

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	DSFF/FARMACIE
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ADITIVI ALIMENTARI, NUTRACEUTICE ȘI ALIMENTE FUNCȚIONALE						
2.2 Titularul activităților de curs	PROF. DR. MUNTEAN DANIELA-LUCIA						
2.3 Titularul activităților de lp							
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Verificare	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	-
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0
Examinări					0,5
Alte activități					0
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Însușirea unor informații actuale și moderne privind noțiunile de: supliment alimentar, aliment funcțional, nutraceutic - Definirea terminologiei, metodelor și principiilor specifice suplimentării alimentației sau prevenirii unor patologii prin utilizarea alimentelor funcționale, nutraceuticelor, suplimentelor alimentare - Identificarea standardelor științifice pentru evaluarea alimentelor funcționale
	- Realizarea de proiecte specifice domeniului de expertiză alimentară, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice de etică

Competențe transversale	cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară. - 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. - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii complexe, de formare profesională continuă și dezvoltare personală.
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Aducerea în prim plan a rolului și beneficiilor pentru sănătate a suplimentelor alimentare, alimentelor funcționale, nutraceuticelor, cunoașterea problematicii actuale, tendințele și posibilele orientări în alimentația sănătoasă în lume și în România.
7.2 Obiectivele specifice	- Definirea și delimitarea termenilor: aliment funcțional, nutraceutic, supliment alimentar, aditivi alimentari - Caracterizarea proprietăților bioactive și a componentelor fizico-chimice prin metode moderne - Aplicații în alimentația sănătoasă și medicina regenerativă

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Noțiuni generale privind evoluția științei nutriționale. Introducere în știința alimentelor funcționale.	Prezentare orală și multimedia	2		Dezechilibru acido-bazic
2.	2. Delimitarea, definirea și exemplificarea termenilor: aliment funcțional, nutraceutic, supliment alimentar, nutracosmetic. Locul și rolul lor în piața mondială/europeană/națională	Prezentare orală și multimedia	4		Tulbări de apetit alimentar
3.	3. Alimente funcționale: clasificare, compuși bioactivi, surse, dovezi științifice ale potențialelor acțiuni benefice asupra organismului, respectiv a ameliorării unor patologii. Delimitare de alimentele medicale. Reglementări legislative. Modalități de identificare a compușilor bioactivi.	Prezentare orală și multimedia	4	TBL (1 oră)	Tulbări de apetit alimentar
4.	4. Suplimente alimentare: definiție, legislație, mod de prezentare, diferențiere de	Prezentare orală și	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală

	medicamente, alimente funcționale.	multimedia			Pierdere ponderală
5.	5. Polifenoli. Definiție. Surse. Acțiuni benefice asupra organismului uman.	Prezentare orală și multimedia	4		Câștig ponderal Pierdere ponderală
6.	6. Probiotice și prebiotice	Prezentare orală și multimedia	4	TBL (1 oră)	Câștig ponderal Pierdere ponderală
7.	7. Alimentele funcționale în bolile cardiovasculare respectiv cancer.	Prezentare orală și multimedia	2		Hipertensiune, Tulburări de conducere/ritm cardiac Patologii valvulare cardiace Stop cardio-respirator
8.	8. Aditivi alimentari: definiții, clasificare, codificare, efecte asupra sănătății.	Prezentare orală și multimedia	2		Tulburări alergice
9.	9. Aditivii alimentari : coloranți, îndulcitori, antioxidanți, stabilizatori, conservanți, potențiatori de arome.	Prezentare orală și multimedia	4		Tulburări alergice
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Bibliografie:

1. Functional Foods for Chronic Diseases, Third Edition, volume 1, Editura Food Science Publisher, editor Danik Martirosyan, 2015
2. Functional Foods for Chronic Diseases, Third Edition, volume 2, Editura Food Science Publisher, editor Danik Martirosyan, 2015
3. Oșan Alexandrina, Tero-Vescan Amelia, Aditivi alimentari, Editura Napoca Star, Cluj-Napoca 2009
4. Lockwood B.: Nutraceuticals, Ed. a 2a, Pharmaceutical Press, 2007.
5. Wildman RE.: Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods, Ed. a 2a, CRC Press, 2007.
6. Stoll A.L.: Factorul Omega3. Dieta revoluționară omega3 pentru sănătatea creierului și împotriva depresiei, Elena Francisc Publishing, 2005.
6. Shortt C., O'Brien: Handbook of Functional Dairy Products, CRC Press, 2004.
7. Vasson M.P., Jardel A.: Principes de nutrition pour le pharmacien, Lavoisier, 2005.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					

4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					

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

--

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	În funcție de specificul disciplinei	TBL	30%
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu și multiplu	70%
Examen practic final			
10.6 Standard minim de performanță			
-Identificarea funcțiilor și surselor majore a principalelor tipuri de alimente funcționale, nutraceutice sau suplimente alimentare de pe piață; -Explicarea rolului alimentelor funcționale în menținerea sănătății și prevenirea bolilor acute sau cronice; Identificarea nutrienților problemă din compoziția nutraceuticelor și evaluarea calității informației nutriționale prezentate în mass media; -Înțelegerea limbajului, metodologiei și problematicii specifice cercetării nutriționale.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ALIMENTAȚIA ÎN COLECTIVITĂȚI CU RISC - ND 210						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. Monica Tarcea						
2.3 Titularul activităților de lp	Asist.univ. Moldovan Geanina						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					0,25
Examinări					1
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Descrierea conceptelor și necesarului nutrițional pe diverse categorii de vârstă și în comunități -Interpretarea și analiza aspectelor legate de starea de sănătate a gravidei, copilului școlar, adolescentului, adultului și vârstnicului și dietele recomandate -Interpretarea indicatorilor nutriționali specifici pentru diverse comunități prin baze de date, rapoarte, articole și programe legislative și informatice specifice -Aplicarea strategiilor de aprofundare a aspectelor de consultanță a pacientului sau grupelor la risc
-------------------------	---

	-Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a stării nutriționale în diferite comunități, activități, climate, perioade fiziologice, situații de urgență și aplicarea intervențiilor adecvate.
Competențe transversale	-cunoașterea metodelor de investigare a dezvoltării fizice și neuropsihice a copilului și programe de supraveghere și educație școlară -identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă -utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului, studenții să numească noțiunile de bază privind alimentația sanogenă și siguranța alimentelor din colectivități (de școlari, tineri, gravide, vârstnici, sportivi, persoane instituționalizate, cantine, spitale, alimentație publică și colectivă din restaurante/unități tip fast-food), conform procedurilor nutriționale standard.
7.2 Obiectivele specifice	La finalul semestrului, studenții: -să recunoască metodologia dezvoltării armonioase a individului, prin educație fizică, educație igienico-sanitară și nutrițională, conform cu procedurile standard. -să contribuie la promovarea sănătății și a stării de bine a organismului prin formarea unui stil de viață sănătos. -să efectueze evaluarea stării de sănătate și nutriționale a unei colectivități și consilierea nutrițională adecvată, conform cu procedurile standard.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Alimentația școlarului în colectivitate.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână		Statură mică/nanism, Câștig ponderal, Dezvoltarea normală a copilului, Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D
2.	2.Nutriția adolescentului în comunitatea școlară.	Prezentare orală și multimedia Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână		Oboseală, Câștig ponderal, Pierdere ponderală, Acnee, Anemie
3.	3.Nutriția adultului în colectivitate.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână		Câștig ponderal, Edem Pierdere ponderală, Osteoporoza
4.	4.Nutriția în perioada de sarcină și lactație.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână		Câștig ponderal, Anemie, Sarcina și nașterea normală
		Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână		Modificări de tranzit intestinal, Constipație, Traumatisme prin cădere,

5.	5.Nutriția la vârstnici.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	Durere articulară, Pierdere ponderală, Anemie, Osteoporoza
6.	6.Serviciile alimentare și dietele din clinicile medicale și spitale. Norme igienico-sanitare spitalicești.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	
7.	7.Serviciile alimentare și nutriția la persoanele instituționalizate.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	
8.	8.Alimentația și medicamentele, bioritmul fiziologic al organismului.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	Diabet zaharat, Efecte ale medicamentelor asupra fătului, Reacții medicamentoase
9.	9.Evaluarea stării de nutriție și clinice a pacientului consiliat.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	Câștig ponderal, Pierdere ponderală, Malabsorbție, Diabet zaharat, Tulburări ale metabolismului acidului uric
10.	10.Practici de prevenire a riscului de îmbolnăvire prin consum de alimente în colectivitățile de copii și vârstnici.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	Tulbări de apetit alimentar
11.	11.Măsuri de prevenire a îmbolnăvirilor în caz de dezastre.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	
12.	12.Norme igienico-sanitare specifice unei unități de alimentație publică (cantină, fast-food, restaurant).	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	
13.	13.Programe de monitorizare și planuri strategice ce intervin în colectivitate.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	
14.	14.Legislație comunitară de sănătate publică.	Prezentare orală și multimedia	1 oră / săptămână	

Semestrul II

1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

1. Tarcea M, Ruta F, Rus V. et al - Alimentatia in colectivitati, Edit. University Press Tg. Mures, 2017.
2. Negrișanu G. - Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN:973-602-107-6.
3. Mincu I. - Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav, Ed. Enciclopedică, București, 2007, ISBN 978-973-45-0539-5.
5. Sari E, Sharlin J. - Life cycle - Nutrition and evidence based approach, Edit. Elsevier, 2009.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Metodologia evaluării stării nutriționale, clinice și de laborator a pacientului.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, intervenții comunitare	2	2 ore la 2 săptămâni	
2.	2. Metodologia evaluării dezvoltării fizice, neuropsihice și nutriționale a copilului și adolescentului.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, intervenții comunitare	2	2 ore la 2 săptămâni	
3.	3. Stabilirea rației calorice și meniului corespunzător unei colectivități instituționalizate și evaluarea stării de nutriție la școlari.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, intervenții comunitare	2	2 ore la 2 săptămâni	
4.	4. CBL. Stabilirea rației calorice și meniului corespunzător unei colectivități instituționalizate și evaluarea stării de nutriție la adolescenți.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, intervenții comunitare	2	2 ore la 2 săptămâni	Câștig ponderal, Edem Pierdere ponderală, Osteoporoza
5.	5. Stabilirea rației calorice și meniului corespunzător unei colectivități instituționalizate și evaluarea stării de nutriție la vârstnici.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, intervenții comunitare	2	2 ore la 2 săptămâni	
6.	6. Metodologia de evaluare a condițiilor igienico-sanitare din unitățile spitalicești (blocul alimentar).	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, intervenții comunitare	2	2 ore la 2 săptămâni	
7.	7. Examinare finală, aplicații practice.	Examinare finală, aplicații practice.	2	2 ore la 2 săptămâni	
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					

10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

1. Creff A. - Ghid practic de alimentație, Ed. Medicală, București, 2009.
2. Moldovan G, Tarcea M et al.- Ghid practic de alimentație în colectivități, Edit. University Press Tg Mures, 2015.

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

Cunoștințele nutriționistului se diversifică și se modifică funcție de pacient, și mai ales funcție de vârsta acestuia, starea lui de sănătate și condițiile de trai din colectivitatea sa. Astfel, în condițiile unei lipse acute la noi în țară de specialiști nutriționiști, această disciplină asigură pe piața muncii persoane calificate atât ca nutriționist licențiat, cât și consilier în boli nutriționale sau ca și expert în evaluarea și monitorizarea comunităților instituționalizate, cu impact asupra societății, interesul pentru programe de evaluare, screeninguri și intervenții comunitare este ridicat și deschide perspective clare de angajare în viitor.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice	CBL.În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin completarea unui studiu de caz	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu și multiplu	70%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Elaborarea unui proiect experimental privind consumul alimentar la nivel populațional, și aprecierea impactului obiceiurilor alimentare asupra statusului nutritional la indivizi.	20%

10.6 Standard minim de performanță

- ☐ cunoașterea indicatorilor de evaluare nutrițională, clinică și paraclinică la pacienți și în colectivități de tineri sau vârstnici
- ☐ etapele de monitorizare și evaluare a programelor intervenționale în comunitate
- ☐ aprofundarea noțiunilor de stabilire a meniului pentru omul sănătos sau bolnav, pe grupe de vârstă
- ☐ cunoașterea metodelor de investigare a statusului nutrițional în corelație cu dezvoltarea fizică a copilului

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M1 ȘTIINȚE MORFOLOGICE.
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ANATOMIE GENERALĂ						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucr dr. Halmaciu Ioana						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr dr Hălmăciu Ioana, Asist.Univ. Fodor Decebal						
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	examen	2.7 Regimul disciplinei	obl

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					5 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					1
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	5				
3.8 Total ore pe semestru	126				
3.9 Număr de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoștințe elementare de biologie de nivel liceal
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala de curs cu retroproiectoare și/sau videodataproiectoare, planșe, tablă, cretă
5.2 de desfășurare a laboratorului	Sala de disecție, muzeu de anatomie, preparate anatomice specifice lp

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Descrierea și interpretarea noțiunilor de bază ale funcționării organismului uman, integrarea acestora în concepte/ situații care se aplică organismului uman cu scopul de a dezvolta noi competențe profesionale de îngrijiri generale și specifice de sănătate.
Competențe transversale	Însușirea unor deprinderi și manualități ce permit identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente, cu standard minim:

realizarea de proiecte sub coordonare pentru rezolvarea unor probleme specifice domeniului.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Se asigură prin însușirea termenilor și a denumirilor anatomice, un limbaj medical necesar pentru intercomunicarea și înțelegerea cunoștințelor medicale fundamentale necesare calificării. Se structurează sistemul de referință (structura anatomică normală) pentru orice situație evaluată.
7.2 Obiectivele specifice	Formarea unei reprezentări spațiale, tridimensionale a corpului uman, în ansamblu și pe segmente; însușirea unor echivalențe între conținutul marilor cavități ale corpului și regiunile de suprafață; construcția unor reprezentări ontogenetice și de antropologie în dinamică. Însușirea unor deprinderi și manualități.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Introducere in studiul anatomiei. Anatomia structurală a osului.	Preadare orală, utilizând retroproiectoare și/sau videodataproiectoare, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Traumatism al membrelor Traumatism al coloanei vertebrale
2.	2. Artrologie generala. Scheletul articulat. Craniul în întregime, coloana vertebrală, osteotoracele și osteopelvisul. Noțiuni de biomecanică articulară	Preadare orală, utilizând retroproiectoare și/sau videodataproiectoare, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Malformații ale măduvei spinării /SNC
3.	3. Articulațiile membrului superior si inferior.	Preadare orală, utilizând retroproiectoare și/sau videodataproiectoare, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Durere articulară Edem articular
4.	4. Anatomia structurală a țesutului muscular, anatomia funcțională a sistemului muscular. Grupe musculare majore scheletice.	Preadare orală, utilizând retroproiectoare și/sau videodataproiectoare, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Patologia musculară
5.	5. Seminar	Preadare orală, utilizând retroproiectoare și/sau videodataproiectoare, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Patologie pulmonară cronică
		Preadare orală, utilizând		Prezentarea noțiunilor de anatomie	

