a cărnii 2.2. Examen fizico-chimice la carne și preparate din carne 2.3. Examen privind starea igienică a cărnii.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
3. Controlul calității laptelui și produselor lactate (produse lactate acide, smântână) 3.1. Analiza senzorială a laptelui 3.2. Examen fizico-chimice ale laptelui 3.3. Examen privind starea igienică a laptelui	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
4. Controlul calității untului și brânzeturilor 4.1. Analiza senzorială a untului și brânzeturilor 4.2. Examen fizico-chimice ale untului și brânzeturilor 4.3. Examen privind starea igienică a untului și brânzeturilor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
5. Controlul calității ouălor și a produselor din ouă 5.1. Analiza senzorială a ouălor și a produselor din ouă 5.2. Examen fizico-chimice ale ouălor și a produselor din ouă 5.3. Examen privind starea igienică a ouălor și a produselor din ouă	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
6. Controlul calității mierii de albine 6.1. Analiza senzorială a mierii de albine 6.2. Examen fizico-chimice ale mierii de albine 6.3. Examen privind starea igienică a mierii de albine	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	



		practice – ON SITE	
7. Controlul calității cerealelor și produselor din cereale 7.1. Analiza senzorială a cerealelor și produselor din cereale 7.2. Examen fizico-chimice ale cerealelor și produselor din cereale 7.3. Examen privind starea igienică a cerealelor și produselor din cereale	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
8. Controlul calității fructelor și legumelor 8.1. Analiza senzorială a fructelor și legumelor 8.2. Examen fizico-chimice ale fructelor și legumelor 8.3. Examen privind starea igienică a fructelor și legumelor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
9. Controlul calității peștelui 9.1. Analiza senzorială a peștelui 9.2. Examen fizico-chimice ale peștelui 9.3. Examen privind starea igienică a peștelui	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
10. Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice 10.1. Analiza senzorială a băuturilor alcoolice și nealcoolice 10.2. Examen fizico-chimice ale băuturilor alcoolice și nealcoolice 10.3. Examen privind starea igienică a băuturilor alcoolice și nealcoolice	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
11. Controlul calității condimentelor 11.1. Analiza senzorială a condimentelor 11.2. Examen fizico-chimice ale condimentelor 11.3. Examen privind starea igienică condimentelor	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
12. Metodologia monitorizării calitatii alimentului si managementul de risc: Analiza riscului si Punctele Critice de Control. Criterii generale și plan instituțional.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
13. Metodologia monitorizării calitatii alimentului si managementul de risc. Politici si strategii de securitate alimentara, interventii.	2	Prelegerea, explicația, participarea activă a studenților, aplicații practice – ON SITE	
14. Evaluare	2	Test	
<b>Bibliografie</b>			
1. BANU C. și col., (2007) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, București 2. CIOTĂU C., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Ed. Universității din Suceava; 3. Suceava; 4. HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Ed. Cermi, Iași; 5. GLAVĂȚ VIORICA și col., (1998) – Igienă. Lucrări practice. Universitatea de Medicină și Farmacie "GR.T. POPA" Iași; 6. SAVU C. si col., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor de origine animală. Editura Transversal, București 7. ZARA MARGARETA, (2006) – Inocuitatea produselor alimentare. Editura Supraplus, Galați; OROIAN MIRCEA, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.			
<b>Bibliografie minimală</b>			
1. HURA CARMEN, (2006) – Ghid de laborator. Metode de analiză pentru produse alimentare. Ed. Cermi, Iași 2. ZARA MARGARETA, (2006) – Inocuitatea produselor alimentare. Editura Supraplus, Galați; OROIAN MIRCEA, (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Editura Performantica, Iasi.;			

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

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

## 2. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoștințe, Criterii specifice disciplinei	Examen scris	<b>60%</b>
Seminar			
Laborator	Deprinderi Capacitate de problematizare	Continuă la activitățile practice, Test	<b>40%</b>
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cunoașterea principalelor noțiuni de siguranță alimentară;</li><li>• Cunoașterea riscurilor fizice, chimice și biologice, precum și influența lor asupra sănătății consumatorilor;</li><li>• Cunoașterea principalilor agenți microbieni din alimente care produc toxiinfecții alimentare;</li><li>• Cunoașterea de legi și acte normative care legiferează calitatea și salubritatea produselor alimentare;</li><li>• Cunoașterea principalelor metode de analiză de laborator privind determinarea gradului de prospețime, integritatea și salubritatea produselor alimentare.</li></ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
17.09.2020	Ș. I. dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana	Ș. I. dr. ing. ANCHIDIN-NOROCEL Liliana

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
	Prof. univ. dr. Petru GHERVAN

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" DIN SUCEAVA
Facultatea	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT
Departamentul	SĂNĂTATE ȘI DEZVOLTARE UMANĂ
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	PUERICULTURA ȘI PEDIATRIE				
Titularul activităților de curs	Dr. Elena Tataranu				
Titularul activităților de seminar	Dr. Elena Tataranu				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	12
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	42
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definierea terminologiei, metodelor și principiilor specifice domeniului</li> <li>• Formularea unui algoritm de investigație, diagnostic și supraveghere specific tipurilor de afecțiuni</li> <li>• Evaluarea principiilor terapeutice în diferite afecțiuni</li> <li>• Formularea de ipoteze și utilizarea conceptelor cheie pentru interpretarea conceptelor fundamentale în domeniul pediatriei</li> </ul>
Competențe	• Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a

transversale	<p>acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată</li> </ul>
--------------	---

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dobândirea cunoștințelor generale necesare înțelegerii unor noțiuni de patologie pediatrică pe aparate și sisteme;</li> <li>• Insusirea unor noțiuni de baza privind nutriția copilului pe etape de varsta</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aprofundarea unor noțiuni de bază din domeniul pediatriei cu care studentul de la această specializare se va confrunta pe parcursul anilor de învățământ și ulterior în practica</li> </ul>
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilirea schemelor dietetice și terapeutice în diferite afecțiuni ale copilului, după evaluarea nutrițională corectă</li> <li>• elemente practice de diagnostic diferențial în diverse boli ale copilului</li> <li>• Recunoașterea tipurilor de patologie nutrițională, încadrarea și diagnosticul corect al pacienților</li> </ul>

**8. Conținuturi**

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	Prezentare power point/ multimedia	
2. Bolile aparatului digestiv. Principii de dietă în: -Gastroenterita acută -Mucoviscidoză (fibroza chistică de pancreas) -Celiachia -Intoleranța la proteinele laptelui de vacă și la dizaharide -Ulcerul gastric și duodenal -Hepatite cronice	2	idem	
3. Bolile aparatului urinar. Principii de dietă în: -Glomerulonefrită acută postinfecțioasă -Sindromul nefrotic -Colagenoze: Lupus eritematos sistemic, dermatomiozita	2	idem	
4. Boli de nutriție și metabolism. Principii de dietă în: -Malnutriția sugarului și copilului mic -Rahitismul carențial, tetania -Diabetul zaharat -Boli de metabolism: fenilcetonuria, galactozemia congenitală, tulburările metabolismului lipidic -Obezitatea, sindromul metabolic la copil	2	idem	
5. Boli hematologice. Principii de dietă în: - Anemia feriprivă - Anemia megaloblastică (deficit de vitamina B12, folați) - Anemii hemolitice (sferocitoză ereditară, deficit de G6 PD, talasemia, anemii imune);	2	idem	
6. Boli respiratorii. Principii de dietă în: -IACRS și IACRI -Astmul bronșic -Fibroza chistică	2	idem	
7. Urgențe pediatrice. Principii de dietă în: -Convulsiile febrile -Intoxicații acute: alcool, ciuperci, nitriți, organofosforate, substanțe corozive.	2	Idem	
8. Necesarul de principii active în alimentația copilului. Necesarul de vitamine și oligoelemente	2	Idem	
9. Compoziția laptelui uman și a laptelui de vacă. Formule de lapte praf. Diversificarea alimentației. Tehnici de alimentație a copilului sănătos și bolnav	2	Idem	

10. Nutritia scolarului si adolescentului.		Idem	
11. Patologie nutritionala -Rahitismul carential -Anemia carentiala feripriva	2	Idem	
12. Patologie nutritionala -Malnutritia protein-calorica -Diabetul zaharat	2	Idem	
13. Patologie nutritionala -Obezitatea -Tetania -Boli genetice de metabolism	2	Idem	
14. Intolerante si alergii alimentare -Boala celiaca -Alergia la proteinele laptelui de vaca	2 2	idem	
<b>Bibliografie</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.Ciofu E., Ciofu Carmen “Esențialul în pediatrie” . Ed. Amaltea București, 2002</li> <li>• 2. Moraru Dan, Burlea Marin, Moraru Evelina, Cîrdei Eugen, Diaconu Georgeta –PEDIATRIE- patologie digestivă, nutrițională și neurologică la copil.</li> <li>• 3.Goția Stela, Moraru Evelina, Rugină Aurica, Ailioaie C, Murgu Alina – PEDIATRIE – Boli respiratorii, boli cu mecanism imun, hepatologie. Ed.Vasiliana’98 Iași 2008</li> <li>• 4. Brumariu Ovidiu, Miron Ingrith, Munteanu Mihaela – Elemente practice de diagnostic și tratament în hematologia și nefrologia pediatrică. Ed. Junimea Iași 2008.</li> </ul>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.Ciofu E., Ciofu Carmen “Esențialul în pediatrie” . Ed. Amaltea București, 2002</li> </ul>			