6.	6. Anatomia structurală și funcțională a aparatului respirator.	retroproiector și/sau videoproiector, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Malformații ale sistemului cardiovascular
7.	7. Sistemul cardiocirculator.	Preadare orală, utilizând retroproiector și/sau videoproiector, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Tulburări vasculare periferice
8.	8. Anatomia funcțională și structura aparatului digestiv. Tubul digestiv, funcțiile motorii digestive.	Preadare orală, utilizând retroproiector și/sau videoproiector, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Gastroenterită
9.	9. Structura funcțională a organelor anexe ale tubului digestiv (ficatul, căile biliare, pancreasul). Sistemul venei porte.	Preadare orală, utilizând retroproiector și/sau videoproiector, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Gastroenterită. Tulburări de apetit alimentar. Patologia vezicii biliare
10.	10. Sistemul uro-genital.	Preadare orală, utilizând retroproiector și/sau videoproiector, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Patologie renală cronică. Poliurie. Leucoree. Obstrucție a tractului urinar. Boli cu transmitere sexuală
11.	11. Noțiuni de anatomie funcțională a sistemului nervos. Neuronul, sinapsele interneuronale, neuroanatomie chimică. Măduva spinării, trunchiul cerebral	Preadare orală, utilizând retroproiector și/sau videoproiector, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Malformații ale măduvei spinării /SNC. Cefalee
12.	12. Diencefalul, telencefalul și cerebelul. Cai de conducere nervoase. Organele de simț, căile senzoriale.	Preadare orală, utilizând retroproiector și/sau videoproiector, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Surditate. Inflamație a orbitei
13.	13. Anatomia funcțională a sistemului nervos autonom.	Preadare orală, utilizând retroproiector și/sau videoproiector, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Tulburări ale nervilor periferici. Patologii ale nervilor cranieni
		Preadare orală, utilizând		Prezentarea noțiunilor de anatomie	

14.	14. Sistemul endocrin.	retroproiectoare și/sau videoproiectoare, planșe, machete, schite pe tablă, etc	2	anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Patologie tiroidiană. Patologia glandei hipofize/
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Klara Brânyaniuc, Suciu B.A, Popa D.C, Ioana Hălmăciu. Anatomia sistemului osos. Editura "Petru Maior" University Press, Tîrgu Mureș, 2014, 139 pg, ISBN 978-606-581-054-9.
2. Klara Brinzaniuc, Sistemului musculo-scheletal. Noțiuni de Anatomia funcțională și Biomecanică cu Aplicații medico-sportive- University Press, 2006, ISBN (10) 973-7665-13-9, ISBN (13) 973-7665-13-3, CIP Nr. 5539, pp 220.
3. Gray's Anatomy pentru studenți, a doua ediție, 2010, autori Richard L. Drake, A. Wayne Vogl și Adam W.M Mitchell, ISBN 978-606-92506-0-0, traducere în limba română
4. Neuroanatomie-Seres-Sturm L., Klara Brînzaniuc, Z. Pavai, Magda Seres-Sturm, University Press, 2006, ISBN (10) 973-7788-79-6, ISBN (13) 978-973-7788- 79- 5, CIP Nr. 12489, pp 236
5. Ludovic Seres-Sturm, Klara Brînzaniuc, Cosmin Nicolescu-Anatomia trunchiului, University Press, 2005, ISBN 973-7788-11-7. pp 332

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Oasele scheletului axial.	Predare orală, discuție interactivă, demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Tumori maligne osoase. Osteoartrita Osteomielita Osteoporoza
2.	2.Oasele centurii pectorale și ale membrului superior liber.	Predare orală, discuție interactivă, demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Tumori maligne osoase. Osteoartrita Osteomielita Osteoporoza
3.	3.Oasele centurii pelvine și ale membrului inferior liber.	Predare orală, discuție interactivă, demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Tumori maligne osoase. Osteoartrita Osteomielita Osteoporoza

4.	4.Muschii membrului superior si inferior.	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Patologia musculară
5.	5.Muschii toracelui, spatelui si muschii ambominali.	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Patologia musculară
6.	6.Seminar-Artromiologie	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	
7.	7.Aparatul respirator.	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Stop cardio-respirator
8.	8.Aparatul cardiocirculator.	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Tulburări vasculare periferice
9.	9.Toracele în întregime: peretele toracic, cavitatea, subîmpărțirea, topografia organelor, raporturi.	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Tulburări de conducere/ritm cardiac Patologii valvulare cardiace Stop cardio-respirator
10.	10.Organele tubului digestiv și glandele anexe ale tubului digestiv (glande salivare, ficat, căile biliare, pancreas).	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Gastroenterită.Tulbări de apetit alimentar. Patologia vezicii biliare
11.	11.Peretele abdominal, cavitatea abdominala si topografia organelor digestive. Peritoneul	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Gastroenterită.Tulbări de apetit alimentar. Patologia vezicii biliare

12.	12.Sistemul urogenital.	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Patologie renală cronică. Poliurie.Leucoree. Obstrucție a tractului urinar. Boli cu transmitere sexuală
13.	13.Anatomia topografică a retroperitoneului și a bazinului. Perineul.	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Traumatisme prin cădere. Patologie cerebrovasculară
14.	14.Sistemul nervos central. Măduva spinării. Trunchiul cerebral. Nervii spinali, nervii cranieni, diencefalul, telencefalul.	Predare orală, discuție interactivă,demonstrații pe preparate anatomice și/sau disecție, demonstrații în muzeu, demonstrații în laboratorul de Anatomie 3D.	2	Prezentarea noțiunilor de anatomie macroscopică și microscopică, aplicații clinice	Patologii ale nervilor cranieni. Tulburări ale conștienței. Patologia coloanei vertebrale. Traumatism al coloanei vertebrale

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

- 1.Klara Brânyaniuc, Suci B.A, Popa D.C, Ioana Hălmăciu. Anatomia sistemului osos. Editura “ Petru Maior”University Press, Tîrgu Mureș, 2014, 139 pg, ISBN 978-606-581-054-9.
- 2.Klara Brinzaniuc, Sistemului musculo-scheletal. Noțiuni de Anatomia funcțională și Biomecanică cu Aplicații medico-sportive- University Press, 2006, ISBN (10) 973-7665-13-9, ISBN (13) 973-7665-13-3, CIP Nr. 5539, pp 220
- 3.Ludovic Seres-Sturm, Klara Brînzaniuc, Cosmin Nicolescu-Anatomia trunchiului, University Press, 2005, ISBN 973-7788-11-7. pp 332
- 4.Neuroanatomie-Seres-Sturm L., Klara Brînzaniuc, Z. Pavai, Magda Seres-Sturm, University Press, 2006, ISBN (10)973-7788-79-6, ISBN (13) 978-973-7788- 79- 5, CIP Nr. 12489, pp 236

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

Aplicabilitatea practică a cursurilor nu numai a lucrărilor și stagiilor practice, obținerea de abilități și competențe specifice calificării. Discipline opționale ce acoperă și principalele ocupațiilor posibile ale calificări regăsite în COR (cum ar fi protezare-ortezare, etc).

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul			

10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	Seminar	Test grila	15%
În timpul activității practice	Seminar	Examinare orala	15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Examen scris	Test grila	50%
Examen practic final	Examen practic	Examinare orala pe preparate in muzeu	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Capacitatea de a face corelațiile corecte între elementele cheie ale unui subiect și anatomia teritoriului afectat, să faciliteze trecerea de la anatomia din laborator la anatomia practică și aplicată omului sănătos și pacientului.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	DE MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	MEDICINĂ
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	NUTRITIE

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Antreprenoriat și proiecte de afaceri				
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. univ.dr. Liviu Ciucan-Rusu				
2.3 Titularul activităților de lp	Nu este cazul				
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V
2.7 Regimul disciplinei	OPT				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	-
Distribuția fondului de timp/săpt					1 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					-
Tutorial					0,25
Examinări					0,25
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2				
3.8 Total ore pe semestru	28				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	Capacitatea de analiza a mediului de activitate, Capacitatea de initiativa si interactiune

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Video-proiector, laptop, materiale suport, materiale listate și digitale (fișe de lucru, studii de caz), spațiu de lucru propice activității în grupuri
5.2 de desfășurare a laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Rezolvarea problemelor în contexte bine definite asociate: conceperii, planificării și executării de activități în cadrul organizațiilor Realizarea de proiecte profesionale prin utilizarea conceptelor, principiilor și metodelor specifice domeniului Fundamentarea de planuri de comercializare, de oferte, de programe de promovare – publicitate, promovare directă, relații publice, marketing direct
	Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în cadrul

Competențe transversale	propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei Realizarea de proiecte sub coordonare, pentru rezolvarea unor probleme specifice de management al serviciilor alimentare, identificarea obiectivelor prioritare de lucru, cu evaluarea corectă a volumului de lucru, bugetului alocat, timpului necesar de finalizare, aplicarea normelor de etică profesională și securitate în muncă și evaluarea riscurilor. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.)
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea spiritului antreprenorial și înțelegerea impactului planului de afaceri în managementul organizațiilor.
7.2 Obiectivele specifice	Antrenarea capacității de integrare a cunoștințelor și aptitudinilor dobândite prin conceperea și susținerea publică a unui plan de afaceri, consolidarea aptitudinilor de argumentare a economicității propunerilor folosind fundamentarea financiară, dezvoltarea capacității de muncă în echipă și a aptitudinilor de prezentare.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Antreprenoriatul în economia și societatea contemporană – Antreprenorul – inovator și generator de valoare în economie, Caracteristicile antreprenorilor	expunerea, problematizarea, argumentarea	1		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
2.	2. Importanța procesului de planificare a afacerilor – Necesitatea planificării la nivel microeconomic, Definirea proiectului antreprenorial, Funcțiile planului de afaceri	expunerea, problematizarea, argumentarea	2		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
3.	3. Pregătirea pentru conceperea planului de afaceri - Chei pentru succesul unui plan de afaceri, Etapele algoritmului de modelare a unui proiect antreprenorial.	expunerea, problematizarea, argumentarea	1		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
4.	4. Structura unui plan de afaceri - Componentele planului de afaceri, Capitolele planului de afaceri propriu-zis (strategie, management, marketing, finanțe), Exemple de planuri de afaceri - cereri de finanțare.	expunerea, problematizarea, argumentarea	1		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
5.	5. Alegerea unei idei de afacere – sursele de idei	dezbateri, prezentarea, studiul de caz, proiecte de grup, activitate individuală, coaching, brainstorming. cerc de creativitate	1		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
6.	6. Elaborarea strategiei și planului de marketing	dezbateri, prezentarea, studiul de caz, proiecte de grup, activitate individuală, coaching, brainstorming.	2		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii

		cerc de creativitate			
7.	7. Elaborarea planului operațional, Activități cheie, Parteneri	dezbateri, prezentarea, studiul de caz, proiecte de grup, activitate individuală, coaching, brainstorming. cerc de creativitate	2		îngrijiri postoperatorii îngrijiri preoperatorii
8.	8. Modelarea previziunilor financiare, Investiții inițiale, Fluxul de venituri, Structura costurilor, Elemente de rentabilitate	dezbateri, prezentarea, studiul de caz, proiecte de grup, activitate individuală, coaching, brainstorming. cerc de creativitate	2		îngrijiri postoperatorii îngrijiri preoperatorii
9.	9. Pretestarea prezentării planului de afaceri	dezbateri, prezentarea, studiul de caz, proiecte de grup, activitate individuală, coaching, brainstorming. cerc de creativitate	2		îngrijiri postoperatorii îngrijiri preoperatorii
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Ciucan-Rusu L., Contiu L., Stefanescu D., Intrebări cheie pentru formarea și dezvoltarea competențelor antreprenoriale, Petru Maior University Press, 2017

1. Ciucan-Rusu L., Antreprenoriat & Modelarea afacerilor – ghid de lucru pentru proiecte, UMFST, 2018

2. Freemantle D - Business planning, McGraw Hill, Palo Alto, 1994;

3. Săndulescu I., Planul de afaceri, ghid practic; Beck, București, 1999;

4. Eerie A. Proiecte economice: Infoprint, Braşov, 2000.

4. Foniș A., Proiecte economice, Inoprint, Brașov, 2000;
5. McDonalds M., Marketing plans; BH, London, 1997;
6. Cook K., Planificarea strategică pentru IMM; Teora, București, 1998;
7. Da Silva, AR, Experiment Succes, Radical, Craiova, 2006;
8. Săndulescu I., Planul de afaceri, ghid practic; Beck, București, 1999;
9. Business Plan Pro – Palo Alto Software, Ghiduri și recomandări BERD, Phare, 10.
10. Barclays Bank, Banque Nationale de Paris
11. Resurse online: www.bplans.com; www.finanțare.ro; sas.upm.ro / resurse

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					

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

Competențele acumulate vor fi utile absolvenților în a înțelege și susține un demers integrat de creare și administrare a unei întreprinderi. Folosirea de mijlocitori de comunicare cu mediul organizațional (de ex. asociații profesionale și alte ONG-uri), dialogul cu oameni de afaceri din domeniul nutriției este un imperativ pentru adaptarea programului de studiu la cerințele pieței actuale.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
	Evaluare constructivă	Evaluare continuă pe etape de	

La curs	Evoluția construcției proiectului	Evaluare continuă pe etape de elaborare	30%
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final			
Examen practic final	Susținerea proiectului	Evaluare de conținut și argumentația de la susținere	70%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea principiilor fenomenului antreprenorial, Cunoașterea etapelor de elaborare a unui proiect de afaceri, Elaborarea unui model de afaceri original în formă simplificată			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	BAZELE NUTRIȚIEI - ND106						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucr. dr. Ruța Florina						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. dr. Ruța Florina, asist.univ.dr. Moldovan Geanina						
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0,5
Examinări					1
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale de nutriție. -Definirea terminologiei, metodelor și principiilor specifice nutriției și dieteticii -Definirea și clasificarea nevoilor nutriționale pe grupe de vârstă și ciclu de viață: copil, adult, sarcină, alăptare, vârstnic și sportivi. -Identificarea trendurilor locale și globale în alimentația umană -Elaborarea unui proiect de cercetare sau experimental privind fiziologia, biologia nutriției specifice cât și comportamentul alimentar cu impact asupra statusului nutrițional
-------------------------	--

	-Crearea și gestionarea unor baze de date cu indicatori ai stării de nutriție
Competențe transversale	-Realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară -Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente -utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului 1, studenții anului I, vor fi capabili să folosească bazele teoretice ale științei Nutriție și Dietetică, pornind de la identificare nutrienților, a surselor de proveniență, a rolului lor în sănătate și boală și în menținerea balanței energetice, conform ghidurilor nutriționale pentru populația sănătoasă.
7.2 Obiectivele specifice	La finalizarea orelor de curs și lucrări practice, studenții anului I, vor fi capabili să descrie rolul dietei în menținerea sănătății și prevenirea bolilor cronice prin: - recunoașterea componentelor unei diete sănătoase - descrierea critică a componentelor dietei personale - identificarea funcțiilor și surselor majore a fiecărui nutrient (glucide, lipide, proteine, vitamine, minerale) - identificarea nutrienților problemă din diverse perioade critice ale ciclului vieții - judecarea calității informației nutriționale prezentate în mass media - interpretarea limbajului, metodologiei și problematicii specifice cercetării nutriționale

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Principii de analiză a importanței nutrienților din alimente și elaborării unei diete.	Prezentare orală și multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
2.	2.Componentele metabolismului energetic în relație cu dieta.	Prezentare orală și multimedia	2		Dezechilibru acido-bazic
3.	3.Evaluarea statusului nutrițional și aportului alimentar. Ghiduri nutriționale.	Prezentare orală și multimedia	2		Tulburări de metabolism înnăscute
4.	4.Impactul nutriției în homeostazia mediului intern al organismului.	Prezentare orală și multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
5.	5.Calitatea nutriției prin echilibrul între tipurile de carbohidrați.	Prezentare orală și multimedia	2		Diabet zaharat.Hipoglicemie
6.	6.Calitatea nutriției prin prisma profilului aminoacidic echilibrat.	Prezentare orală și multimedia	2		Tulburări ale metabolismului acidului uric
7.	7.Calitatea nutriției prin echilibrul lipidic. TBL	Prezentare orală și multimedia	2		Tulburări ale metabolismului lipidic

8.	8.Aportul nutrițional vitaminic și riscurile deficiențelor.	Prezentare orală și multimedia	2		Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D
9.	9.Importanța macroelementelor și a microelementelor în calitatea aportului alimentar. Surse recomandate.	Prezentare orală și multimedia	2		Dezechilibru acido-bazic
10.	10.Profilul alimentelor: alimente comune, medicale și funcționale. Principii de marketing și calitate a produselor.	Prezentare orală și multimedia	2		Malabsorbție Malnutriție
11.	11.Distribuirea și asocierea alimentelor în meniu: Piramida/Farfuria alimentară.	Prezentare orală și multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
12.	12.Capacitatea antioxidantă a alimentelor și metode de gătit sănătoase.	Prezentare orală și multimedia	2		Malabsorbție
13.	13.Valoarea alimentelor prin prisma caloriilor conținute. Strategii pentru o dietă echilibrată.	Prezentare orală și multimedia	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
14.	14.Asigurarea aportului de lichide în raport cu activitatea fizică.	Prezentare orală și Prezmultimedia	2		

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

- 1.Ruța Florina, Tarcea Monica - Bazele Nutriției, Edit University Press, UMF Tg. Mureș, 2018, ISBN 978-973-169-533-4
2. Tarcea M, Pitea A, Crăciun C, Ignat S, Ruța F, Rus V., et al.: "Nutriția în ciclul de viață", Ed. University Press UMF Tîrgu Mureș, 2017.
- 3.Negrișanu Gabriela - Tratat de Nutriție. Edit. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN 973-602-107-6
- 4.Mahan LK, Escott-Stump S. - Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy. 12th ed. W.B. Saunders Co, Philadelphia, 2008. ISBN: 9781416034018

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Rolul dieteticianului în sistemul de sănătate -aspecte legislative. Noțiuni practice specifice elaborării unei diete.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
2.	2.Aplicații și instrumente de evaluare și măsurare a greutateii corporale (IMC) și a...	Demonstrații practice, prelucrare	2		Câștig ponderal

2.	necesarului nutritiv. Calculul metabolismului bazal și rației necesare în substanțe nutritive și alimente.	meniuri, analize computerizate	2		Pierdere ponderală
3.	3. Metode de anamneză nutrițională individuală și de grup. Calculul conținutului caloric al alimentelor.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
4.	4. Metode de estimare a necesarului energetic pentru menținerea greutatei corporale și a compoziției corporale. Indicii antropometrici.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
5.	5. Conținutul în fibre al alimentelor și recomandări prevenționale. Indicele glicemic.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Diabet zaharat. Hipoglicemie
6.	6. Alimente acidifiante, alimente alcalinizante.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Tulburări ale metabolismului acidului uric
7.	7. Conținutul în grăsimi a alimentelor și recomandări prevenționale. Indexul aterogenic. CBL.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Tulburări ale metabolismului lipidic
8.	8. Etapele de întocmire a unei diete pe baza ghidurilor nutriționale, a tabelelor de alimente, a porțiilor alimentare și a echivalențelor pe grupe de alimente.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
9.	9. Citirea și interpretarea etichetelor alimentare.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
10.	10. Alimentația corectă vs alimentația incorectă (marketing și gastrotehnie).	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
11.	11. Porțiile alimentare personalizate și echivalenții pe grupe de alimente.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
12.	12. Metode de evaluare a scorului antioxidant al surselor alimentare.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Malabsorbție.

13.	13.Cromatică alimentelor și proprietățile nutritive ale substanțelor conținute.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri, analize computerizate	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
14.	14.Elemente de alcătuire și prezentare a informației nutriționale în scop educativ.	Examinare finală	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					
1.Ruța F, Tarcea M. - Bazele Nutriției, Edit University Press, UMF Tg. Mureș, ISBN 978-973-169-533-4, 2018					
2.Negrișanu Gabriela - Tratat de Nutriție. Edit. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN 973-602-107-6					
3.Moța Maria - Alimentația omului sănătos și bolnav. Edit Academiei Române, București, 2005.					

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

Cunoștințele nutriționistului se diversifică și se modifică în funcție de pacient, și mai ales în funcție de vârsta acestuia, starea lui de sănătate și condițiile de trai din colectivitatea sa. Astfel, în condițiile unei lipse acute la noi în țară de specialiști nutriționiști, această disciplină asigură pe piața muncii persoane calificate atât ca nutriționist licențiat, cât și consilier în boli nutriționale sau ca expert în evaluarea și monitorizarea comunităților instituționalizate, cu impact asupra societății. Interesul pentru programe de evaluare, screeninguri și intervenții comunitare este ridicat și deschide perspective clare de angajare în viitor. Pe baza experienței câștigate, dieteticianul va putea lucra în echipă cu autoritățile locale, inspectoratele școlare, sistemele publice de alimentație și servicii, unitățile medicale private sau publice și mass-media, în vederea susținerii stării nutriționale și de sănătate a comunității și dezvoltării de programe prevenționale și de screening.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice	CBL.În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin completarea unui studiu de caz	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu și multiplu	70%

Tipul	Disciplina		
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Elaborarea unui proiect experimental privind consumul alimentar la nivel populațional, și aprecierea impactului obiceiurilor alimentare asupra statusului nutritional la indivizi.	20%

10.6 Standard minim de performanță

- ☐ Cunoașterea indicatorilor de evaluare nutrițională.
- ☐ Cunoașterea etapelor de monitorizare și evaluare a programelor intervenționale în comunitate.
- ☐ Însușirea noțiunilor de stabilire a meniului pentru omul sănătos și cunoașterea metodelor de investigare a statusului nutrițional în corelație cu stilul de viață.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	DSFF
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	BIOCHIMIE GENERALA. BIOCHIMIE CLINICA.						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr. Fazakas Zita si Prof.dr. Dobreanu Minodora						
2.3 Titularul activităților de lp	Asist.dr. Uzun Cosmina, Asist.dr. Tripon Robert						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	Obl

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Proiectarea și aprofundarea noțiunilor fundamentale în domeniul medical cât și biochimic Identificarea și analiza aspectelor biochimice si nutriționale pe grupe de vârstă Recunoasterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli corelate cu interconexiunile dintre metabolismul glucidic, lipidic si protidic. Definirea principiilor bichimice specifice alimentului. Consiliere nutrițională in diferite boli in concordanta cu eventualele deficite enzimatic sau hormonale.
-------------------------	--

	Gestionarea sistemelor de informații bazate pe indicatori nutriționali.
Competențe transversale	Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară în care parametrii biochimici trebuie corelați cu alte analize paraclinice și cu examenul clinic. Aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cursurile de biochimie oferă informația, necesară pentru a stăpâni noțiunile cu care se operează la celelalte discipline în mod special la disciplina Biochimie aplicată. Se va aborda noțiunea de status oxidativ cât și principalii antioxidanți cu importanța biologică a acestora. De asemenea se va prezenta compoziția biochimică și energetică a celor mai uzuale alimente.
7.2 Obiectivele specifice	Însușirea conținutului și noțiunilor specifice biochimiei fiziologiei și patologiei legate de digestia și catabolismul glucidelor, lipidelor și proteinelor. Studenții vor primi informații legate de stresul oxidativ, și antioxidanți importanța lor cât și efectele asupra sănătății, cu accent deosebit asupra diabetului, bolile cardiovasculare, obezitate, cancer, etc.. Se vor urmări însușirea de cunoștințe referitoare la conținutul biochimic, nutritiv și energetic al principalelor alimente. Abilitarea studenților, în cadrul lucrărilor practice, cu metode de analiză și investigații necesare diagnosticării bolilor de nutriție cât și pentru umarirea parametrilor biochimici fiziologici din lichidele biologice.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Obiectul biochimiei. Noțiuni introductive. Ciclul citric	metode orale exposive, prelegerea și metode orale interogative asistate multimedia	2	structuri chimice	Metabolismul bazal, Termoreglare

2.	2.Aminoacizi, peptide, proteine, hemoglobina și enzime.	metode orale expositive, prelegerea și metode orale interogative asistate multimedia	2	structuri chimice	digestie
3.	3.Glucidele: mono-, di-, polizaharidele. Glicoliza, gluconeogeneza, metabolismul fructozei și galactozei. Calea pentozofosfaților și acidului glucuronic	metode orale expositive, prelegerea și metode orale interogative asistate multimedia	2	structuri chimice	absorbția glucidelor, diabet zaharat
4.	4. Lipide. Vitamine liposolubile. Biosinteza de novo și beta oxidarea	metode orale expositive, prelegerea și metode orale interogative asistate multimedia	2	structuri chimice	digestia, absorbția lipidelor
5.	5. Biochimia digestiei	metode orale expositive, prelegerea și metode orale interogative asistate multimedia	2	scheme biochimice	cavitatea bucală, suc gastric-, pancreatic-, intestinal
6.	6. Acizii nucleici	metode orale expositive, prelegerea și metode orale interogative asistate multimedia	2	structuri chimice	terapia genetică
7.	7. Biochimia hormonală	metode orale expositive, prelegerea și metode orale interogative asistate multimedia	2	structuri chimice, clasificare	tulburări metabolism
8.	8.Homeostazia apei și electrolitilor: sodiul, potasiul.	metode orale expositive, prelegerea și metode orale interogative asistate multimedia	2	Se vor prezenta principalele investigații utile în explorare, utilitatea și limitele acestora	Echilibru hidro-electrolitic
		metode		Se vor	

9.	9.Echilibrul acidobazic – explorarea in laborator	oral exposive, prelegerea și metode oral interogative asistate multimedia	2	prezenta principalele investigatii utile in explorare, utilitatea si limitele acestora	Dezechilibru acido-bazic
10.	10.Homeostazia calciului, fosforului și magneziului – Osteoporoza	metode oral exposive, prelegerea și metode oral interogative asistate multimedia	2	Se vor prezenta principalele investigatii utile in explorare, utilitatea si limitele acestora	Echilibru hidro- electrolitic, Osteoporoza
11.	11.Notiuni de nutritie: Necesarul nutritiv , principii nutritive	metode oral exposive, prelegerea și metode oral interogative asistate multimedia	2	TBL	Malnutritie/Malabsorbție, Edem, Patologie hepatica
12.	12.Metabolismul carbohidraților	metode oral exposive, prelegerea și metode oral interogative asistate multimedia	2	Se vor prezenta principalele investigatii utile in explorare, utilitatea si limitele acestora	Diabet zaharat
13.	13.Metabolismul lipidelor si lipoproteinelor – implicarea in ateroscleroza	metode oral exposive, prelegerea și metode oral interogative asistate multimedia	2	Se vor prezenta principalele investigatii utile in explorare, utilitatea si limitele acestora	boli cardiovasculare, ateroscleroza
14.	14.Funcțiile biologice ale proteinelor plasmatic. Metabolismul proteinelor plasmatic. Caracteristicile principalelor proteine plasmatic, Proteinograma serică	metode oral exposive, prelegerea și metode oral interogative asistate multimedia	2	Se vor prezenta principalele investigatii utile in explorare, utilitatea si limitele acestora	Malnutritie/Malabsorbție, Edem, Patologie hepatica acuta /cronica, Patologie renala cronica, Arsuri

Bibliografie:

- 1.Fazakas Z, Balogh-Sămărghițan V. - Biochimia Nutriției, Rd. University Press, Tirgu Mureș, 2015
2. Campbell PN, Smith AD. - Biochimie ilustrată, traducere în limba română Ed. Academiei Române, București, 2004
- 3.Berg JM, Tymoczko JL, Stryer L. - Biochemistry-seventh edition, W.H.Freeman and Company, New York, 2012
- 4.Champe PC, R.A. Harvey, Ferrier DR. - Biochimie Ilustrată, (traducere în limba română), Ed. Medicală Callisto, București, 2010
5. Dobreanu Minodora et al – Biochimie Clinica–implicatii practice, Ed. 2, cap 2-7, Ed. Medicală, 2010.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Noțiuni de bază pentru lucrări în laboratorul de biochimie. Exprimarea concentrației, Prepararea unei soluții.	studiul individual, în grup și experimentul de laborator	2		fără corelare ICS
2.	2. Noțiunea de pH, determinarea instrumentară a pH-ului. Noțiunea de sisteme tampon	studiul individual, în grup și experimentul de laborator	2		fără corelare ICS
3.	3. Determinarea concentrației calciului și magneziului din lichidele biologice	studiul individual, în grup și experimentul de laborator	2		fără corelare ICS
4.	4. Determinarea concentrației potasiului și sodiului din lichidele biologice	studiul individual, în grup și experimentul de laborator	2		fără corelare ICS
5.	5. Dozarea glicemiei prin metoda enzimatică și cu ajutorul glucotesterelor	studiul individual, în grup și experimentul de laborator	2		fără corelare ICS
6.	6. Dozarea hemoglobinei și a hemoglobinei glicate	studiul individual, în grup și experimentul de laborator	2		fără corelare ICS
7.	7. Verificarea cunoștințelor	studiul individual, în grup și experimentul de laborator	2		fără corelare ICS
8.	8. Metode potențiometrice de analiză. Explorarea ionogramei și a parametrilor echilibrului acido-bazic			Se vor prezenta riscurile în laborator și se vor semna fișele de	Echilibru hidro-electrolitic, Dezechilibru acido-bazic

			protecție a muncii	
9.	9. Explorarea metabolismului glucidic. Testul de toleranță la glucoză administrată oral, teste de digestie și absorbție ale carbohidraților		Se vor prezenta principalele investigații utile în explorare, utilitatea și limitele acestora	Diabet zaharat
10.	10. Explorarea metabolismului lipidic. Dislipidemiile ca factori derisc aterogen		Se vor prezenta principalele investigații utile în explorare, utilitatea și limitele acestora	Tulburări ale metabolismului lipidic
11.	11. Analiza proteinelor plasmatică – disproteinemiile		Se vor prezenta principalele investigații utile în explorare, utilitatea și limitele acestora	Malnutriție/Malabsorbție, Edem, Patologie hepatică acută /cronică, Patologie renală cronică, Arsuri
12.	12. Testele enzimatică în laboratorul de biochimie - Enzimograma bolilor digestive și cardio-vasculare		Se vor prezenta principalele investigații utile în explorare, utilitatea și limitele acestora	Patologie hepatică, boli cardiovasculare
13.	13. Metode de orientare în hemostază și coagulare		Se vor prezenta principalele investigații utile în explorare, utilitatea și limitele acestora	Tulburări de coagulare, Boala tromboembolică
14.	14. Examenul complet de urină – examenul fizico-chimic și sedimentul urinar, Explorarea aminoaciduriilor		Se vor prezenta principalele investigații utile în explorare, utilitatea și limitele acestora	Boala renală cronică, infecție urinară

Bibliografie:

1. 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.
2. Dobreanu Minodora - Compendiu de lucrări practice– U.M.F. Tg.Mureș, 2013.

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

Compozitia nutrientilor in biomolecule active este stric necesara pentru ca viitorul nutritionist sa poata consilia profesionist pacientii. Cunoasterea proceselor biochimice legate de degradarea si sinteza biomoleculelor este capitala pentru consilierea adecvata a pacientilor in vederea stabilirii unei diete personalizate pentru fiecare pacient.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	Corelarea aspectelor structurale cu cele functionale. Cunoaste-rea principalelor bio-molecule prezente in nutrienti. Explicarea aspectelor patologice in lumina metabolismul normal sau modificat.	examen test grilă	15%
În timpul activității practice	Gradul de acomodare cu tehnicile de laborator. Cunostintele teoretice necesare intelegerii principiile metodelor de laborator Corelarea cunostintelor dobandite la curs cu aspectele practice.	examen oral și practic	15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Corelarea aspectelor structurale cu cele functionale. Cunoaste-rea principalelor bio-molecule prezente in nutrienti. Explicarea aspectelor patologice in lumina metabolismul normal sau modificat.	examen test grilă	50%
Examen practic final			20%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoasterea aspectelor generale legate de structura biomoleculelor corelate cu functiile biologice ale acestora. Cunoasterea generala, a cailor metabolice si importanta lor fiziologica, corelate cu aspecte patologice.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	CHIMIA ALIMENTELOR						
2.2 Titularul activităților de curs	Șef lucr dr. Filip Cristina						
2.3 Titularul activităților de lp	Șef lucr dr. Filip Cristina						
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	EXAMEN	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					-
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					-
Examinări					-
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2				
3.8 Total ore pe semestru	84				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Utilizarea cunoștințelor de bază pentru interpretarea și explicarea unor tipuri de concepte, procese, proceduri aferente • Însușirea cunoștințelor, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor analitice de bază ale chimiei alimentelor; utilizarea și aplicarea lor eficientă în variate condiții. • Definirea și descrierea parametrilor chimici, biochimici, toxicologici și microbiologici cu valoare analitică pentru siguranța alimentelor • Definirea și descrierea factorilor chimici, biochimici și microbiologici care influențează compoziția alimentelor și a apei.
-------------------------	--

	• Interpretarea principiilor, modelelor și metodelor științifice aplicate în analiza și controlul de calitate a principalelor clase de alimente.
Competențe transversale	Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă multidisciplinară și aplicarea de tehnici de încadrare, relaționare și eficientizare în cadrul echipei • Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate • Identificarea obiectivelor de realizat, aferente sarcinilor profesionale, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare și evaluarea riscurilor. • Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, atât în condiții autonome cât și de asistență cu diferite trepte de calificare. • Adaptare funcțională la anumite situații de urgență, analiza capabilității intervenționale în situații de contaminare a alimentelor

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Se urmărește instruirea studenților privind analiza alimentelor și a apei, punându-se accent pe metodele prevăzute de STAS-urile în vigoare.
7.2 Obiectivele specifice	Se studiază chimia alimentelor, influența factorilor de mediu naturali dar și a poluanților asupra organismului. Se pune accent pe alimente și alimentație atât din punct de vedere al alimentației normale, cât și al calității alimentelor sub aspectul compoziției chimice și valorii nutritive dar și a posibilităților de alterare, poluare și contaminare, indicându-se și metodele de conservare. Problema calității alimentelor, atât în ceea ce privește compoziția normală dar mai ales poluarea și contaminarea acestora constituie o preocupare actuală deosebit de importantă care caută să alinieze legislația din țara noastră cu cea din Comunitatea Europeană. Se acordă atenție îndrumării studenților în activitatea de laborator în scopul efectuării cât mai corecte a determinărilor, dar și calcularea corectă a rezultatelor și interpretarea acestora conform reglementărilor în vigoare. Se urmărește îndrumarea studenților în scopul formării unui stil de muncă ordonat și organizat. Se asigură reactivi și materialele necesare pentru efectuarea determinărilor în grupe de 2 studenți și acoperirea integrală a timpului afectat acestor lucrări.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
	1. Alimentația rațională și necesarul caloric:				

1.	principiile alimentației raționale, necesarul caloric, coeficientul de utilizare digestivă și de reținere, modificări ale trofinelor alimentare în procesul culinar.	Prezentare multimedia	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
2.	2. Proteinele, glucidele și lipidele ca factori nutritivi: clasificare, rol biologic, necesar și surse alimentare.	Prezentare multimedia	2		Diabet zaharat. Tulburări ale metabolismului acidului uric. Tulburări ale metabolismului lipidic
3.	3. Substanțele minerale ca factori nutritivi: rol biologic al substanțelor minerale. Macroelementele în alimentație: calciul, fosforul, magneziul, sulful, sodiul, potasiul. Microelementele în alimentație: fierul, zincul, cuprul, iodul, fluorul, cobaltul, seleniul, manganul, molibdenul.	Prezentare multimedia	2		Dezechilibru acido-bazic Imunizare. Imunodeficiență. Tulburări de metabolism înăscute
4.	4. TBL I- Vitaminele ca factori nutritivi: vitaminele liposolubile și hidrosolubile.	Prezentare multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență Tulburări de metabolism înăscute
5.	5. Compoziția alimentelor: Laptele și produsele lactate: parametri de calitate ai laptelui materie primă conform regulamentului UE- NTG, NCS, reziduri de antibiotice și hormoni.	Prezentare multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
6.	6. Compoziția alimentelor: Laptele și produsele lactate: compoziție chimică, valoare nutritivă, contaminare și poluare, alterare, conservare. Produse lactate.	Prezentare multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
7.	7. Compoziția alimentelor: Carnea și produsele din carne: compoziție chimică, valoare nutritivă, transformările biochimice suferite de carne după sacrificare, alterare, contaminare și poluare, conservare.	Prezentare multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
8.	8. Compoziția alimentelor: Peștele: compoziție chimică, valoare nutritivă, alterare și conservare, acizii grași omega3.	Prezentare multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
9.	9. Compoziția alimentelor: Ouăle: clasificare, structură și compoziție chimică, valoare nutritivă, învechire și alterare.	Prezentare multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
10.	10. Compoziția alimentelor: Grăsimile alimentare: compoziție chimică, preparare, proprietăți, valoare nutritivă, alterare, conservare. Cerealele și produsele din cereale: structura bobului, compoziție chimică.	Prezentare multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
11.	11. Compoziția alimentelor: Cerealele și produsele din cereale: structura bobului, compoziție chimică. Făina. Pâinea. Valoarea nutritivă a produselor din cereale.	Prezentare multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
12.	12. Compoziția alimentelor: Produse zaharoase: caracteristici generale, valoare nutritivă, contaminare și poluare. Legume și fructe: compoziție chimică, valoare nutritivă și dietetică, păstrare, conservare, contaminare și poluare.	Prezentare multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
13.	13. TBL II- Compoziția alimentelor: Băuturi nealcoolice: clasificare, preparare, compoziție chimică, valoare nutritivă, alterare și conservare. Băuturi alcoolice: fermentație alcoolică, băuturi alcoolice nedistilate (berea, vinul), băuturi alcoolice distilate (alcoolul rafinat, rachii naturale). Metabolizarea alcoolului în organism.	Prezentare multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
14.	14. APA: Compoziția naturală a apei. Apa	Prezentare multimedia	2		

14.	potabilă. Poluarea apei. Influența apei asupra sănătății.	Prezentare multimedia	2		Echilibru hidro-electrolitic
Bibliografie:					
1. Cristina Filip - Chimia Alimentelor Note de curs, Editura University Press- Tîrgu-Mureș, 2014					
2. Oșan Alexandrina: Chimia sanitară a factorilor de mediu. University Press, Tg-Mureș, 2004.					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Reguli de protectia muncii in laboratorul de chimia alimentelor.	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
2.	2. Analiza produselor lactate : Lapte praf: determinarea solubilității și grăsimii. Smântâna: determinarea grăsimii. Brânzeturi: determinarea acidității, clorurii de sodiu și a grăsimii. Unt: determinarea clorurii de sodiu și a prospețimii (reacția Kreiss).	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
3.	3. Analiza laptelui : Enzimele și substanțele minerale din lapte: determinarea calciului, identificarea amilazei, peroxidazei, reductazei, determinarea fosfatazei alcaline și a catalazei.	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
4.	4. Analiza cărnii și a preparatelor din carne: Prepararea probei medii, determinarea pH-ului, identificarea și dozarea amoniacului, dozarea azotului ușor hidrolizabil, identificarea peroxidazei.	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
5.	5. Analiza oului: determinarea prospețimii, dozarea fosfaților din albuș, dozarea lecitinei din gălbenuș.	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
6.	6. Analiza grăsimilor și a uleiurilor I. Determinarea prospețimii, acidității libere, indicele de aciditate, indicele de saponificare.	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
7.	7. Analiza grăsimilor și a uleiurilor II. Determinarea indicelui de iod, indicelui de peroxid, indicii Reichert-Meissl și Polenske, indicelui Hehner	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
8.	8. Analiza produselor zaharoase I: Determinarea glucidelor prin metodele Schoorl, Luff-Schoorl	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
9.	9. Analiza produselor zaharoase II: Determinarea acidității bomboanelor și a gradului de prospețime a biscuiților.	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală

10.	10. Analiza cerealelor, a produselor din cereale: Determinarea falsificărilor și a glutenului umed din făină, determinarea porozității pâinii.	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
11.	11. Analiza legumelor și a fructelor: determinarea acidului ascorbic și a carotenelor totale.	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
12.	12. Analiza băuturilor nealcoolice. Determinarea acidității totale, a CO ₂ , cafeinei (din ceai și cafea). Analiza băuturilor alcoolice. Determinarea gradului alcoolic, acidității totale, volatile și fixe.	Determinari practice	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
13.	13. Analiza apei: Determinarea clorurilor, substanțelor organice, oxigenului dizolvat, durtății, clorului rezidual, fierului.	Determinari practice	2		Echilibru hidro-electrolitic
14.	14. Verificare practică.	Determinari practice	2		

Bibliografie:

1. Oșan Alexandrina, Nagy E., Tero-Vescan A., Nistor C.: Chimia factorilor de mediu (lucrări practice). Lito. UMF Tg.Mureș, 2012.