Aplicații (Seminar/laborator/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, discutii	
2. Bolile aparatului digestiv. Principii de dietă în: -Gastroenterita acută -Mucoviscidoza (fibroza chistică de pancreas) -Celiachia -Intoleranța la proteinele laptelui de vacă și la dizaharide -Ulcerul gastric și duodenal -Hepatite cronice	2	idem	
3. Bolile aparatului urinar. Principii de dietă în: -Glomerulonefrita acută postinfecțioasă -Sindromul nefrotic -Colagenoze: Lupus eritematos sistemic, dermatomiozita Evaluare 1	2	idem	
4.Boli de nutriție și metabolism. Principii de dietă în: -Malnutriția sugarului și copilului mic -Rahitismul carential, tetania -Diabetul zaharat -Boli de metabolism: fenilcetonuria, galactozemia congenitală, tulburările metabolismului lipidic -Obezitatea, sindromul metabolic la copil	2	idem	
5. Boli hematologice. Principii de dietă în: - Anemia feriprivă - Anemia megaloblastică (deficit de vitamina B12, foliați) - Anemii hemolitice (sferocitoza ereditară,deficit de G6 PD, talasemia, anemii imune);	2	idem	
6. Boli respiratorii. Principii de dieta in: -IACRS si IACRI -Astmul bronsic -Fibroza chistica	2	idem	

7. Urgențe pediatrie. Principii de dietă în: -Convulsiile febrile -Intoxicații acute : alcool, ciuperci, nitriți, organofosforate, substanțe corozive.	2	idem	
8. Noțiuni introductive. Necesarul de principii active în alimentația copilului. Necesarul de vitamine și oligoelemente	2	idem	
9. Compoziția laptelui uman și a laptelui de vacă. Formule de lapte praf. Tehnici de alimentație a copilului sănătos și bolnav	2	idem	
10.Nutritia scolarului și adolescentului.	2	idem	
11.Patologie nutrițională -Rahitismul carential -Anemia carentială feripriva	2	idem	
12.Patologie nutrițională -Malnutritia protein-calorică -Diabetul zaharat	2	idem	
13.Patologie nutrițională -Obezitatea -Tetania -Boli genetice de metabolism	2	idem	
14.Intoleranțe și alergii alimentare -Boala celiacă -Alergia la proteinele laptelui de vacă	2	idem	

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

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

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluenta de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	55%
		Frecvența la curs	5%
Seminar	Criteriile generale de evaluare Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivationale ale activității studenților	Caz clinic ipotetic	20%
		Teste grila cu răspunsuri unice și multiple	20%
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• însușirea unor noțiuni elementare de nutriție a copilului, cu particularități pe vârste</li> <li>• însușirea unor elemente de diagnostic diferențial privind patologia nutrițională a copilului</li> <li>• însușirea unor noțiuni cu aplicabilitate în practica curentă</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
<b>16.09.2020</b>		

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof.univ.dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	<b>Prof.univ.dr. Petru GHERVAN</b>

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea Ștefan cel Mare
Facultatea	Educație Fizică și Sport
Departamentul	Sănătate și Dezvoltare Umană
Domeniul de studii	Sănătate și Dezvoltare Umană
Ciclul de studii	Licență, zi
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Fitoterapie				
Titularul activităților de curs	s. I. dr. Ioan-Marian RÎȘCA				
Titularul activităților de seminar	s. I. dr. Ioan-Marian RÎȘCA				
Anul de studiu	II	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

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

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

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

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		- tablă, ecran, videoproiector, laptop
Desfășurare aplicații	Seminar	-
	Laborator	- instrumentar și sticlărie de laborator, ecran, videoproiector, laptop
	Proiect	-

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<b>C4 Definierea principiilor de farmacoterapie și a celor specifice alimentului</b> <b>C4.1</b> Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale de farmacologie și farmacoterapie, a celor specifice alimentului dar și a celor de tehnologie a alimentului. <b>C4.3</b> Dezvoltarea și aplicarea strategiilor de aprofundare a aspectelor de farmacoterapie, de tehnologie a alimentului.
Competențe transversale	

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asimilarea unor cunoștințe de fitoterapie pentru a se putea utiliza metode complementare de terapie nutrițională.</li> <li>Asigurarea unei pregătiri de specialitate în domeniul fitoterapiei, necesară viitorului specialist în nutriție și dietetică.</li> </ul>
Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Trecerea în revistă a plantelor cu efecte terapeutice, pe grupe de afecțiuni.</li> <li>Implicarea în activități practice de recoltare, conservare, condiționare, dozare și administrare a plantelor medicinale.</li> </ul>

### 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>Scurt istoric al utilizării plantelor medicinale</b> <b>Importanța plantelor medicinale în medicina modernă</b>	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<b>Elemente de chimie a compușilor naturali</b> - Glucide - Glicozide - Fenoli	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<b>Elemente de chimie a compușilor naturali</b> (continuare) - Terpene - Alcaloizi - Alte grupe funcționale	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<b>Nonționi de fitotoxicologie</b>	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<b>Repertoriu de plante cu utilizări în medicina alternativă</b>	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint



<b>Produse naturale și fitoderivați cu utilizări terapeutice, pe categorii de afecțiuni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boli digestive și hepatobiliare</li> <li>- Boli cardiovascolare</li> <li>- Boli respiratorii</li> <li>- Boli infecțioase</li> <li>- Tulburări endocrine</li> <li>- Boli genito-urinare</li> </ul>	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<b>Produse naturale și fitoderivați cu utilizări terapeutice, pe categorii de afecțiuni (continuare)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Afecțiuni musculo-scheletale</li> <li>- Afecțiuni dermatologice; cosmetologie</li> <li>- Boli oto-rino-laringologice</li> <li>- Afecțiuni ale sistemului nervos central</li> <li>- Alte afecțiuni (stress, îmbătrânire, cancer, carențe, afecțiuni oculare, stomatologice, etc.)</li> </ul>	2	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint
<b>Direcții noi în fitoterapie</b>	1	expunere sistematică, conversație, demonstrație	expuneri orale dublate de prezentări PowerPoint

### Bibliografie

BARRETT M. (editor), 2004 – *The Handbook of Clinically Tested Herbal Remedies*. 2 Volumes Set. The Haworth Press, Binghamton;

BOJOR O., 2004 – *Fitoterapie tradițională și modernă*, Editura Fiat Lux, București;

BÜHRING U., 2009 – *Praxis-Lehrbuch der modernen Heilpflanzenkunde. Grundlagen-Anwendung-Therapie*. 2. Auflage. Sonntag Verlag, Stuttgart;

DRAGOȘ D., 2007 – *Fundamentele medicinei naturale. Partea a II-a. Fitoterapia cauzală*. Editura Deceneu, București;

GHELASIE G. IEROMONAH, 2011 – *Rețetele medicinei isihaste*. Editura Platytera, București.

GIURGIU E., 2010 – *Tratamente naturiste în bolile de piele*. Meteor Press, București;

KUHN M. A., WINSTON D., 2008 – *Winston & Kuhn's Herbal Therapy and Supplements. A Scientific and Traditional Approach*. 2<sup>nd</sup> Edition, Lippincott Williams & Wilkins, Baltimore, Philadelphia;

KÜNZLE J., 1945 - *Das Grosse Kräuterheilmittelbuch. Ratgeber für gesunde und kranke Tage nach der giftfreien Heilmethode und den Originalrezepten von Johann Künzle Kräuterpfarrer*. Verlag Otto Walter AG, Olten;

MILICĂ C., 2007 – *Tratamente naturiste în serviciul sănătății*. Editura Trinitas, Iași;

RÎȘCA I. M., 2016 – *Fitoterapie*. Editura Universității ”Ștefan cel Mare”, Suceava;

SCHULZ V., HÄNSEL R., TYLER V.E., 1998 – *Rational Phytotherapy. A Physician's Guide to Herbal Medicine*. Third Edition, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg;

WIESENAUER M., 2011 – *PhytoPraxis*. 4. Auflage, Springer Medizin Verlag, Berlin, Heidelberg.