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

Cursul abordează probleme de nutriție privind alimentația ratională și necesarul caloric în funcție de vîrstă, sex, condiții fiziologice particulare, condiții de mediu și muncă; bazele biochimice ale alimentației (necesarul de proteine, glucide, lipide, substanțe minerale și vitamine). Tematica cursului urmărește lărgirea pregătirii profesionale a studenților cu noțiuni de chimia alimentelor ceea ce oferă posibilitatea absolvenților nutriționiști de a lucra în industria alimentară, agenția de protecția mediului, laboratoare de analiză a alimentelor.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	noțiuni acumulate prin studiu individual și capacitatea de sinteză în rezolvarea unor probleme	Testare bazată pe model TBL	10%
În timpul activității practice	calitatea referatului depus + modul de calcul	evaluarea referatelor depuse la sfîrșitul lucrării practice	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Cunoașterea rolului principalelor trofine în alimentație, a compoziției alimentelor, precum și noțiuni de dietoterapie	Examen scris	70%
Examen practic final	Cunoașterea lucrărilor practice efectuate pe parcursul semestrului	Examen scris și proba practică	10%
10.6 Standard minim de performanță			
Studentii trebuie să cunoască informațiile de bază privind compoziția alimentelor, posibilitățile de contaminare chimică, precum și metodele de evaluare compozițională și de calitate a acestora.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	DSFF / FARMACIE
1.4 Domeniul de studii	SANATATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	NUTRITIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	CHIMIE GENERALA						
2.2 Titularul activităților de curs	CONF.DR. AUGUSTIN CURTICAPEAN (FARMACIE - DSFF)/ SEF LUCR. DR. GÂZ FLOREA ȘERBAN ANDREI (FARMACIE - DSFF)						
2.3 Titularul activităților de lp	ASIST.DRD. BODA FRANCISC ANDREI (FAC. FARMACIE - DSFF)/ CONF.DR. MIRCIA ELEONORA						
2.4 Anul de studii	1	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	Colocviu/Verificare	2.7 Regimul disciplinei	Obl.

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4 (2+2)	3.2 din care curs	2 (1+1)	3.3 laborator (lp)	2 (1+1)
3.4 Total ore din planul de învățământ	56 (4x14)	3.5 din care curs	28 (2x14)	3.6 laborator (lp)	28 (2x14)
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1+1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0.5+0.5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0.5+0.5
Tutorial					-
Examinări					-
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	În conformitate cu Legislația, Contractul de studiu și Regulamentele Universității
5.2 de desfășurare a laboratorului	În conformitate cu Legislația, Contractul de studiu și Regulamentele Universității;prezenta obligatorie

6. Competențe specifice acumulate

	Cursul este împărțit în două părți mari - prima parte cuprinde o abordare generala ce urmărește, prin
--	--

Competențe profesionale	conținut și abordare, transmiterea și însușirea de către studenți a legilor, principiilor, structurilor, echilibrelor de bază ale chimiei. - cursul continuă cu o parte descriptivă ce urmărește transmiterea și însușirea de către studenți a caracteristicilor și proprietăților specifice elementelor chimice și combinațiilor lor - cea de-a doua parte urmărește dobândirea de abilități privind descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale de ordin medical și fizico-chimic asupra chimiei organice prin însușirea de noțiuni cheie de chimie organică în vederea analizei și interpretării nevoilor și aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă, precum și aplicarea metodelor, a tehnicilor și procedeele fizico-chimice pentru rezolvarea unei situații de lucru. Dezvoltarea capacității de evaluare a aspectelor legate de tehnologia alimentului, pe baza proprietăților compușilor organici cu acțiune biologică. Noțiunile fundamentale de chimie organică acumulate, vor da posibilitate absolventului să participe la elaborarea de proiecte de cercetare sau studii ale aspectelor structură chimică-proprietăți fiziologice în scopul realizării de noi substanțe organice cu acțiune biologică și terapeutică, suplimente alimentare, etc; elaborarea de proiecte de cercetare și dezvoltare privind standardele și metodele care inovează procesele și eficientizează activitățile din domeniul medical. - În cadrul lucrărilor practice, prin conținut și abordare, se urmărește formarea aptitudinilor pentru activitatea experimentală și de cercetare, îmbogățirea deprinderilor și a manualității cu ustensile de laborator, respectiv definirea, descrierea și interpretarea principiilor, modelelor și metodelor științifice pentru desfășurarea optimă a etapelor din cadrul procedurilor experimentale.
Competențe transversale	- Identificarea, concatenarea și utilizarea cumulativă a informațiilor, conceptelor, principiilor și a legilor descriptive din domeniul chimiei anorganice cu cele provenite din domeniile chimice înrudite. - Relationarea și asocierea caracteristicilor specifice și a proprietăților generale și particulare ale elementelor chimice și a combinațiilor lor cu domeniile în care este implicată activitatea biologică a acestora - Identificarea scopurilor, resurselor, condițiilor, etapelor cu durată determinată în vederea realizării experimentelor programate, în succesiunea logică de desfășurare a acestora . - Stabilirea rolurilor și a responsabilităților în cadrul echipei de lucru pentru efectuarea experimentelor programate în vederea optimizării și eficientizării timpilor de lucru. - Cunoștințe teoretice și deprinderi practice utile pentru activitatea viitorului specialist în nutriție și dietetică, utile altor discipline (biochimie, toxicologie, chimia alimentului, igiena mediului, etc). Utilizarea noțiunilor de chimie organică va da posibilitatea analizei și interpretării nevoilor nutriționale ale pacienților pe grupe de vârstă. - Activitățile comune efectuate în timpul lucrărilor practice familiarizează viitorul absolvent cu specificul muncii în echipă, stabilirea de relații de parteneriat, stabilirea măsurilor terapeutice potrivite.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Însușirea de cunoștințe de bază din domeniile chimiei generale, anorganice și organice utile în pregătirea de specialitate în domeniul alimentului; - Însușirea logică a noțiunilor fundamentale bazată pe înțelegerea unor raporturi cauzale structură chimică-acțiune fiziologică.
	- Acumularea și aprofundarea cunoștințelor cu caracter general: concepte, principii, legi ale chimiei generale; - Acumularea și aprofundarea cunoștințelor cu caracter descriptiv privind caracteristicile specifice și proprietățile elementelor chimice și a combinațiilor lor; - Echilibrarea nivelului de cunoștințe de bază acumulat de către studenți.

7.2 Obiectivele specifice	studiu, - Selecția riguroasă și o cât mai bună sistematizare a temelor și subiectelor de studiu tradiționale ale chimiei general, anorganice și organice, completarea cunoștințelor dobândite în liceu cu noțiuni care să reflecte progresele științifice, noile descoperiri a unor noi compuși cu proprietăți biologice sau terapeutice, aceasta făcând cursul modern și actual; - descrierea sistematică a principalelor clase de compuși organici, urmărind structura, obținerea, proprietățile fizice și chimice, tratate selectiv după importanța lor practică și generalitatea lor, reprezentanți importanți ai claselor respective, activitatea fiziologică sau importanța terapeutică a acestora; - sublinierea importanței unor compuși organici în procesele vitale ale organismului; - studiul noțiunilor teoretice fundamentale ale chimiei organice să dea posibilitatea viitorului specialist în nutriție și dietetică să abordeze cu competență problemele teoretice legate de sinteza, extracția, identificarea și analiza, acțiunea sau transformările biologice ale compușilor organici cu proprietăți biologice sau terapeutice.
---------------------------	---

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Legile combinațiilor chimice. Teoria atomică și moleculară. Legile generale ale chimiei. Legea conservării masei (material). Legea proporțiilor definite. Echivalenți chimici. Legea proporțiilor multiple. Legile gazelor ideale. Legea lui Avogadro și consecințele ei. Legea generală a gazelor ideale.	Prelegere susținută cu materiale grafice.		2 ore/C1	Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
2.	2. Elemente de structură a atomilor. Sistematizarea elementelor chimice. Proprietăți periodice și neperiodice ale elementelor. Sistemul periodic și importanța lui. Teoria lui Bohr asupra structurii învelișului de electroni. Modelul atomului de hidrogen și explicarea spectrelor.	Prelegere susținută cu materiale grafice		2 ore/C2	Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
3.	3. Legături chimice. Structura moleculelor. Electrovalența. Covalența. Hibridizarea. Legături polare. Legătura coordinativă. Combinații complexe. Legătura metalică.	Prelegere susținută cu materiale grafice		2 ore/C3	Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
4.	4. Reacții chimice. Echilibre chimice. Reacții complete și de echilibru. Legea acțiunii maselor. Echilibre în fază gazoasă. Echilibre în sisteme eterogene. Reacții de precipitare. Echilibre în sisteme omogene lichide. Reacții în care NO al elementelor se schimbă. Factori care influențează reacțiile de oxido-reducere.	Prelegere susținută cu materiale grafice		2 ore/C4	Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
5.	5. Elemente chimice în sistemele biologice. Macro, microelemente. Macroelemente metalice (Na, K, Ca, Mg). Macroelemente nemetalice (C, H, O, N, P, S). Microelemente metalice (Fe, Cu, Co, Zn, Cr, V). Microelemente nemetalice (Se, As, Sb, Si, B). Izotopii și radioactivitatea. Combinațiile complexe în sisteme biologice. Activitatea biologică, antibacteriană, antivirală, antitumorală.	Prelegere susținută cu materiale grafice		2 ore/C5	Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
6.	6. Elemente chimice în cataliză și biocataliză. Cataliza omogenă, eterogenă, autocataliza. Combinații complexe în sisteme catalitice. Biocataliza metalo-proteine, metalo-enzime. Viteza reacțiilor catalitice și factorii care o influențează.	Prelegere susținută cu materiale grafice		2 ore/C6	Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute

7.	7. Elementele chimice și influența lor în mediul înconjurător. Fenomenul de poluare, toxicitatea substanțelor. Radioactivitatea. Echilibre naturale și indicatorii poluării (substanțe solubile, insolubile; substanțe anorganice, organice). Indicatorii fizici ai poluării.	Prelegere sustinută cu materiale grafice		2 ore/C7	Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
8.	8. Obiectul chimiei organice. Structura compușilor organici. Legături chimice în compuși organici, izomeria plană (de catenă, de poziție) și izomeria spațială (geometrică și optică).	Prelegere sustinută cu materiale grafice sau prezentari power point		2 ore/C8	Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
9.	9. Alcoolii mono-, di- și polihidroxilici. Fenoli. Polifenoli.	Prelegere sustinută cu materiale grafice sau prezentari power point		2 ore/C9	Abuz de substanțe
10.	10. Acizi monocarboxilici, di- și policarboxilici saturați. Esterii acizilor carboxilici.	Prelegere sustinută cu materiale grafice sau prezentari power point		2 ore/C10	Abuz de substanțe
11.	11. Grăsimi alimentare. Acizi alcoolici și acizi fenoli.	Prelegere sustinută cu materiale grafice sau prezentari power point		2 ore/C11	Tulburări ale metabolismului lipidic
12.	12. Aminoacizii din produsele alimentare. Proteine – legătura peptidică.	Prelegere sustinută cu materiale grafice sau prezentari power point		2 ore/C12	Malnutriție
13.	13. Aminoalcooli și aminofenoli. Monozaharide.	Prelegere sustinută cu materiale grafice sau prezentari power point		2 ore/C13	Malnutriție
14.	14. Dizaharide și polizaharide în alimente.	Prelegere sustinută cu materiale grafice sau prezentari power point		2 ore/C14	Diabet zaharat

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

13.					
14.					
Bibliografie: Bibliografie obligatorie - Negoiu D., Tratat de chimie anorganică, Ed. Tehnică, București, 1972. - Haiduc Ionel, Chimia compușilor metalorganici, Ed. Științifică, București, 1974. - Nenițescu C.D., Chimie Generală, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1974. - Spacu P., Stan M., Gheorghiu C., Brezeanu M., Tratat de chimie anorganică, Ed. Tehnică, București, 1974. - Bailar I.C., Emeleus R.N., Trotman R.N., Dickenson A.F., Comprehensive Inorganic Chemistry, Pergamon Press, Oxford, New-York, Toronto, Sidney 1975. - Străjescu M., Teodor F., Elemente de Chimie Bioanorganică, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 1979. - Zamfir Gh., Efectele unor poluanți și prevenirea lor, Ed. Academiei RSR, București, 1979. - Grecu I., Neamțu M., Enescu L., Implicații biologice și medicale ale chimiei anorganice, Ed. Junimea, Iași, 1982. - Marcu Gh., Chimia compușilor coordinativi, Ed. Academiei RSR, București, 1984. - Marcu Gh., Brezeanu M., Bâtcă A., Bejan C., Cătuneanu R., Chimie Anorganică, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1984. - Curticapean A., Chimie Bioanorganica – Baze si Principii, University Press Tg-Mures, 2006 - Curticapean A., Grama L., Boda F., Aplicatii practice de laborator-Chimie Bioanorganica, University Press Tg-Mures, 2015 - Avriganu V - Elemente de chimie organică – Compuși organici cu funcțiuni simple, Specializarea Nutriție și dietetică, Litografia UMF Tg. Mureș, 2009. - Avriganu V - Elemente de chimie organică – Compuși organici cu funcțiuni mixte, Specializarea Nutriție-dietetică și Asistenți de Farmacie, Litografia UMF Tg. Mureș, 2011. - Avriganu V, Imre S - Chimie Organică-baze teoretice, Ed. University Press, Tg. Mureș, 2005. Bibliografie facultativa - Marcu Gh., Chimia modernă a elementelor metalice, Ed. Tehnică, București, 1993. - Fennema O.R., Food Chemistry, Marcel Dekker Inc., New-York, Basel, Hong-Kong 1996. - Haiduc Iovanca, Chimia mediului ambiant. Controlul calității apei, Ed. Univ. Babeș-Bolyai Cluj-Napoca, 1996. - Marcu Gh., Marcu T., Elemente radioactive. Poluarea mediului și riscurile iradierii, Ed. Tehnică, București, 1996 - Palamaru M.V., Iordan A.R., Cecal A., Chimie bioanorganică și metalele vieții, Ed. BIT, Iași, 1997 - Greenwood N.N., Earnshaw A., Chemistry of the Elements, Butterworth-Heinemann Ed., Oxford, 1998 - Housecroft C.E., Sharpe A.G., Inorganic Chemistry, Pearson Education Ltd., Harlow, England, 2001. - Manahan S.E., Fundamentals of Environmental Chemistry, CRC Lewis Pub. New-York, 2001. - Sabate J., Vegetarian Nutrition, CRC Lewis Pub. New-York, 2001 - Petrucci R.H., Harwood W.S., Herring G., General Chemistry: Principles and Modern Applications, Prentice-Hall Inc., 2002. - Manahan S.E., Toxicological Chemistry and Biochemistry, CRC Lewis Pub. New-York, 2003 - Marcu Gh., Rusu M., Coman V., Chimie Anorganică. Nemetale și Semimetale. Ed. EIKON, Cluj-Napoca 2004 - Rinzler C.A., Nutrition for Dummies, 4th Edition, Wiley Pub. Inc. 2004 - Vasson M.P., Jardel A., Principes de nutrition pour le pharmacien, Ed. Tec&DOC Lavoisier, 2005. - Avriganu V, Imre S - Chimie Organică, vol. I și II, Colegiul Universitar Medical – Tehnică Farmaceutică, Litografia UMF Tg. Mureș, 2004. - Iovu M - Chimie organică, Ed. Didactică și Pedagogică, Ediția V-a, București, 2005. - Jan Velisek - The Chemistry of Food, Ed. Wiley Blackwell, 2014					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Introducere în munca de laborator, protecția muncii, prezentarea vaselor de laborator. Curățarea/spalarea vaselor. Măsurarea masei, volumului și densității substanțelor. Operațiuni de laborator în vederea separării și purificării substanțelor. Vase de laborator.	Parte demonstrativa și experimente	2 ore/LP1		Reacții medicamentoase

	aparate și instalații specifice laboratorului de chimie generală. Regulamentul intern privind activitatea didactică - Evaluare - Credite.	executate de studenți			
2.	2. Operații anorganice complexe: distilare, extracție, sublimare. Determinarea unor constante fizice – substanțe lichide/solide . Verificarea legilor de bază ale chimiei.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP2	Reacții medicamentoase
3.	3. Procedee de separare și purificare ale compușilor organici bazate pe cristalizare. Recristalizarea. Sublimarea.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP3	Reacții medicamentoase
4.	4. Soluții. Solubilitate. Exprimarea concentrației soluțiilor.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP4	Reacții medicamentoase
5.	5. Procedee de separare și purificare ale compușilor organici bazate pe volatilizare. Distilarea simplă.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP5	Reacții medicamentoase
6.	6. Reacții chimice. Echilibre acido-bazice. Determinarea pH-ului.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP6	Reacții medicamentoase
7.	7. Reacții de acilare. Sinteza aspirinei, purificare, determinarea punctului de topire.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP7	Reacții medicamentoase
8.	8. Prepararea sărurilor simple și duble. Prepararea unor hidroxizi, oxizi și peroxizi.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP8	Reacții medicamentoase
9.	9. Reacții de identificare ale grupei funcționale – OH alcoolice și fenolice. Reacții particulare ale unor alcooli. Identificarea fenolului.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP9	Reacții medicamentoase
10.	10. Prepararea unor combinații coordinative cu cationi complecși. Prepararea unor combinații coordinative cu anioni complecși.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP10	Reacții medicamentoase
11.	11. Reacții de identificare ale grupei funcționale –COOH. Reacții particulare ale unor acizi organici.	Parte demonstrativă și experimente executate de studenți		2 ore/LP11	Reacții medicamentoase

12.	12. Reacții de identificare ale monozaharidelor (glucoza și fructoza), dizaharidelor (zaharoza), polizaharidelor (amidon).	Parte demonstrativa si experimente executate de studenti	2 ore/LP12	Reacții medicamentoase
13.	13. Determinare de randamente, puritate si rezolvare de probleme numerice de calcul.	Rezolvarea unor aplicatii numerice	2 ore/LP13	Reacții medicamentoase
14.	14. Verificare abilitati.	Test scris privind cunostintele dobandite.	2 ore/LP14	

Semestrul II

1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

Bibliografie

1. Olariu M., Chimie generală și anorganică - Lucrări practice - Ed. University Press Tg.Mureș, 2008, ISBN 978-973-169-024-7
2. Olariu, M., Curticăpean, A., Lucrări practice de chimie generală și anorganică Lit. U.M.F. Tg-M, 2001
3. Olariu M., Indrumător de lucrări practice de chimie generală și anorganică, Litografia U.M.F. Tg-Mureș, 1999
4. Olariu M., Indreptar de lucrări practice de chimie anorganică, Litografia I.M.F. Tg.Mureș, 1981
5. Iușut M., Probleme de chimie generală și anorganică, Ed. Tehnică, București, 1981
6. Pauling L., Chimie generală, Ed. Științifică București, 1972
7. Grecu I., Cureau E., Neamțu M., Chimie anorganică. Lucrări practice, Litografia I.M.F. Tg- Mureș, 1975
8. Mironescu N., Tutoveanu A., Tehnica lucrărilor de laborator, Ed. Tehnică București, 1967
9. Manualul inginerului chimist – vol.1,2 , Editura Tehnica București, 1973
10. Manualul laborantului chimist, Editura Tehnica București, 1975
11. Kolditz L., Anorganikum-Chemisches, Lehr und Praktikumsbuch, Veb Deutscher Verlag der Wissenschaften Berlin, 1968
12. Handbook of Preparative Inorganic Chemistry, vol.I,II Second Edition, Academic Press New York, 1965
13. Tőkés B., Dudutz Gy., Donáth-Nagy G.: A kémia alapjai I, III kötet, Studium Alapítvány Kiadó, Marosvásárhely, 2005
14. Avriganu V, Mircia E - Lucrări practice de chimie organică, Litografia UMF Tg. Mureș, 2001.
15. Avriganu V, Mircia E - Chimie organică practică pentru tehnicieni de farmacie, Ed. University Press, Tg.Mureș, 2005.
16. Avriganu V, Mircia E, Gâz-Florea ȘA - Elemente de Chimie Organică Experimentală, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2012.

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

- Coroborarea notiunilor acumulate cu informatiile privind compatibilitatile si nivelul de reactivitate al compusilor chimici anorganici in relatie cu alti compusi chimici in principal cu compusii biologic activi.

activ,

- Utilizarea relationala a informatiilor privind caracteristicile si proprietatile elementelor chimice si a combinatiilor acestora in privinta reactivitatii in procesele de obtinere sau sinteza a unor preparate utilizate in domeniul farmaceutic;
- Utilizarea notiunilor de chimie organica în vederea analizei și interpretării nevoilor nutriționale ale pacienților pe grupe de vârstă;
- Definirea și descrierea principiilor, metodelor științifice aplicabile în proiectarea, formularea, prepararea compușilor organici cu proprietăți biologice și terapeutice;
- Interpretarea și exprimarea cauzalității aspectelor de structură fizico-chimică, studiul relațiilor structură chimică-proprietate și identificarea metodelor de analiză aplicabile medicamentelor, suplimentelor alimentare, interpretarea rezultatelor analizelor biochimice, toxicologice și ale factorilor de mediu.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL		20%
În timpul activității practice	-Evaluarea întocmirii referatelor practice pentru fiecare sedinta -Evaluarea rezultatelor practice obtinute pe parcursul semestrului - Evaluarea nivelului cunostintelor si abilitatilor dobandite.	-Media notelor acordate pe referatele întocmite - Media notelor acordate pe rezultate practice - Verificare scrisa	20%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	- Evaluarea cunostintelor din partea generala; - Evaluarea cunostintelor din partea descriptiva; - Aprecierea însușirii logice a cunoștințelor privind structura, principalele metode de obținere, proprietăți fizico-chimice ale principalelor clase de compuși organici, reprezentanți și proprietățile fiziologice ale acestora.	Test grila	40%
Examen practic final		Test grila	20%

10.6 Standard minim de performanță

Nivel minim de punctaj pentru promovarea examenului teoretic final: teste grila - 30% corecte din totalul întrebărilor si 1/3 din fiecare din subiectele descriptive;

- Definirea simpla a conceptelor, principiilor si legilor chimiei generale, respectiv enumerarea caracteristicilor specifice si a proprietatilor particulare pentru elementele chimice si combinatiile lor;
- clasificare, structură chimică a principalelor clase de compuși organici, cel puțin 2 reacții de obținere, proprietățile fizice, cel puțin 2 reacții chimice prezentate la proprietăți chimice, cel puțin 2 compuși reprezentativi pentru fiecare clasă de compuși organici cu acțiune biologică;

Verificarea abilitatilor dobandite se deruleaza in ultima sedinta de lucrari. practice.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Cultura alimentară și interacțiuni bioculturale						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr. Tarcea Monica						
2.3 Titularul activităților de lp	nu e cazul						
2.4 Anul de studii	1-3	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	OPT

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	3.5 din care curs		3.6 laborator (lp)	
Distribuția fondului de timp/săpt					1 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					0,25
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2				
3.8 Total ore pe semestru	28				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	minim 15 cursanti
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Proiectarea, cercetarea și aprofundarea noțiunilor avansate în domeniul activității comunitare în nutriție -Identificarea și aprofundarea nevoilor comunității privind o alimentație sănătoasă -Să gestioneze corect problemele de sănătate publică privind nutriția în colectivități -Să dezvolte abilități privind consilierea psiho-nutrițională prin aplicarea metodelor de promovare a sănătății -Să demonstreze abilitatea de a identifica și evalua probleme de sănătate publică în nutriția comunitară, să conceapă un program pe aceste probleme.
-------------------------	---

Competențe transversale	-Să identifice comunitățile în care este necesar să se intervină prin metode de promovare a sănătății în domeniul alimentației sănătoase. -Să identifice metode și mijloace de gestionare a problemelor de sănătate privind nutriția comunitară -În cadrul unui buget stabilit dinainte să planifice, să realizeze, să conceapă metode pentru promovarea unei alimentații sănătoase, să colaboreze cu factorii decizionali din domeniu pe baza unor protocoale de colaborare. -Realizarea de proiecte sub coordonare, pentru rezolvarea unor probleme specifice de nutriție comunitară management al serviciilor alimentare, identificarea obiectivelor prioritare de lucru, cu evaluarea corectă a volumului de lucru, bugetului alocat, timpului necesar de finalizare, aplicarea normelor de etică profesională și securitate în muncă și evaluarea riscurilor.
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Aprofundarea notiunilor de cultura alimentara regionala, nationala si internationala adaptata culturii locale, a traditiilor si informatiilor disponibile, in vederea pregatorii unei interventii comunitare sau politici nutritionale.
7.2 Obiectivele specifice	Cunoasterea componentelor socio-demografice comunitare, a traditiilor si obiceiurilor comunitare pentru adaptarea programelor de interventie comunitara sau cercetare. Cunoasterea etapelor de elaborare a unui program nutritional si un plan de cercetare in domeniu.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Factorii ambientali si comportamentali care influenteaza traditia alimentara	multimedia	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
2.	2. Evaluarea si monitorizarea componentelor sociale, demografice, educationale, economice etc. ce asigura profilul alimentar	multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
3.	3. Principii de alimentatie si comportamente alimentare specifice pe anumite zone ale lumii.	multimedia	6		Tulbări de apetit alimentar
4.	4. Interactiuni si influente boculturale in bucatarie.	multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
5.	5. Programe nutritionale nutritionale specifice.	multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					

8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Berechet Gabriela - Cartea bucătarului, Ed. Imprima, 2017
2. Fairburn C. - Terapia cognitiv-comportamentală și tulburările de comportament alimentar, Ed. ASCR, 2014
3. Gall Ana Maria - Alimente și preparate culinare din bucătăria românească și internațională - dicționar, Ed. Allfa, 2007
4. Koechlim de Bizemont Dorothee - Calitatea vieții, alimentația și mediul, Ed. ProEditura și Tipografie, 2000
5. Guyff Larson Roberta - American Dietetic Association Complete Food & Nutrition Guide, Ed. Academy of Nutrition and Dietetics, 2012
6. Payne-Palacio June, Canter Deborah - The profession of dietetics-a team approach, fourth edition, Ed. Jones & Bartlett Learning, 2011

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității,

asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Educația preventivă, intervențiile comunitare și programele locale sau regionale nutriționale se pot dezvolta eficient doar prin colaborarea experților în domeniul medical cu reprezentanții comunităților și asociațiilor profesionale, iar pentru dezvoltarea unor relații armonioase și programe eficiente este importantă cunoașterea pieței, culturii locale, tradițiilor locale și a comportamentelor comunitare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL	studiu de caz comparativ pe interacțiuni bioculturale în domeniul nutriției	30%
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final		evaluarea unor portofolii elaborate de cursanți pe baza suportului informațional	70%
Examen practic final			
10.6 Standard minim de performanță			
- absolventul de curs are nevoie de o bază minimă informațională privind principiile de elaborare a unui plan nutrițional, a unei intervenții comunitare sau unui program regional nutrițional adaptat condițiilor socio-economice, tradiționale, educaționale și comunitare.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Deontologie medicală. Bioetică. Integritate academică						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr. Gabos Grecu Marieta						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. dr. Csibi Sándor						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Verificare	2.7 Regimul disciplinei	Obligatorie

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	
Distribuția fondului de timp/săpt					1 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0.5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutorial					
Examinări					0.5
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2				
3.8 Total ore pe semestru	28				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Aprofundarea notiunilor din domeniul eticii medicale -Studierea principiilor etice ale exercitării profesiei medicale -Cunosterea legislatiei medicale importante in domeniu
Competențe transversale	-Realizarea echipei multidisciplinare -Solutionarea problemelor etice in mod responsabil -Utilizarea tuturor resurselor disponibile in vederea unei dezvoltari personale profesionale continue

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

7.1 Obiectivul general al	Însoțirea adecvată și sensibilizarea studenților în legătură cu
---------------------------	---

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Pregătirea adecvată și sensibilizarea studenților în legatură cu problemele mereu actuale de etică și deontologie medicală
7.2 Obiectivele specifice	Cunosterea drepturilor pacienților, a drepturilor și obligațiilor personalului medical, atribuțiilor Colegiului Medicilor și a Colegiului Asistenților din România