### Bibliografie minimală

BOJOR O., 2004 – *Fitoterapie tradițională și modernă*, Editura Fiat Lux, București;

DRAGOȘ D., 2007 – *Fundamentele medicinei naturale. Partea a II-a. Fitoterapia cauzală*. Editura Deceneu, București;

MILICĂ C., 2007 – *Tratamente naturiste în serviciul sănătății*. Editura Trinitas, Iași;

RÎȘCA I. M., 2016 – *Fitoterapie*. Editura Universității ”Ștefan cel Mare”, Suceava;

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Metode și tehnici de identificare a plantelor medicinale	4	Expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode și tehnici de recoltare a plantelor medicinale	4	expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode metode de condiționare și stocare a plantelor medicinale	4	expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode de dozare a plantelor medicinale	4	expunere, conversație,	prezentare orală,

Metode de administrare a plantelor medicinale	4	expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode terapeutice particulare (aromaterapie, terapie alimentară, homeopatie)	4	expunere, conversație,	prezentare orală,
Metode terapeutice alternative (moxibuție, terapie florală Bach, terapie Ayurvedică, etc.)	4	expunere, conversație,	prezentare orală,

**Bibliografie**

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

**Bibliografie minimală**

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

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

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

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea și corectitudinea cunoștințelor, coerența logică, fluența de exprimare, forța de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizează aspectele atitudinale și motivaționale ale activității studenților	Evaluare sumativă prin examinare scrisă și orală	<b>60%</b>
Seminar	-	-	-
Laborator	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	verificare scrisă	<b>40%</b>
Proiect	-	-	-

**Standard minim de performanță**

- Înșușirea principalelor noțiuni de fitoterapie;
- caracterele morfologice specifice ale plantelor medicinale, pe grupe de afecțiuni;
  - principiile active, pe grupe funcționale chimice, ale principalelor plante cu efect terapeutic;
  - metode de recoltare, condiționare, administrare și dozare a plantelor medicinale.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
18.09.2020		

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Educație Fizică și Sport
Departamentul	Sanatate și Dezvoltare Umana
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și dietetică

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>ETICĂ ȘI DEONTOLOGIE PROFESIONALĂ</b>				
Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. Sandu Ștefan-Antonio				
Titularul activităților de seminar	Asist. univ. drd. Atomei Oana				
Anul de studiu	<b>II</b>	Semestrul	<b>4</b>	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară			DS	
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)			DO	

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	11
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	31
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

**4. Precondiții** (acolo unde este cazul) – nu este cazul

**5. Condiții** (acolo unde este cazul) – nu este cazul

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Să identifice corect principiile și normele morale și legale ale activității medicale
	- Să rezolve dilemele etice medicale

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Să identifice și să stabilească tipurile de relație medic-pacient care pot optimiza îngrijirea medicală</li> <li>- Să identifice valorile etice ale individului și ale societății și interferența lor</li> <li>- Să identifice valorile utilitarismului în practica medicală.</li> <li>- Să obțină un consimțământ informat în actul medical și în cercetarea științifică</li> <li>- Să cunoască informarea medicală între drept al pacientului și obligația medicului</li> <li>- Să înțeleagă și să aplice confidențialitatea actului medical</li> <li>- Să își însușească conceptele de loialitate medicală, nondiscriminare</li> <li>- Să respecte competența și profesionalismul medical, independența profesională</li> <li>- Să respecte etica relației dintre colegi, colegialitatea și solidaritatea medicală.</li> <li>- Să respecte cofraternitatea.</li> <li>- Să cunoască aplicațiile practice ale principiilor bioeticii în cercetarea medicală</li> <li>- Să cunoască aspectele specifice profesiei lor privind dreptul la reproducere, reproducerea asistată, statutul moral al embrionului</li> <li>- Să aplice etica cercetării pe subiectul uman</li> <li>- Să cunoască aspectele specifice profesiei lor privind problematica eutanasiei, sinuciderii asistate</li> <li>- Să cunoască aspectele specifice profesiei lor privind îngrijirile paliative, moartea cerebrală</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Să aibă abilități de lucru în echipă intra, inter și transdisciplinară</li> <li>- Să aibă abilități de comunicare orală și scrisă în limba maternă/străină</li> <li>- Să utilizeze tehnologia informației și comunicării</li> <li>- Să respecte drepturile pacientului și managementul optim al relației medic-pacient</li> <li>- Să fie capabil să ia decizii profesionale</li> <li>- Să aibă toleranță față de diversitate și multiculturalitate, autonomia învățării</li> <li>- Să aibă inițiativă și spirit antreprenorial</li> <li>- Să respecte și dezvolte valorile și etica profesională</li> </ul>

### 7. Desfășurarea cursului

Desfășurare a cursului		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desfășurarea interactivă a cursului</li> <li>- Participarea activă a studenților bazată pe parcurgerea suportului de curs și a bibliografiei</li> </ul>
Desfășurare aplicații	Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participarea activă a studenților bazată pe parcurgerea suportului de curs și a bibliografiei;</li> <li>- Respectarea termenelor de predare a temelor/proiectelor/referatelor;</li> <li>- Elaborarea unei cercetări în domeniul eticii aplicate;</li> <li>- Lucrul interactiv pe echipe inclusiv utilizarea TIC.</li> </ul>

### 8. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	Obiectivul cursului îl constituie familiarizarea studenților cu principalele paradigme științifice ale domeniului, și cu terminologia particulară a domeniului. Cursanții vor avea capacitatea de a opera cu principalele concepte de specialitate, și să elaboreze lucrări originale pornind de la aplicarea practică a teoriei și metodologiei specifice domeniului.
-----------------------------------	--

### 9. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
C1. Introducere în bioetică și etica clinică. Bioetica și teoriile etice	2	Prelegere introductivă (Icebreaking) Prelegerea monolog/magistrală/clasică	
C2 . Principii bioetice: beneficența, non-	2	Prezentare (Expunere teoretică)	

maleficiența, respectul față de autonomia individuală și echitatea		Prelegerea cu oponenți	
C3 Autonomia pacientului. Consimțământul informat	2	Prezentare (Expunere teoretică) Simularea-jocul de rol (Metoda mozaic) Prelegerea team-teaching	
C4 Tipuri de consimțământ informat: consimțământul prezumat, consimțământul delegat, metaconsimțământ	2	Prezentare (Expunere teoretică) Prelegerea cu intervenții aleatoare din sală pe parcurs; Simularea-jocul de rol (Joc pe echipe)	
C5. Confidențialitatea în practica clinică și în nutriție	2	Prezentare (Expunere teoretică) Simularea-jocul de rol Prelegerea - dezbateri cu înscrieri anticipate ale participanților pentru anumite secvențe ale temei	
C6. Responsabilitatea medicală. Răspunderea juridică și malpraxisul	2	Prezentare (Expunere teoretică) Prelegerea întreruptă Simularea-jocul de rol (Metoda mozaic)	
C7. Elemente de dentologie medicală. Datoria de îngrijire. Datoria de diligență. Profesionalismul în practica medicală	2	Prezentare (Expunere teoretică) Prelegeri cu discuții panel Simularea-jocul de rol (Joc pe echipe)	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Astărăstoae, V., Loue, S. (2014). <i>Etică și cercetare biomedicală</i>. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie "Gr.T.Popa".</li> <li>2. Astărăstoae, V., Loue, S., Ioan, B. (2009). <i>Etica Cercetării pe Subiecți Umani</i>. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie Gr. T. Popa.</li> <li>3. Sandu, A., (2009). <i>Dimensiuni etice ale comunicării în postmodernitate</i>, Editura Lumen, Iasi.</li> <li>4. Sandu, A., (2015). <i>Etica profesională și transparența în administrația publică</i>. București, România: Editura Didactică și Pedagogică.</li> <li>5. Sandu, A., Caras, A. (2013c). Kantian ethics vs. Utilitarian and Consequentialist Ethics in the Kidney Transplant (pp. 335-339). In Sandu, A., Caras, A. (eds.). <i>Proceedings of International Scientific Conference Tradition and Reform Social Reconstruction of Europe, November 7-8, 2013</i>, Bucharest.</li> <li>6. Sandu, A., Caras (Frunză), A. (2014). Some Considerations on the Construction of Ethics Policies. Shared Ethics and Communicative Action. <i>Procedia - Social and Behavioral Sciences</i>, Volume 149, pp. 846-854. ISSN: 1877-0428.</li> <li>7. Sandu, A. Frunza, A., Unguru, E. (coord.). (2018). <i>Ethics in Research Practice and Innovation</i>. IGI Global Publishing USA. (In printing)</li> <li>8. Sandu, A., &amp; Popoveniuc, B. (2018). <i>Etică și interitate în educație și cercetare</i>. București, România: Tritonic.</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
Sandu, Antonio, (2019). <i>Deontologie medicală și bioetică</i> , Suport de curs, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava.			
<b>Aplicații (seminar)</b>	<b>Nr. ore</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
1. Dilema etică. Dileme etice medicale: exemple de caz	2	Seminar introductiv-orientativ	
2. Valori morale ale relației medic-pacient	2	Seminar aplicativ bazat pe discuții colective	
3. Valori legale ale relației medic-pacient.	2	Seminar aplicativ bazat pe dezbateri colective	
4. Modele ale relației medic-pacient	2	Seminar aplicativ bazat pe valorificare a experienței	

		profesionale	
5. Mecanismul deciziei profesionale in medicina: a informa/ a nu informa, a spune adevarul.	2	Seminar aplicativ bazat pe studiu de caz	
6. Autonomia pacientului și consimțământul informat	2	Seminar aplicativ bazat pe exersare colectivă	
7. Confidențialitatea medicală	2	Seminar aplicativ bazat pe exersare individualizată	
8. Normativitate etică în lurul cu pacientul	2	Seminar aplicativ bazat pe discutii colective	
9. Etica în nursing	2	Seminar aplicativ bazat pe exersare colectivă	
10. Biortica începutului vieții	2	Seminar aplicativ bazat pe pe discutii colective	
11. Bioetica sfârșitului vieții	2	Seminar aplicativ bazat pe pe discutii colective	
12. Încrederea în relația cadru medical-pacient	2	Seminar aplicativ bazat pe pe discutii colective	
13. Etica în sănătate publică	2	Seminar aplicativ bazat pe pe discutii colective	
14. Etica în cercetarea pe subiecți umani	2	Seminar aplicativ bazat pe pe discutii colective	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Astărăstoae, V., Loue, S. (2014). <i>Etică și cercetare biomedicală</i>. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie "Gr.T.Popa".</li> <li>2. Astărăstoae, V., Loue, S., Ioan, B. (2009). <i>Etica Cercetării pe Subiecți Umani</i>. Iași: Editura Universității de Medicină și Farmacie Gr. T. Popa.</li> <li>3. Sandu, A., (2009). <i>Dimensiuni etice ale comunicării în postmodernitate</i>, Editura Lumen, Iasi.</li> <li>4. Sandu, A., (2015). <i>Etica profesionala si transparenta in administratia publica</i>. București, România: Editura Didactică și Pedagogică.</li> <li>5. Sandu, A., Caras, A. (2013c). Kantian ethics vs. Utilitarian and Consequentialist Ethics in the Kidney Transplant (pp. 335-339). In Sandu, A., Caras, A. (eds.). <i>Proceedings of International Scientific Conference Tradition an Reform Social Reconstruction of Europe, November 7-8, 2013</i>, Bucharest.</li> <li>6. Sandu, A., Caras (Frunză), A. (2014). Some Considerations on the Construction of Ethics Policies. Shared Ethics and Communicative Action. <i>Procedia - Social and Behavioral Sciences</i>, Volume 149, pp. 846-854. ISSN: 1877-0428.</li> <li>7. Sandu, A. Frunza, A., Unguru, E. (coord.). (2018). <i>Ethics in Research Practice and Innovation</i>. IGI Global Publishing USA. (In printing)</li> <li>8. Sandu, A., &amp; Popoveniuc, B. (2018). <i>Etică și interitate în educație și cercetare</i>. București, România: Tritonic.</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
Sandu, Antonio, (2019). <i>Deontologie medicală și bioetică</i> , Suport de curs, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava.			

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

Conținuturile disciplinei au fost elaborate ca urmare a consultării programelor de studii similare Universitatea A.L. I Cuza din Iasi, Universitatea Babes Bolyai din Cluj, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, a așteptărilor și cerințelor actorilor publici/privați locali/naționali, Asociațiilor profesionale din zonă, precum și a altor cadre didactice din domeniu sau domenii conexe etc.

## 11. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de operaționalizare a conceptelor	Examen oral	<b>60%</b>
Seminar	Capacitatea de analiză și sinteză	Portofoliu	<b>40%</b>
Laborator	Nu este cazul.	Nu este cazul.	Nu este cazul.
Proiect	Nu este cazul.	Nu este cazul.	Nu este cazul.
Standard minim de performanță			
Standarde minime pentru:			
Nota 5:			
<ul style="list-style-type: none"><li>- Înșușirea în linii mari a principalelor noțiuni, idei, concepte din domeniul eticii aplicate,</li><li>- Cunoașterea principalelor problemeși dileme etice ce pot apărea în practica;</li><li>- Capacitatea de operare cu instrumentele specifice .</li></ul>			
Nota 10:			
<ul style="list-style-type: none"><li>- abilități, cunoștințe certe și profund argumentate cu privire la nevoia de standarde etice în sfera biomedicală;</li><li>- exemple de dileme etice analizate și comentate;</li><li>- parcurgerea bibliografiei minimale, dar și a celei extinse;</li><li>- înțelegerea aprofundată a teoriilor din domeniu;</li><li>- găsirea unor soluții creative pentru domeniul eticii profesionale.</li></ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
<b>17.09.2020</b>	<b>Prof. univ. dr. Sandu Ștefan-Antonio</b>	<b>Asist. univ. drd. Atomei Oana</b>

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	<b>Prof. univ. dr. Petru GHERVAN</b>



## PROGRAMA ANALITICĂ / FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Educație Fizică și Sport
Departamentul	Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană
Domeniul de studii	Sănătate
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Nutriție și Dietetică

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>Educație fizică</b>				
Titularul activităților de curs					
Titularul activităților de seminar	Asistent univ. drd. Petrariu Ileana				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	CV
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DC
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

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

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	9
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	25
Numărul de credite	1

### 4. Precondiții

Curriculum	-
Competențe	-

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului		
Desfășurare aplicații	Seminar	• Combina audio, etc.
	Laborator	-
	Proiect	-

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5. Formarea deprinderilor și priceperilor motrice
Competențe transversale	CT3. Utilizarea unor metode și tehnici eficiente de învățare pe tot parcursul vieții, în vederea formării și dezvoltării profesionale continue și adaptării competențelor profesionale la dinamica contextului profesional și social

### 7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	- însușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu - formarea de capacităților motrice, calitatilor motrice, etc.
-----------------------------------	--

<p>Obiective specifice</p>	<p>Obiectivele educației fizice pot fi înțelese ca fiind materializarea finalităților sub toate aspectele concretizate în progresele individului în plan somatic, funcțional, cognitiv, motric, afectiv și social în funcție de cerința și evoluția societății.</p> <p>Obiectivele de referință:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• optimizarea dezvoltării fizice a organismului, a indicilor morfologici și funcționali și a atitudinii corecte a corpului;</li> <li>• perfecționarea capacității motrice generale a studenților, necesară desfășurării activității sportive;</li> <li>• îmbogățirea sistemului de cunoștințe, deprinderi, priceperi motrice, utilitar aplicative și specifice unor ramuri de sport;</li> <li>• dezvoltarea ritmicității motrice și expresivității mișcărilor;</li> <li>• înzestrarea studenților cu tehnicile de activitate independentă;</li> <li>• formarea și educarea spiritului de autodepășire, a trăsăturilor moral-volitiv, a capacității de apreciere și autoapreciere și formarea deprinderilor igienico-sanitare.</li> <li>• educarea sociabilității, a spiritului de ordine și acțiune având la bază respectarea unui sistem de reguli.</li> </ul>
----------------------------	---

## 8. Conținuturi

Seminar <b>Aplicații</b>	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p><b>JOCURI DE MISCARE:.....3h</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jocuri dinamice si recreative;</li> <li>2. Stafete si intreceri;</li> <li>3. Parcurhuri aplicative*.</li> </ol>	<b>3 ore</b>		
<p><b>DANS/ FITNESS/AEROBIC.....2h</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dans modern: standard: vals lent, vals vienez; Latino : samba, cha cha cha, jive ;</li> <li>2. Fitness si aerobic ;</li> <li>3. Zumba.</li> </ol>	<b>2 ore</b>	Exercitiul explicația, problematizarea, conversația	
<p><b>INOT.....2h</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stilurile de inot*.</li> <li>2. jocuri didactice in apa*</li> </ol>	<b>2 ore</b>		
<p><b>Remi, Table (studenții scutiți medical )</b></p> <p>Jocul, figurile și mutările acestora, scopul jocului.</p> <p>Exerciții folosite în lecția de educație fizică și sport penru combaterea instalării unor atitudini deficiente: exerciții din mers, exerciții de pe loc, exerciții în apă.</p> <p><i>În situații speciale determinate de baza tehnico-materială, de tradițiile locale și de opțiunile studenților, unele discipline sportive prevăzute în programă pot fi înlocuite cu alte discipline sportive.</i></p> <p>*În contextul epidemiologic actual, conținuturile marcate cu ”*” vor fi realizate partial, ținându-se cont de regulile sanitare indicate de autoritățile abilitate, pentru a nu facilita raspandirea virusului SARS-Cov-2.</p>			
<b>Bibliografie seminar</b>			
<p>[1] - Popescu, M., Educația fizică la studenți, București,1996;</p> <p>[2] - Rață, G., Atletism, Editura Alma Mater, Bacău, 2002;</p> <p>[3]-Rață , G., Ababei, C., Predarea atletismului în școală, Editura Alma Mater, Bacău, 2003;</p> <p>[4]-Scarlat, E., Scarlat, M., B., Educație fizică și sport, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2002;</p>			

[5]-Scarlat, E., Scarlat, M., B., Îndrumar de Educație Fizică Școlară, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., 2006.

Bibliografie minimală seminar

[1] – Dumitru, G., Sănătate prin sport pe înțelesul fiecăruia, Federația Română Sportul pentru Toți, București, 1997;

[2] – Drăgan, I., Cutura fizică și sănătatea, Editura Medicală, București, 1971.

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

Conținuturile disciplinei au fost elaborate ca urmare a consultării programelor de studii similare din țară, a așteptărilor și evaluărilor Inspectoratului Școlar Județean Suceava, Asociației Învățătorilor Suceveni.