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Bioetică și deontologie medicală. definiție. Aspecte istorice.	Prezentare orală, conversația, explicația, demonstrația. exercițiul, studiul de caz.	2		bioetică, deontologie
2.	2. Principii bioetice în practica medicală.	Prezentare orală, conversația, explicația, demonstrația. exercițiul, studiul de caz.	2		principii bioetice
3.	3. Relația medic: medic, asistent medical, farmacist, bolnav. Drepturile pacientului și consimțământul informat.	Prezentare orală, conversația, explicația, demonstrația. exercițiul, studiul de caz.	2		relația medic-pacient
4.	4. Concepția și sexualitatea. Sterilizarea. Avortul.	Prezentare orală, conversația, explicația, demonstrația. exercițiul, studiul de caz.	2	Sesiune TBL - o oră	avort, sterilizare
5.	5. Euthanasia, dreptul de a muri, suicidul asistat.	Prezentare orală, conversația, explicația, demonstrația. exercițiul, studiul de caz.	2		euthanasia
6.	6. Etica în elaborarea unui proiect de cercetare. Bioetica și cercetarea medicală, specialități medicale.	Prezentare orală, conversația, explicația, demonstrația. exercițiul, studiul	2		cercetare medicală

		de caz.			
7.	7. Dimensiunile morale ale responsabilității academice. Proprietatea intelectuală, dreptul de autor. plagiatul și furtul intelectual.	Prezentare orală, conversația, explicația, demonstrația. exercițiul, studiul de caz.	2		integritate academică, drept de autor
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Gabos Grecu Marieta - Bioetica, 2015, Ed University Press, Tg Mures
2. Scripcaru Gh, Astărăstoae V. - Principii de bioetică, deontologie și drept medical, Ed. Omnia, Iași, 1994.
3. Sercan Emilia - Deontologia academică-ghid practic, Ed. Universității București, 2017.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

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

Cunoștințele acumulate în acest domeniu reprezintă modalitatea practică de aplicare individuală și colectivă a normelor de deontologie, etică și integritate academică.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	În funcție de regulamentul și specificul disciplinei	O sesiune TBL	30%
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de regulamentul și specificul disciplinei	Test grilă.	70%
Examen practic final			
10.6 Standard minim de performanță			
Să cunoască principiile deontologiei, eticii și integrității academice.			
Să aplice la nivelul activității desfășurate elementele specifice ale cercetării științifice.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	DE MEDICINA
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	Nutritie si Dietetica

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Dietoterapia in boli neurologice si psihiatrice				
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. Dr. Stoian Adina				
2.3 Titularul activităților de lp	Conf. Dr. Stoian Adina				
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	COL
2.7 Regimul disciplinei	O				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0,25
Examinări					0,25
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Identificarea caracteristicilor nutritionale asociate patologiilor neurologice si psihiatrice - Dobandirea de abilitati in cunoasterea si depistarea unor tulburari nutritionale care decalınseaza sau urmeaza patologiilor neurologice si psihiatrice studiate - Implementarea unor strategii educationale vizand nutritia corecta in patologiile neurologice si psihiatrice mentionate in tematica de curs si lucrari practice
	Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente diverselor

Competențe transversale	afecțiuni menționate. Realizarea unei lucrări/referat/ caz clinic cu identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date – de tip pub-med -, cursuri on-line etc.) atât în limba română cât și într-o limbă de circulație internațională.
-------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Prezentarea principalelor patologii neurologice și psihiatrice cu care nutriționistul se întâlnește în activitatea sa și a particularităților nutriționale caracteristice acestor patologii.
7.2 Obiectivele specifice	Prezentarea patologiei neurologice și psihiatrice cu aplicație în nutriție și dietetică. Explicarea etiopatogeniei tulburărilor nutritive din bolile neurologice și psihiatrice și a consecințelor acestora asupra funcționării organismului cu aplicație în nutriție și dietetică. Dezvoltarea abilităților teoretice și practice pentru stabilirea diagnosticului pozitiv și diferențial a bolilor din medicina clinică cu aplicație în nutriție și dietetică.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Controlul nervos al mecanismelor de masticatie, delutitie. Boli neurologice care implica afectarea acestor mecanisme. Complicatii.	Prezentare orală + multimedia	2	1 ora/săptămână	Tulbări de apetit alimentar
2.	2. Stroke-ul și nutriția pacientului cu AVC acut și sechelar. Nutriția pacientului critic neurologic. Complicatii specifice.	Prezentare orală + multimedia	2	1 ora/săptămână	Traumatism cranian
3.	3. Scleroza laterală amiotrofică. Afectarea statusului nutrițional. Adaptarea dietei la stadiile de evoluție ale bolii. Epilepsia și dieta cetogenă.	Prezentare orală + multimedia	2	1 ora/săptămână	Epilepsie
4.	4. Polineuropatiile secundare carentelor nutriționale. Mieloneuropatiile secundare carentelor nutriționale. Encefalopatiile secundare carentelor nutriționale.	Prezentare orală + multimedia	2	1 ora/săptămână	Tulburări ale nervilor periferici
5.	5. Tulburări comportamentale cu risc nutrițional (anorexia și bulimia).	Prezentare orală + multimedia	2	1 ora/săptămână	Tulbări de apetit alimentar. Pierdere ponderală
6.	6. Nutriția în bolile neurodegenerative (Boala Parkinson, Boala Alzheimer)	Prezentare orală + multimedia	2	1 ora/săptămână	Patologii degenerative ale SNC
7.	7. Nutriția pacienților depresivi. Antidepresivele și stimularea apetitului.	Prezentare orală + multimedia	2	1 ora/săptămână	Depresie
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

12.				
13.				
14.				
Semestrul II				
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

1. Lisa Hark, Darwin Deen, Gail Morrison. Medical Nutrition and Disease: A Case-Based Approach, 5th Edition, Wiley-Blackwell, 2014
2. Nancy J. Peckenpaugh. Nutrition Essentials and Diet Therapy, 11th Edition, Saunders, Elsevier, 2010
3. A. Catharine Ross, Benjamin Caballer, Robert J. Cousins, Katherine L. Tucker, Thomas R. Ziegler. Modern Nutrition in Health and Disease (Modern Nutrition in Health & Disease, 11th Edition, Lippincott Williams & Wilkins, 2014
4. Marinos Elia, Olle Ljungqvist, Rebecca J. Stratton, Dr. Susan A. Lanham-New. Clinical Nutrition, 2nd Edition, Wiley-Blackwell, 2013
5. L. Kathleen Mahan. Krause's Food & the Nutrition Care Process, 14 th Edition, Elsevier, 2017

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Evaluarea statusului nutritiv al pacientului. Diete personalizate pentru pacienții cu tulburări de masticatie și deglutiție.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentări de diete personalizate	2	1 ora /săptămână	stare nutritionala, glicemie, cardiovascular
2.	2. Strategii de nutriție în stroke-ul acut și sechelar. Nutriția pacientului critic neurologic. Modele de dietă la pacientul cu stroke și la pacientul critic neurologic.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentări de diete personalizate	2	1 ora /săptămână	stroke, IM, HTA
3.	3. Strategii de nutriție în scleroza laterală amiotrofică. . Adaptarea dietei la stadiile de evoluție ale bolii. Epilepsia și dieta cetogenă. Modele de dietă la pacientul cu SLA și modele de dietă cetogenă.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentări de diete personalizate	2	1 ora /săptămână	deficit neuromuscular, handicap locomotor
4.	4. Strategii de nutriție în polineuropatiile, mielopatiile și encefalopatiile secundare carentelor nutriționale. Modele de diete specifice carentelor nutriționale de vitamina B1, B6, B12, acid folic.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentări de diete personalizate	2	1 ora /săptămână	mielopatie
5.	5. Strategii de nutriție în tulburările	Prezentarea temei, dezbateri,	2	1 ora	

5.	comportamentale cu risc nutritional (anorexia si bulimia). Diete personalizate.	prezentari de diete personalizate	2	/săptămână	puimie
6.	6. Strategii de nutritie in bolile neurodegenerative (Boala Parkinson, Boala Alzheimer). Diete personalizate in corelatie cu gradul de severitate al bolii.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de diete personalizate	2	1 ora /săptămână	boli cronice, afectiuni neuromusculare
7.	7. Strategii de nutritie la pacientii depresivi. Antidepresivele si stimularea apetitului. Modele de diete personalizate in functie de modul de afectare al apetitului.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de diete personalizate	2	1 ora /săptămână	depresie, Alzheimer, Parkinson
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

- 1.Lisa Hark, Darwin Deen, Gail Morrison. Medical Nutrition and Disease: A Case-Based Approach, 5th Edition, Wiley-Blackwell, 2014
2. Nancy J. Peckenpaugh. Nutrition Essentials and Diet Therapy, 11th Edition, Saunders, Elsevier, 2010
3. A. Catharine Ross, Benjamin Caballer, Robert J. Cousins, Katherine L. Tucker, Thomas R. Ziegler. Modern Nutrition in Health and Disease (Modern Nutrition in Health & Disease, 11th Edition, Lippincott Williams & Wilkins, 2014
4. Marinos Elia, Olle Ljungqvist, Rebecca J. Stratton, Dr. Susan A. Lanham-New. Clinical Nutrition, 2nd Edition, Wiley-Blackwell, 2013
5. L. Kathleen Mahan. Krause's Food & the Nutrition Care Process, 14 th Edition, Elsevier, 2017

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

Cunostintele dobandite in cadrul acestui curs vor determina o noua atitudine fata de actul nutritional in sine, vazut si prin prisma elementelor specifice bolilor neurologice si psihice care necesita o colaborare interdisciplinara.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
----------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------

10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL CURS 4	TBL	10%
În timpul activității practice	TEST GRILA CU 10 INTREBARI	TEST GRILA CU 10 INTREBARI CU METODA DE CORECTARE TOTUL SAU NIMIC	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Test de evaluare a cunostintelor-scris	60%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Examen oral	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Nota de promovare a examenului este nota 5,00 atât la testele din timpul semestrului, la examenul grilă final cât și la examenul practic; studentul are obligativitatea să fie prezent la lucrările practice, la cursuri, să recupereze toate absențele pe care le are, să promoveze examenul practic și teoretic, să folosească corect terminologia de specialitate.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M4
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	NUTRITIA COPILULUI						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucr. Dr.Chincesan Mihaela Ioana						
2.3 Titularul activităților de lp	Post vacant						
2.4 Anul de studii	2	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					
Examinări					1/semestru
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	5				
3.8 Total ore pe semestru	70				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	•Identificarea situațiilor de alergie, cu precădere de alergie alimentară și elaborarea, în colaborare cu clinicianul alergolog-imunolog a unor diete de evicție corespunzătoare cazului individualizat •Va stăpâni terminologia comunicării consilierii nutriționale •Tratarea și consilierea pacientului •Elaborarea unui studiu de caz pentru o situație ce vizează consilierea nutrițională •Diferențierea situațiilor atribuibile unor mecanisme imunoalergice și cele de altă natură
-------------------------	--

	•Diferențierea aplicării conceptelor de dietă alergologică pe grupe de vârstă •Va avea noțiuni clare de încrucișare alergenica între diferite categorii alimentare
Competențe transversale	•Dobândirea abilităților de comunicare orală și scrisă – consiliere nutrițională •Realizarea unei lucrări/ unui proiect, executând cu responsabilitate sarcini specifice rolului într-o echipa •Realizarea de proiecte sub coordonare, pentru rezolvarea unor probleme specifice domeniului nutriție pediatrică, cu evaluarea corectă a volumului de lucru, resurselor disponibile, timpului necesar de finalizare și a riscurilor, în condiții de aplicare a normelor deontologice și de etica profesională în domeniu, precum și de securitate și sănătate în munca.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Asigurarea unui barem minim de cunoștințe pentru ca în practica medicală absolventul să știe care sunt situațiile clinice în care se ridică suspiciunile unor mecanisme alergice și care sunt metodele diagnostice prin care acestea se pot tranșa.
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea mecanismelor de baza ale alergiilor alimentare. Se vor cunoaște de asemenea principiile și metodele de diagnostic ale afecțiunilor alergice, precum și diagnosticul diferențial dintre reacția alergică și cea pseudoalergică. Se vor cunoaște principalele alergii alimentare (date anamnestice, manifestări clinice, metode de diagnostic) și prevenția bolii alergice.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Definiția și clasificarea alergiei la alimente. Mecanismele de bază ale alergiei alimentare	Prezentare orală + multimedia	1		Tulburări alergice
2.	2. Epidemiologia și istoria naturală a bolii atopice	Prezentare orală + multimedia	1		Tulburări alergice
3.	3. Factori predispozanți genetici și de mediu ai alergiilor	Prezentare orală + multimedia	1		Tulburări alergice
4.	4. Alergenele alimentare majore. Alergenele alimentare rare. Reactivitatea încrucișată între polen și alergene alimentare	Prezentare orală + multimedia	1		Tulburări alergice
5.		Prezentare	1		Tulburări

5.	5. Manifestările clinice în alergiile alimentare	orala + multimedia	1		alergice
6.	6. Diagnosticul alergiei alimentare	Prezentare orala + multimedia	1		Tulburări alergice
7.	7. Dermatita atopică	Prezentare orala + multimedia	1		Tulburări alergice
8.	8. Urticaria și angioedemul	Prezentare orala + multimedia	1		Tulburări alergice
9.	9. Alergia la proteinele laptelui de vaca	Prezentare orala + multimedia	1		Alimentatia sugarului, copilului; Tulburări alergice
10.	10. Alergii induse de alte alimente	Prezentare orala + multimedia	1		Tulburări alergice
11.	11. Boala celiacă-alergia la gluten	Prezentare orala + multimedia	1	TBL	Tulburări alergice
12.	12. Intoleranța la dizaharide	Prezentare orala + multimedia	1	Continuare TBL	Tulburări alergice
13.	13. Anafilaxia indusă de alimente	Prezentare orala + multimedia	1		Tulburări alergice
14.	14. Prevenția bolii alergice	Prezentare orala + multimedia	1		Tulburări alergice

Bibliografie:

Bibliografia obligatorie:

1.Mărginean Oana: Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2010; ISBN 978-973-169-134-3

Bibliografie facultativă:

1.Kathleen Mahan L, Escott-Stump Sylvia. Krause's Food and Nutrition Therapy. Saunders Elsevier 2008; ISBN 978-0-8089-2378-7
2.Cantani A. Pediatric allergy, Asthma and Immunology. Springer 2008; ISBN 978-3-540-20768-9
3.Koletzko B, Bhatia J, Bhutta ZA, Cooper P, Makrides M, Uauy R, Wang W. Pediatric Nutrition in Practice, 2nd revised Edition , Karger 2015; ISBN 978-3-318-02690-0
4.Duggan C. MD, Watkins J. MD, W.A. Walker MD: Nutrition in Pediatrics, 4 th ed., BC Decker, ISBN: 978-1-55009-361-2, febr. 2008