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar	- realizarea parcursurilor aplicative din cadrul jocurilor sportive si natatie	50%	
	- atitudinea studenților față de disciplină, precum și progresul realizat	10%	
	- teste pe parcursul semestrului	20%	
	- participarea la competiții sportive	20%	
Laborator			-
Proiect			-

Standard minim de performanță

**Standarde minime pentru nota 5:**

- Handbal: tipuri de pase, aruncarea la poarta cu sprijin pe sol, dribling
- Dans: pasi de dans,
- 2 stiluri de inot

**Standarde minime pentru nota 10:**

- Handbal: tipuri de pase, aruncarea la poarta cu sprijin pe sol si din saritura, dribling, marcaj si demarcaj, fente.
- Dans – pasi de dans, coregrafii.
- Stilurile de inot

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
<b>20.09.2020</b>		

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	<b>UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" SUCEAVA</b>
Facultatea	<b>FACULTATEA DE EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT</b>
Departamentul	<b>DEPARTAMENTUL DE SĂNĂTATE ȘI DEZVOLTARE UMANĂ</b>
Domeniul de studii	<b>SĂNĂTATE</b>
Ciclul de studii	<b>LICENȚĂ</b>
Programul de studii/calificarea	<b>NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ</b>

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>STAGIU DE PRACTICĂ DE SPECIALITATE</b>				
Titularul activităților de practică	As. Univ. Drd. Camelia Oana IAȚCU				
Titularul activităților de seminar	As. Univ. Drd. Camelia Oana IAȚCU				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	<b>Colocviu</b>
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână		Curs	0	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	2
Totalul de ore din planul de învățământ	120	Curs	0	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	28

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	12
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
Tutoriat	-
Examinări	2
Alte activități:	-
Total ore studiu individual	<b>36</b>
Total ore pe semestru	<b>158</b>
Numărul de credite	<b>2</b>

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Bazele Nutriției, Abilități Practice, Fiziologie, Stagiul Practic de Specialitate
Competențe	- Cunoașterea noțiunilor generale de bazele nutriției. - Evaluarea nutrițională. - Elaborarea unui plan nutrițional personalizat. - Identificare rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de raționalizare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul; - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională (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. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	
	seminar

Desfășurare aplicații	Laborator	<b>Laborator USV cu videoprojector și calculatoare, grădinițe, școli, cămine de bătrâni, case de tip familial.</b>
	Proiect	

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretarea și analiza aspectelor legate de stare de sănătate a gravidei, copilului școlar, adolescentului, adultului și vârstnicului.</li> <li>- Definirea și clasificarea nevoilor nutriționale pe grupe de vârstă și stări fiziologice: copil, adult, vârstnic, sportivi, gravide</li> <li>- Dezvoltarea și aplicarea strategiilor specifice nevoilor nutriționale și a aspectelor nutriționale la diferite grupe de vârstă și stări fiziologice;</li> <li>- Definirea și clasificarea nevoilor nutriționale, dezvoltarea și aplicarea strategiilor specifice nevoilor nutriționale în patologii.</li> <li>- Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a stării nutriționale în diferite comunități, activități, climate, perioade fiziologice și aplicarea intervențiilor adecvate.</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cunoașterea metodelor de evaluare a dezvoltării fizice și neuropsihice a copilului.</li> <li>- Realizarea unei lucrări/ unui proiect, executând cu responsabilitate sarcini specifice rolului într-o echipă pluridisciplinară;</li> <li>- Elaborarea, tehnoredactarea și susținerea în limba română și într-o limbă de circulație internațională a unei lucrări de specialitate pe o temă actuală în domeniu, utilizând diverse surse și instrumente de informare.</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului, studenții vor fi capabili să realizeze planuri alimentare personalizate pe grupe de vârstă și perioade fiziologice, dar și în afecțiuni.
Obiective specifice	<p>La finalul semestrului, studenții vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica nevoile nutriționale pe grupe de vârstă, perioade fiziologice.</li> <li>- Identifica nevoile nutriționale în funcție de afecțiuni.</li> <li>- Realiza planuri nutriționale adecvate și personalizate.</li> </ul>

### 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>Aplicații practice</b>	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Prezentarea obiectivelor laboratorului. Normele de protecție a muncii. Nutriția diferitor grupuri de populație.	5	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
2. Nutriția copilului (1-3 ani)- Alimentație corectă, necesar energetic- Studiu de caz Nutriția preșcolarului (3-6 ani)- Alimentație corectă, necesar energetic- Studiu de caz	5	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
3. Nutriția școlarului (7-13 ani)- Alimentație corectă, necesar energetic- Studiu de caz Nutriția adolescenților (14-17 ani)- Alimentație corectă, necesar energetic- Studiu de caz	8	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
4. Nutriția sportivilor- Alimentație corectă, necesar energetic- Studiu de caz Nutriția femeilor însărcinate-Alimentație corectă, necesar energetic- Studiu de caz	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
5. Nutriția femeilor în perioada de lactație- Alimentație corectă, necesar energetic- Studiu de caz Nutriția în condiții de muncă fizică cu efort mic- Alimentație echilibrată, alimentație în condiții de muncă fizică- Studiu de caz	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	

6. Nutriția în condiții de muncă fizică cu efort mare- Alimentație corectă, alimentație în condiții de muncă fizică- Studiu de caz Nutriția în condiții de muncă intelectuală- Alimentație echilibrată, alimentația în condiții de muncă intelectuală- Studiu de caz	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
7. Nutriția vârstnicilor- Alimentație corectă, necesar energetic- Studiu de caz. Influențarea alimentației prin factorii culturali și religioși.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
8. Nutriția în patologii și schimbarea comportamentului alimentar. Nutriția în obezitate- Studiu de caz.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
9. Nutriția în denutriție- Studiu de caz Nutriția în dislipidemii- Studiu de caz.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
10. Nutriția în boala ulceroasă- Studiu de caz Nutriția în gastrite- Studiu de caz	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
11. Nutriția în hipertensiune arterială- Studiu de caz. Nutriția în gută- Studiu de caz.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
12. Nutriția în anemia feriprivă- Studiu de caz. Nutriția în intoleranța la gluten- Studiu de caz.	10	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
13. Alimentația în intoleranța la lactoză- Studiu de caz. Nutriția în colecistită- Studiu de caz.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
14. Alimentația și stresul- Studiu de caz. Alimentația în bolile reumatismale- Studiu de caz.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Negrișanu G. - Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN:973-602-107-6</li> <li>2. Tarcea M, Ruta F, Rus V. et al - Alimentatia in colectivitati, Edit. University Press Tg. Mures,2017.</li> <li>3. Wells J.C.K., Toward Body Composition Reference Data for Infants, Children, and Adolescents,Advances in Nutrition, 2014, 5(3): 320S-329S</li> <li>4. Moța Maria - Alimentația omului sănătos și bolnav. Edit. Academiei Române, București, 2005.</li> <li>5. Albert Francois Creff.(2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București;</li> <li>6. Nicolae Hâncu, Cristina Niță, Anca Crăciun. Abecedar de Nutriție,Să devenim proprii noștrinuționiști.Sănătatea Press Group,2012.</li> <li>7. Mincu I., Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav, Ed. Enciclopedică, București,2007,ISBN 973-45-0593-4</li> <li>8. Hobai Șt, Máthé J, András I, Balogh-Sămărghișan V, Fazakas Z, Nemeș-Nagy E, Dărăbuș A,Butilcă S, Szabó I.: Îndrumător de lucrări practice de biochimie, Litografia UMF Tg. Mureș, 2000</li> <li>9. Guyff Larson Roberta - American Dietetic Association Complete Food&amp; Nutrition Guide, Ed.Academy of Nutrition and Dietetics, 2012</li> </ol>			

10. Graur M. Si colab., Ghid de Alimentatie sanatoasa, coordonat de Societatea de Nutritie dinRomania, Ed. Performantica Iasi, 2006, ISBN 978-973-730-204-5Bibliografie minimală
11. Mărginean Oana: Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2011
- Negrișanu G. - Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN:973-602-107-6
- Graur M. Si colab., Ghid de Alimentatie sanatoasa, coordonat de Societatea de Nutritie dinRomania, Ed. Performantica Iasi, 2006, ISBN 978-973-730-204-5
- Albert Francois Creff.(2010) – Manual de dietetică în practica medicală curentă. Editura Polirom București;

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

### 1. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator	Prezentarea portofoliului Stagiul de Practică de Specialitate	Probă orală	50 %
	Prezentarea unui caz clinic	Probă scrisă	50%
Standard minim de performanță:			
- Cunoașterea nevoilor nutriționale pe grupe de vârstă și perioade fiziologice (copil, adult, vârstnic, sportivi, gravide).			
- Cunoașterea alimentelor recomandate și nerecomandate în diferite afecțiuni.			