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Metodologia anamnezei alergologice. Prezentare de caz	Demonstrații practice, prezentări de caz.	2		Tulburări alergice
2.	2. Anamneza alergologica. Prezentare de caz	Demonstrații practice prezentări de caz	2		Tulburări alergice
3.	3. Prevalenta bolii atopice la varste diferite	Demonstrații practice, prezentări de caz	2		Tulburări alergice
4.	4. Alergenele alimentare majore. Alergenele alimentare rare.	Demonstrații practice, prezentări de caz	2		Tulburări alergice
5.	5. Alergii alimentare si manifestarile lor clinice. Exemplificari de cazuri.	Demonstrații practice, prezentări de caz. Stabilirea unei diete conform patologiei	2		Tulburări alergice
6.	6. Diagnosticul alergiei alimentare	Demonstrații practice, prezentări de caz. Stabilirea unei diete conform patologiei	2		Tulburări alergice
7.	7. Dermatita atopica. Prezentare de caz	Demonstrații practice, prezentări de caz. Stabilirea unei diete conform patologiei	2		Tulburări alergice
8.	8. Urticaria acuta si angioedemul; diagnosticul diferential si interventia de urgenta in urticaria acuta si angioedem	Demonstrații practice, prezentări de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Tulburări alergice
9.	9. Alergia la proteinele laptelui de vaca. Preparate de lapte dietetice	Demonstrații practice, prezentări de caz	2		Alimentatia sugarului/copilului; Tulburari alergice
10.	10. Alergii induse de alte alimente. Prezentare de caz	Demonstrații practice, prezentări de caz. Stabilirea unei diete conform	2	CBL	Tulburări alergice

		patologiei			
11.	11. Boala celiacă	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform patologiei	2		Tulburări alergice
12.	12. Intoleranta la dizaharide	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform patologiei	2		Tulburări alergice
13.	13. Interventia de urgenta in alergii. Administrarea de urgenta a adrenalinei	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform patologiei	2		Tulburări alergice
14.	14. Preventia bolii alergice	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform patologiei	2		Tulburări alergice
Bibliografie:					
1. Mărginean Oana: Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2011					

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

ALERGIA ALIMENTARA are o perceptie exagerată atât în populația laică, cât și din partea personalului medical.
 Importanța cunoașterii noțiunilor de alergie alimentara a copilului rezidă din faptul că toți nutriționiștii trebuie să stie să distingă situațiile de false reacții alergice de alergiile adevărate și să îndrume către servicii specializate, dar si sa stabilească o dietă corespunzatoare, avand in vedere ca la nivel mondial și la cel național, alergiile si intolerantele alimentare sunt în creștere.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs		Sesiune TBL	5%
În timpul activității practice		Sesiune CBL	5%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisa/test grila - complement simplu și multiplu	65%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Examenul practic	25%
10.6 Standard minim de performanță			
•Nota minima necesara pentru promovarea examenului este 5 (nota finala fiind rezultatul examenului practic, examenului teoretic si a sesiunilor CBL si TBL)			

- Examenul practic final este obligatoriu, nota minima pentru promovare este 5
- In situatia absentei de la sesiunea TBL, studentul va primi nota 1; nu exista posibilitatea repetarii acestei evaluari, dar examenul final va putea fi sustinut
- Cunoasterea notiunilor elementare de epidemiologie, prevalență, patogenie a reacțiilor de hipersensibilizare
- Efectuarea anamnezei alergologice
- Cunoasterea manifestarilor clinice in alergiile si intolerantele alimentare
- Stabilirea dietei la copilul cu alergie alimentara
- Tratarea și consilierea pacientului

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	FACULTATEA DE MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M4
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	NUTRIȚIA ÎN BOLILE INFECȚIOASE				
2.2 Titularul activităților de curs	CONF.DR. BRINDUSA TILEA				
2.3 Titularul activităților de lp	ȘEF DE LUCRĂRI DR. CARMEN CHIRIAC				
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E
2.7 Regimul disciplinei	OBL				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					2
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	84				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Cursul se desfășoară în Sala de curs a Cl. Boli Infecțioase I cu aparatură multimedia furnizată de UMF
5.2 de desfășurare a laboratorului	Stagiul clinic se desfășoară în Cl. Boli Infecțioase I

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Cursul se adresează studenților din anul III Facultatea de Nutritie. La finalul cursului studenții vor acumula cunoștințe în domeniul bolilor infecțioase, referitoare la etiologia, principiile de diagnostic și tratament al acestora. Evaluarea particularităților statusului nutritional ca factor de teren al gazdei în dezvoltarea și evoluția bolilor infecțioase. Recunoașterea dezechilibrelor nutritionale provocate de infecții. Consiliere nutritională în bolile infecțioase. Stabilirea dietelor adecvate în diverse boli infecțioase
	Transmiterea cunoștințelor privind :

Competențe transversale	- aspecte generale clinice, etiologice, principii de tratament al bolilor infectioase - particularitatile nutritiei in bolile infectioase - managementul nutrițional în principalele sindroame care acompaniaza bolile infectioase: febra, intoleranta digestiva si sindromul de deshidratare, imunodepresia - rolul nutritiei în profilaxia bolilor infectioase - controlul bolilor infectioase prin îmbunătățirea calității nutritiei - importanta nutritiei in malnutritia asociata cu boli infectioase severe - stabilirea nevoilor nutritionale si dietelor in bolile infectioase pe diferite grupe de varsta
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea rolului nutritiei în etiopatogenia bolilor infectioase și în managementul terapeutic al acestora
7.2 Obiectivele specifice	- cunoașterea aspectelor generale etiologice, clinice, a principiilor de tratament al bolilor infectioase - aprofundarea cunostintelor despre nutritia in hepatitele acute virale - managementul nutritiei în boli infectioase cu transmitere digestiva - nutritia in bolile cu transmitere digestiva, respiratorie - particularitati ale nutritiei in sepsis – nutritia enterala, parenterala, mixta - controlul bolilor infectioase prin îmbunătățirea calității nutritiei - transmiterea cunostintelor privind tabloul complex al deficitului nutrițional in cursul infecției HIV; managementul nutrițional al sindromului lipodistrofic

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Procesul infecțios. Mecanismele de apărare antiinfecțioasă	Prezentare orală + multimedia	1		Imunizare Imunodeficiență
2.	2. Interrelația nutriție - imunitate - infecție	Prezentare orală + multimedia	1		Imunizare Imunodeficiență Febră de etiologie necunoscută
3.	3. Infecții bacteriene sistemice - calsificare, etiopatogenie, aspecte clinice, diagnostic	Prezentare orală + multimedia	1		Bolile infectioase ale copilăriei
4.	4. Infecții bacteriene sistemice - principii de tratament. Rolul unor nutrienți în mecanismul patogen al infecțiilor bacteriene .	Prezentare orală + multimedia	1		Bolile infectioase ale copilăriei
5.	5. Infecția cu virusul Imunodeficienței Umane - Definiție, aspecte clinice ale infecției cu HIV, manifestări clinice oportuniste, neoplazii secundare	Prezentare orală + multimedia	1		HIV
6.	6. Infecția cu virusul Imunodeficienței Umane - principii de terapie	Prezentare orală + multimedia	1		HIV
7.	7. Infecția cu virusul Imunodeficienței Umane - rolul nutritiei în: sindromul Wasting, sindromul lipodistrofic, dislipidemie, diareea cronică. Terapiei cu vitamine și oligoelemente.	Prezentare orală + multimedia	1		HIV
8.	8. Boli infectioase cu poartă de intrare digestivă - Toxiinfecțiile alimentare, diareea acută infecțioasă	Prezentare orală + multimedia	1		Vărsături
9.	9. Boli infectioase cu poartă de intrare digestivă.	Prezentare			

9.	Rolul dietei și rehidratarea orală	orala + multimedia	1		Vărsături
10.	10. Boli infecțioase cu poartă de intrare digestivă - Parazitozele intestinale – asocierea cu malnutriția.	Prezentare orala + multimedia	1		Vărsături
11.	11. Boli infecțioase cu poartă de intrare digestivă - Trichineloză- etiopatogenie, manifestări clinice, suportul dietetic. Botulismul	Prezentare orala + multimedia	1		Vărsături
12.	12. Infecții cu poartă de intrare respiratorie - rolul nutriției	Prezentare orala + multimedia	1		Infecție de tract respirator
13.	13. Hepatite virale acute - Aspecte etiopatogenetice, tablou clinic	Prezentare orala + multimedia	1		Patologie hepatică cronică
14.	14. Hepatite virale acute - Rolul dietei în terapia hepatitelor virale acute. Stresul oxidativ, rolul antioxidantilor	Prezentare orala + multimedia	1		Patologie hepatică cronică

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Fundamente de licență în medicina, conf. dr. Brandusa Tilea
2. Georgescu AM, Marginean CO, Tarcea M. Nutriția în bolile hepatice. Ed. University Press Tîrgu Mureș, 2014, ISBN 978-973-169-320-0
3. Georgescu AM, Tilea B, Chiriac C (sub red). Infectious Diseases. Ed. University Press Tîrgu Mureș, 2014, 258 pg, ISBN 978-973-169-318-7
4. Suport de curs, Conf. dr. Tilea Brindusa
5. Katsilambros N, Dimosthenopoulos C, Kontogianni M, Manglara E, Poulia KA (eds). Clinical Nutrition in Practice. Ed Wiley- Blackwell, 2010, 222 pg.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Nutriția în infecții bacteriene sistemice	prezentări de caz	1		Tulbări de apetit alimentar
2.	2. Nutriția în infecții bacteriene sistemice	activitate la patul bolnavului	1		Tulbări de apetit alimentar
3.	3. Nutriția în infecția cu virusul Imunodeficienței Umane	prezentări de caz	1		Tulbări de apetit alimentar
4.	4. Nutriția în infecția cu virusul Imunodeficienței Umane	activitate la patul bolnavului	1		Tulbări de apetit alimentar
5.	5. Boli infecțioase cu poartă de intrare digestivă	prezentări de caz	1		Tulbări de apetit

					alimentar
6.	6. Nutriția în boli infecțioase cu poartă de intrare digestivă	activitate la patul bolnavului	1		Tulbări de apetit alimentar
7.	7. Toxiinfecții alimentare. Botulism	prezentări de caz	1		Tulbări de apetit alimentar
8.	8. Nutriția în hepatitele virale acute	activitate la patul bolnavului	1		Tulbări de apetit alimentar
9.	9. Hepatite virale acute	prezentări de caz	1		Tulbări de apetit alimentar
10.	10. Nutriția în infecții cu poartă de intrare respiratorie	activitate la patul bolnavului	1		Tulbări de apetit alimentar
11.	11. Infecții cu poartă de intrare respiratorie	prezentări de caz	1		Tulbări de apetit alimentar
12.	12. Particularități nutriționale în patologia infecțioasă	activitate la patul bolnavului	1		Tulbări de apetit alimentar
13.	13. Nutriția în sindromul febril	prezentări de caz	1		Febră de etiologie necunoscută
14.	14. Infecții pe teren de malnutriție protein-calorică	activitate la patul bolnavului	1		Malnutriție

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Tilea B. - Fundamente de licență în medicina, 2016
2. Georgescu AM, Marginean CO, Tarcea M. Nutriția în bolile hepatice. Ed. University Press Tîrgu Mureș, 2014, ISBN 978-973-169-320-0
3. Georgescu AM, Tilea B, Chiriac C (sub red). Infectious Diseases. Ed. University Press Tîrgu Mureș, 2014, 258 pg, ISBN 978-973-169-318-7
4. Suport de curs, Conf. dr. Tilea Brindusa
5. Katsilambros N, Dimosthenopoulos C, Kontogianni M, Manglara E, Poulika KA (eds). Clinical Nutrition in Practice. Ed Wiley- Blackwell, 2010, 222 pg.

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

- modificările demografice și climaterice prezente mențin bolile infecțioase în actualitate
- apariția de boli emergente și reemergente cu impact epidemiologic deosebit
- creșterea alarmantă a rezistenței microbiene la antibiotice

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs		TBL	20%
În timpul activității practice		CBL	20%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Insusirea cunostintelor teoretice privind : tablou clinic, dgs pozitiv/diferential, atitudine terapeutica curative si profilactica a bolilor infectioase prezentate	Verificare (test grilă)	50%
Examen practic final	Capacitatea de examinare, de stabilire a planului de investigatii, a planului terapeutic	Prezentare de caz	10%
10.6 Standard minim de performanță			
- cunostinte generale privind principalele boli apartinand patologiei infectioase - identificarea si evaluarea particularitatilor nutritionale in bolile infectioase			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Dietoterapie și particularități de îngrijire în cancer						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. Tarcea Monica și Conf.dr. Fazakas Zita						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. Ruța Florina						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					0,5
Examinări					0,5
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

	A. Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specific disciplinei, explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei: - cunoașterea semiologiei bolii neoplazice - cunoașterea factorilor etiologici ai bolii neoplazice și profilaxia acestora - cunoașterea teoriilor cancerogenezei și a tipurilor de cancerogeneza - cunoașterea principiilor de tratament în cancer
--	--

Competențe profesionale	- cunoașterea efectelor biologice ale radicalilor liberi - cunoașterea claselor principale de trofine alimentare (proteine, glucide, lipide, vitamine, minerale), noțiuni privind aportul zilnic necesar, influența sportului și aspecte ale deshidratării și rehidratării în boală. B. Instrumental - aplicative - proiectarea și evaluarea activităților practice specifice - cunoașterea principiilor de monitorizare a tratamentului prin dietă în oncologie - cunoașterea și aplicarea testelor de screening. C. Atitudinale - manifestarea unor atitudini pozitive și responsabile față de domeniul științific în domeniul disciplinei - formarea unei atitudini adecvate în fața bolnavului cu boala neoplazică, mai ales din punct de vedere psihic. - participarea la propria dezvoltare profesională - angajarea în relații de parteneriat cu alte persoane – instituții cu responsabilități similare.
Competențe transversale	- Cunoașterea factorilor de risc și a mecanismelor cancerogenezei. - Înțelegerea importanței măsurilor de prevenire și depistare precoce al cancerului. - Cursul prezintă cunoștințele de bază necesare pentru însușirea și fundamentarea principiilor teoretice și practice ale alimentației