Data completării	Semnătura titularului de practică	Semnătura titularului de proiect
29.09.2020	As.univ.drd Camelia Oana IAȚCU	As.univ.drd Camelia Oana IAȚCU

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof.univ.dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	<b>Prof.univ.dr. Petru GHERVAN</b>

## FIȘA DISCIPLINEI

• **Date despre program**

Instituția de învățământ superior	<b>UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" SUCEAVA</b>
Facultatea	<b>EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT</b>
Departamentul	<b>DE SĂNĂTATE ȘI DEZVOLTARE UMANĂ</b>
Domeniul de studii	<b>SĂNĂTATE</b>
Ciclul de studii	<b>LICENȚĂ</b>
Programul de studii/calificarea	<b>NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ</b>

• **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	<b>ABILITĂȚI PRACTICE</b>				
Titularul activităților de practică	As. Univ. Drd. Camelia Oana IAȚCU				
Titularul activităților de seminar	As. Univ. Drd. Camelia Oana IAȚCU				
Anul de studiu	<b>II</b>	Semestrul	<b>4</b>	Tipul de evaluare	<b>Colocviu</b>
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (împusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DO

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

Număr de ore pe săptămână	2	Curs		Seminar		Laborator		Practic	
Totalul de ore din planul de învățământ	28	Curs		Seminar		Laborator		Proiect	120

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
Tutoriat	-
Examinări	5
Alte activități:	-

Total ore studiu individual	<b>20</b>
Total ore pe semestru	<b>50</b>
Numărul de credite	<b>2</b>



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

Curriculum	Bazele nutriție, Abilități practice, Nutriția omului sănătos, Fiziologie
Competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cunoașterea noțiunilor generale de bazele nutriției.</li> <li>- Evaluarea nutrițională.</li> <li>- Definierea și clasificarea nevoilor nutriționale în patologii.</li> <li>- Definierea și clasificarea nevoilor nutriționale pe grupe de vârstă.</li> <li>- Identificare rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de raționalizare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul;</li> <li>- Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională(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;</li> </ul>

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

Desfășurare a cursului		
Desfășurare aplicații	seminar	
	Laborator	CANTINA RESTAURANT USV
	Proiect	

• **Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonarea, organizarea și supravegherea activității echipei din blocul alimentar privind prepararea regimurilor profilactice și terapeutice pentru pacienții spitalizați, conform prescripțiilor medicale, dar și în cadrul cantinelor/restaurantelor.</li> <li>- Supravegherea respectării normelor de igienă la recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuirea alimentelor.</li> <li>- Dobândirea de abilități practice în efectuarea examenului organoleptic de apreciere a gradului de prospețime la materiile prime ce intră în componența meniurilor, precum și aplicarea tehnologiilor de pregătire a preparatelor culinare destinate meniurilor de nutriție și dietetice;</li> <li>- Stabilirea modului de concepere a unei diete adaptate.</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă.</li> <li>- Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare profesională.</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei		La finalul semestrului studenții vor fi capabili să coordoneze, organizeze și supravegheze activitatea din blocul alimentar și să examineze gradul de prospețime a alimentelor.
Obiectivele specifice	Curs	-
	Seminar	-
	Laborator	<p>La sfârșitul semestrului studenții vor fi capabili să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordoneze, organizeze și supravegheze activitatea echipei din blocul alimentar;</li> <li>- Controleze și să aplice normele de igienă la circuitul alimentelor.</li> <li>- Alcătuiască un regim alimentar respectând mai mulți factori, printre care și indicațiile dietetice specifice fiecărei secții în parte, posibilități financiare, indicații specifice afecțiunilor.</li> <li>- Supravegheze recoltarea probelor alimentare și păstrarea lor în mod corespunzător.</li> <li>- Elaboreze caiete de sarcini pentru aciziția de alimente.</li> </ul>

• **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>Aplicații practice – Cantina Restaurant USV</b>			
1. Măsuri de protecția muncii și PSI la locul de muncă în unitățile de procesare alimentelor în preparate culinare. Instruirea periodică conform- extras din H. G .1425/2006 Informații privind riscurile de accidentare și îmbolnăvire profesională specifică locului de muncă. Acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor și evacuarea personalului. Igiena în unitățile de producție culinară.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
2. Caracterizarea tipurilor de unități de alimentație publică Restaurantul; Barul; Unități de tip fast-food; Alte categorii de unități de alimentație publică; Igiena în unitățile de alimentație publică; Igiena Personalului din unitățile publice; Norme igienico-sanitare specifice unei unități de alimentație publică (cantină, fast-food, restaurant)	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
3. Analiza meniurilor servite în Cantina Restaurant USV, calculul conținutului energetic, sugestii de îmbunătățire.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
4. Alcăuirea dietelor (regimurilor alimentare) în funcție de: indicațiile medicului/dieteticianului, indicațiile dietetice specifice fiecărei afecțiuni, indicațiile dietetice fiecărei secții în parte, valorile, principiile, dorințele, obiceiurile și relegia pacientului, alocăție sau posibilități materiale/financiare, numărul de porții. Întocmirea rețetarului zilnic (desfășurătorul de gramaj) unde se specifică: alimentele ce fac obiectul regimurilor, feluri de meniuri/alimente pe regimuri alimentare, gramajul/porție, numărul de mese, cantitățile rezultate.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
5. Caietele de sarcini pentru aciziția alimentelor și participarea la comisiile de licitații în vederea achizițiilor de alimente. Recepția alimentelor primite de la furnizori și evaluarea calității acestora în funcție de cerințele caietului de sarcini.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	
6. Circuitul alimentelor în spital/cantine/restaurante. Normele de igienă la recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuția alimentelor.	2	Lucrare practică, expunerea, demonstrația	

<p>7. Verificarea modului de păstrare, depozitare, conservare, etichetare al alimentelor ținând cond de normele igienico-sanitare specifice fiecărui aliment în parte (carne, produse din carne, lactate, pâine, ouă, legume, conserve, băcănie, etc.) și verificare termenului de expirare înscris pe ambalajul alimentelor.</p>	2	<p>Aplicații practice, expunerea discuțiile, dezbateră</p>	
<p>8. Recoltarea probelor alimentare și păstrarea lor în mod corespunzător. Întocmirea graficelor de temperatură pentru spațiile frigorifice și frigidere.</p>	2	<p>Lucrare practică, expunerea, demonstrația</p>	
<p>9. Analiza caracteristicilor organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, de transport, igienico-sanitare. Controlul gradului de prospețime a materiilor prime de origine animală: carnea animalelor de măcelărie (bovine, porcine, ovine), carnea de vânat, carnea de pasăre, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.</p>	2	<p>Aplicații practice, expunerea, discuțiile, dezbateră</p>	
<p>10. Controlul gradului de prospețime a materiilor prime de origine animală: carnea de pește, icrele de pește, crustacei, moluște, batracieni comestibili, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.  Controlul gradului de prospețime pentru lapte și produse Lactate: controlul gradului de prospețime pentru lapte, controlul gradului de prospețime la smântână, controlul gradului de prospețime la unt, controlul gradului de prospețime la brânzeturi, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.</p>	2	<p>Aplicații practice, expunerea, discuțiile, dezbateră</p>	
<p>11. Controlul gradului de prospețime la ouă și produse din ouă: oul ca produs alimentar, metode de examinare ale oului întreg, metode de examinare care necesită spargerea oului, controlul prospețimii la produsele din ouă, produse din ouă congelate, produsele de ouă deshidratate, caracteristicile organoleptice ale produselor din ouă, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.  Controlul gradului de prospețime la mierea de de albine: mierea de albine ca produs alimentar, definirea și clasificarea mierii de albine, examenul organoleptic la mierii de albine, examene fizico-chimice ale mierii de albine, măsuri, sancțiuni ce se iau după examinare, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.</p>	2	<p>Aplicații practice, expunerea, discuțiile, dezbateră</p>	
<p>12. Controlul și expertiza produselor din cereale: controlul făinurilor, definirea și clasificarea făinurilor, expertiza făinurilor prin examen de laborator, examenul organoleptic al făinurilor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.  Controlul și expertiza produselor din cereale: controlul pastelor făinoase, definirea și clasificarea pastelor făinoase, expertiza pastelor făinoase prin examen de laborator, examenul organoleptic al pastelor făinoase, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.</p>	2	<p>Aplicații practice, expunerea, discuțiile, dezbateră</p>	

<p>13. Controlul și expertiza legumelor: controlul legumelor, definirea și clasificarea legumelor, expertiza legumelor prin examen de laborator, examenul organoleptic al legumelor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.</p> <p>Controlul și expertiza produselor din legume: controlul produselor din legume, definirea și clasificarea produselor din legume, expertiza produselor din legume prin examen de laborator, examenul organoleptic al produselor din legumelor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.</p>	2	Aplicații practice, expunerea, discuțiile, dezbateră	
<p>14. Controlul și expertiza fructelor: definirea și clasificarea fructelor, expertiza fructelor prin examen de laborator, examenul organoleptic al fructelor, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.</p> <p>Controlul și expertiza produselor din fructe: definirea și clasificarea produselor din fructe, expertiza produselor din fructe prin examen de laborator, examenul organoleptic al produselor din fructe, rețete alimentare pe baza acestor alimente și integrarea în meniurile zilnice.</p>	2	Aplicații practice, expunerea, discuțiile, dezbateră	
Bibliografie			
<p>1. BANU C. și col., ( 2007 ) – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare. Editura AGIR, București;</p> <p>2. BANU C. și col., (2010) - Aplicații ale aditivilor și ingredientelor în industria alimentară. Editura ASAB, București;</p> <p>3. BONDOC I., (2014) - Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași;</p> <p>4. BORDEI DESPINA și col., (2007) – Controlul calității în industria panificației. Metode de analiză. Editura Academiei ,Galați;</p> <p>5. NATEA CARMEN NARCISA, (2008) - Nutriție și Dietetică, Editura Universității „Lucian Blaga”, Sibiu;</p> <p>6. CIOTĂU C., (2010) – Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universității din Suceava;</p> <p>7. CUCIUREANU R., (2012) – Igiena Alimentului. Editura Performantica, Iași;</p> <p>10. DRĂGAN I., (1978) - Refacerea organismului după efort, Editura Sport-Turism București;</p> <p>8. GRAUR M., (2006) - Ghid pentru alimentația sănătoasă. Ed. Performantica Iași;</p> <p>9. MĂNULESCU, M., (2014) - Recomandări pentru o alimentație sănătoasă la copil, Editura Risoprint, Cluj-Napoca;</p> <p>10. MINCU I., (1980) – Alimentația omului bolnav. Editura Medicală, București ;</p> <p>12. MINCU I. și col., (1989) - Orientări actuale în nutriție. Editura Medicală, București;</p> <p>13. MIHELE DENISA, (2011) – Igiena Alimentației. Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor. Editura medicală București;</p> <p>13. MOTA M., POPA SIMONA GEORGIANA, (2015) – Nutritia si dietetica în practica clinica , Editura AGIR, Bucuresti;</p> <p>14. NEAGU N., ( 2014) - Nutriția și efortul fizic curs, University press Târgu-Mureș;</p> <p>15. NICOLESCU R., (1998) - Tehnologia restaurantelor. Editura Inter-Rebs, București;</p> <p>16. PÎRJOL GABRIELA și col., (1997) - Tehnologie culinară, Editura Didactică și Pedagogică, București;</p> <p>17. PÎRJOL GABRIELA și col., (2003) - Tehnologie culinară de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București;</p> <p>18. RĂDULESCU E., (2005) - Alimentație inteligentă, Editura Viață și sănătate, București;</p> <p>19. SAVU C. și col., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor de origine animală. Editura Transversal București;</p>			

20. STĂNESCU V., APOSTU S., (2010) - Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală, vol.1, 2 și 3. Editura Risoprint, Cluj-Napoca;  
 STAVROSITU STERE,(2008) – Arta serviciilor în restaurante și baruri, tehnologie culinară, servicii hoteliere. Centrul Național de Numerotare Standardizări - ISBN, București;  
 21. TARCEA MONICA., (2010)- Ghid practic de gastrotehnie și gastronomie . Editura Universității de Medicină și Farmacie din Tg. Mureș.

**Bibliografie minimală**

- GRAUR MARIANA coordonator și col.(2006) – Ghid pentru alimentația sănătoasă. Editura Performantica Iași;
- MARIN V., VULTUR T. și col., (2007) – Ghid național de bune practici pentru Siguranța Alimentelor. Sistemul HACCP de Siguranța Alimentelor. .Produce culinare . Editura Uranus
- VASILACHI GEORGETA , VASILACHI ANA,(2008) - Alimentația omului sănătos și a omului bolnav. Editura RC, Chișinău;
- VIZIREANU C., ISTRATI D., (2006) - Elemente de gastronomie și gastrotehnie. Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos" din Galați ;

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

**Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator	Prezentarea portofoliului de Abilități Practice	Probă orală	50%
	Capacitatea de înțelegere a termenilor prezentați. Aplicarea cunoștințelor dobândite în practica medicală.	Probă scrisă	50%
Proiect			
Standard minim de performanță:			
- Cunoașterea gradului de prospețime a alimentelor. - Cunoașterea normelor de igienă în recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuirea alimentelor.			

Data completării	Semnătura titularului de practică	Semnătura titularului de proiect
29.09.2020	As.univ.drd Camelia Oana IAȚCU	As.univ.drd Camelia Oana IAȚCU

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament Prof. univ. dr. Mihai COVAȘĂ
Data aprobării în Consiliul facultatii	Semnătura decanului Prof. univ. dr. Petru GHERVAN

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" DIN SUCEAVA
Facultatea	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT
Departamentul	SĂNĂTATE ȘI DEZVOLTARE UMANĂ
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	NUTRIGENETICĂ ȘI NUTRIGENOMICĂ				
Titularul activităților de curs	Lect. dr. Lobiuc Andrei				
Titularul activităților de seminar	Lect. dr. Lobiuc Andrei				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	colocviu
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DA

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	4
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	2
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	3
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	9
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	25
Numărul de credite	1

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa descrie concepte, teorii și noțiuni fundamentale ale geneticii implicat în producerea bolilor.</li> <li>• Sa inteleaga relației dintre dietă și factorii genetici – elemente de genomică nutrițională (nutrigenetică și nutrigenomică).</li> <li>• Sa conceapa și aplice un plan terapeutic și profilactic adecvat în cazul bolilor genetice influențate de alimentație, metode de profilaxie și tratament prin intervenții dietetice.</li> <li>• Sa evalueze corect a riscului de îmbolnăvire respectiv alegerea și aplicarea măsurilor adecvate de profilaxie în familie și în populație în caz de boală genetică asociată cu tulburări alimentare.</li> <li>• Inițierea și derularea unei activități de cercetare științifică în domeniul genomics nutriționale.</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa execute responsabil sarcinile profesionale și sa se familiarizeze cu rolurile și activitățile specifice din domeniul de nutrigenetică și nutrigenomică într-o echipă pluridisciplinară.</li> <li>• Sa constientizeze nevoia de formare continuă în domeniul geneticii și biologiei moleculare odată cu apariția genomics nutriționale: utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare, a literaturii de specialitate la zi, a bazelor de date genetice.</li> </ul>

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea noțiunilor fundamentale de genomică nutrițională.</li> </ul>
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea rolului factorilor ereditari în realizarea trăsăturilor fiziologice și a bolilor umane. Elemente de nutrigenetică.</li> <li>• Cunoașterea interacțiunilor dintre factorii externi alimentari și genele umane. Elemente de nutrigenomică.</li> <li>• Modalități de prevenire a bolilor multifactoriale prin dietă în baza cunoașterii predispoziției ereditare. Abordarea nutrițională a pacientului în boli genetice corelate cu tulburări alimentare.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

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

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Genomică nutrițională – nutrigenetică și nutrigenomică. Noțiuni generale.	1	Prezentare orală și multimedia	
2. Rolul alimentației în menținerea sănătății populației și în tratamentul bolilor genetice.	1	Prezentare orală și multimedia	
3. Structura ADN. Cromatina și cromozomii. Rolul ADN-ului în patogenia unor boli și realizarea analizelor de genomică nutrițională.	1	Prezentare orală și multimedia	
4. Replicarea ADN	1	Prezentare orală și multimedia	
5. Genomul uman. Secvențe repetitive. Gena – structură, trăsături, clasificare, familii de gene.	1	Prezentare orală și multimedia	
6. Expresia genică. Codul genetic. Transcripția. Procesarea ARNm. Translația.	1	Prezentare orală și multimedia	

7. Elemente de nutrigenomică. Efectul nutrienților asupra expresiei genice. Mecanisme de control al expresiei genice.	1	Prezentare orală și multimedia	
8. Variabilitatea genetică. Recombinare. Leziuni ADN. Mecanisme de reparare a leziunilor ADN.	1	Prezentare orală și multimedia	
9. Clasificarea factorilor nutraceutici în funcție de natura chimică. Suplimente nutritive – delimitări.	1	Prezentare orală și multimedia	
10. Mutațiile și efectul unor factori mutageni din alimente asupra genomului uman.	1	Prezentare orală și multimedia	
11. Mecanisme de transmitere mendeleiană și nonmendeleiană.	1	Prezentare orală și multimedia	
12. Nutrigenetică. Bolile monogenice și multifactoriale și dieta	1	Prezentare orală și multimedia	
13. Erori genetice de metabolism	1	Prezentare orală și multimedia	
14. Posibilități de prevenție și tratament prin dietă a bolilor genetice	1	Prezentare orală și multimedia	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bembea M Genetică Medicalăși Clinică. Ed. Universității, Oradea. 2001.</li> <li>2. Covic M, Ștefănescu D, Sandovici I. Genetică Medicală. Ed. II, Polirom, Iași. 2011.</li> <li>3. Csep K, Banescu C, Todoran Butila A. Genomică nutrițională – aspecte practice. Univeristy press Tg. Mureș 2013.</li> <li>4. Pascaru I. Elemente de Genetică Umană. Univeristy Press, Târgu Mureș. 2007.</li> <li>5. Read A, Donnai D. new Clinical Genetics. Scion Publishing Ltd, 2012.</li> <li>6. Rimoin D, Connor M. Emery and Rimoins Principles of Medical Genetics. Churchill Livingstone- Elsevier, 2007.</li> </ol>			
<b>Bibliografie minimală</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bembea M Genetică Medicalăși Clinică. Ed. Universității, Oradea. 2001.</li> <li>2. Covic M, Ștefănescu D, Sandovici I. Genetică Medicală. Ed. II, Polirom, Iași. 2011.</li> <li>3. Csep K, Banescu C, Todoran Butila A. Genomică nutrițională – aspecte practice. Univeristy press Tg. Mureș 2013.</li> <li>4. Pascaru I. Elemente de Genetică Umană. Univeristy Press, Târgu Mureș. 2007.</li> </ol>			

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

Studentul va avea nevoie de cunoștințele practice din cadrul acestei discipline legate de compoziția și utilitatea alimentelor funcționale și a suplimentelor alimentare, în completarea celorlalte discipline din programul de studiu, atât pentru aplicațiile clinice dietetice, pentru managementul sistemelor alimentare cât și pentru intervențiile pe linie de sănătate nutrițională publică.
---

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar	Aplicarea cunoștințelor dobândite în explicarea unor cazuri concrete din lumea medicală. Evaluare pe parcurs	Teste grila cu raspunsuri unice si multiple  Referate	<b>50%</b>  <b>50%</b>
Laborator			
Proiect			
Standard minim de performanță			



- Cunoașterea elementelor fundamentale de genetică și nutrigenetică.
- Înțelegerea limbajului, metodologiei și problematicii specifice cercetării în domeniul nutrigenetică și nutrigenomică.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
<b>28.09.2020</b>		Lect. dr. Lobiuc Andrei

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
	<b>Prof.univ.dr. Mihai COVAȘĂ</b>

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
	<b>Prof.univ.dr. Petru GHERVAN</b>

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" DIN SUCEAVA
Facultatea	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT
Departamentul	SĂNĂTATE ȘI DEZVOLTARE UMANĂ
Domeniul de studii	SĂNĂTATE
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	NUTRIȚIE VEGETARIANĂ				
Titularul activităților de curs	S.I.dr. Rîsca Marian				
Titularul activităților de seminar	Asist drd. Oana Camelia Iațcu				
Anul de studiu	II	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DO - obligatorie (impusă), DA - opțională (la alegere), DL - facultativă (liber aleasă)				DL

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	30
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	17
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	67
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	125
Numărul de credite	4

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	Chimia alimentelor, Biochimie, Bazele nutriției
Competențe	-

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definierea și clasificarea nevoilor nutriționale pe grupe de vârstă și tipuri de activități. Utilizarea conceptelor fundamentale din nutriție pentru adaptarea nevoilor și a specificităților nutriționale personalizate în cazul aportului de nutrienți din surse exclusiv vegetale, cu evidențierea riscurilor și a beneficiilor implicite</li> <li>- Dezvoltarea și aplicarea strategiilor specifice nevoilor nutriționale și a aspectelor nutriționale la diferite stări fiziologice (normale și patologice)</li> </ul>
-------------------------	--

Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară în care cunoștințele de chimie, biochimie și nutriție pot oferi informații indispensabile asupra abordării multidisciplinare în relație cu pacientul</li> <li>- Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată</li> </ul>
-------------------------	--

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa asimileze cunoștințe de nutriție vegetariană pentru a se putea înțelege natura și mecanismele specifice, în special în remedierea afecțiunilor sau în optimizarea răspunsului organismului la alte tipuri de tratamente impuse de natura stărilor patologice.</li> <li>• Sa asigure pregătiri fundamentale în domeniul nutriției vegetariene, necesară viitorului specialist nutriționist.</li> </ul>
Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa descrie unele sisteme, structuri, procese și fenomene biochimice.</li> <li>• Sa transpună în practică informațiile dobândite, cu axare pe nutriția vegetariană umană.</li> <li>• Întocmirea și analiza jurnalului alimentar folosind programe de analiză nutrițională specifice aportului de alimente vegetale.</li> </ul>

#### 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Conceptul de nutriție vegetariană. Tipuri de diete vegetariene.	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
2. Perspective istorice, religioase, ecologice și sociale ale dietei vegetariene.	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
3. Dieta vegetariană. Beneficii și riscuri.	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
4. Nutrienții specifici nutriției vegetariene.	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
5. Dieta vegetariană, factorii de risc și bolile cronice ale stilului de viață	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
6. Dieta vegetariană și boala coronariană	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
7. Dieta vegetariană și diabetul	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
8. Dieta vegetariană și obezitatea	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
9. Dieta vegetariană și riscul de cancer	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
10. Dieta vegetariană și osteoporoză, bolile reumatice. Dieta vegetariană și longevitatea	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
11. Dieta vegetariană în sarcină și lactație	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
12. Dieta vegetariană în primii doi ani de viață. Dieta vegetariană în copilărie și adolescență	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
13. Dieta vegetariană și vârsta a treia. Dieta vegetariană la sportivi	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint
14. Recomandări și Ghiduri recente pentru dietele vegetariene	2	Expunere sistematică, conversație, demonstrație	Expuneri orale, prezentări PowerPoint

#### Bibliografie

CRAIG W.J. (Ed.), 2018 – *Vegetarian Nutrition and Wellness*. CRC Press, Boca Raton;  
 DAVIS B, MELINA V., 2014 – *Becoming Vegan. The Complete Reference to Plant Based Nutrition*, Book Publishing Company, Summertown;  
 DORFMAN L., 2000 – *The Vegetarian Sports Nutrition Guide*. Peak Performance for Everyone from Beginners to Gold Medalist. John Wiley & Sons Inc., New York;  
 HAVALA HOBBS S., 2010 – *Living Vegetarian for Dummies*. Wiley Publishing, Hoboken;  
 KEITH L., 2009 – *The vegetarian Mith*. Sixth Edition. Flaspoin Press, Crescent City;  
 LARSON-MEYER D.E., 2007 – *Vegetarian Sports Nutrition*. Human Kynetics, Champaigns;

MASON P., LANG T., 2017 – *Sustainable Diets. How Ecological Nutrition Can Transform Consumption and the Food System*. Routledge, London and New York;  
 SABATÉ J. (Ed.), 2001 – *Vegetarian Nutrition*, CRC Press, Boca Raton;  
 SIZER F. S., WHITNEY E., 2020 – *Nutrition: Concepts & Controversies*, 15th Edition. Cengage Learning, Boston;  
 STEEN C., NEWMAM J.M., 2011 – *The Complete Guide to Vegan Food Substitutions*. Fair Winds Press, Beverly;  
 STEPANIAK J., 2000 – *The Vegan Sourcebook*. Second Edition. Lowel House, Los Angeles.

**Bibliografie minimală**  
 SABATÉ J. (Ed.), 2001 – *Vegetarian Nutrition*, CRC Press, Boca Raton;  
 SIZER F. S., WHITNEY E., 2020 – *Nutrition: Concepts & Controversies*, 15th Edition. Cengage Learning, Boston;  
 STEPANIAK J., 2000 – *The Vegan Sourcebook*. Second Edition. Lowel House, Los Angeles.

Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Criterii de bază în planificarea meniului vegetarian	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
2. Fitonutrienți cu rol în asigurarea și optimizarea sănătății.	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
3. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru adulți sănătoși	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
4. Alcătuirea unor meniuri vegetariene în sarcină și lactație.	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
5. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru copii și adolescenți cu axare asupra școlarelor	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
6. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru bătrâni.	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
7. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru sportivi.	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
8. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru diverse afecțiuni cardiovasculare	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
9. Alcătuirea unor meniuri vegetariene în prevenirea și tratamentul obezității.	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
10. Alcătuirea unor meniuri vegetariene în prevenirea și tratamentul diabetului și a osteoporozei.		Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
11. Alcătuirea unor meniuri vegetariene în afecțiuni neoplazice.	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
12. Alcătuirea unor meniuri vegetariene în prevenirea și tratamentul afecțiunilor dermatologice și neurologice.	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
13. Elemente practice în planificarea unui meniu vegetarian.	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.
14. Resurse web pentru dietele vegetariene și modul lor de folosire.	2	Expunere, conversație	Prezentare orală și cu echipamente specifice.

**Bibliografie**  
 FENSTER C., 2011 – *125 Gluten-Free Vegetarian Recipes*. Penguin, New York;  
 JORDAN N., 2016 – *Vegan Diet for Beginners*.  
 PATRICK-GOUDREAU C., 2011 – *The 30-Day Vegan Challenge*. Ballantine Books, New York;  
 STEEN C., NEWMAM J.M., 2011 – *The Complete Guide to Vegan Food Substitutions*. Fair Winds Press, Beverly;  
 \* \* \* – *Vegan Food and Living. Vegan Yearbook 2020*. Antem Publishing,  
 HANCU C., 2010- *Diabetul zaharat, nutriția și bolile metabolice. Capitolul Dieta Vegetariană*. Editura Echinox, Cluj Napoca  
 DAMASCHIN FLOAREA, 2011- *Compediu de nutriție. Rația alimentară și principiile energetice*. Editura Sfinții Martiri Branoveni, Constanța

**Bibliografie minimală**  
 HANCU C., 2010- *Diabetul zaharat, nutriția și bolile metabolice. Capitolul Dieta Vegetariană*. Editura Echinox, Cluj Napoca  
 JORDAN N., 2016 – *Vegan Diet for Beginners*.

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

15. Noțiunile studiate sunt în concordanță cu reglementările în vigoare și sunt compatibile cu activitățile derulate la

nivel national pe segmentul de nutriție vegetariană.

### 10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Criteriile generale de evaluare (completitudinea si corectitudinea cunostintelor, coerenta logica, fluenta de explimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizeaza aspectele atitudinale si motivationale ale activitatii studentilor	Evaluare sumativa prin examinare scrisa si orala	60%
Seminar	Criteriile generale de evaluare (completitudinea si corectitudinea cunostintelor, coerenta logica, fluenta de explimare, forta de argumentare) Criterii specifice disciplinei Criterii ce vizeaza aspectele atitudinale si motivationale ale activitatii studentilor	Verificare scrisa	40%

#### Standard minim de performanță

Insusirea principalelor noțiuni de nutriție vegetariană:

Identificarea situațiilor normale și patologice specifice care impun utilizare de alimente de origine vegetală, cu procesare minimală.

Conosterea teoriilor si a aspectele practice legate de alimentația vegetariană.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
<b>17.09.2020</b>		

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului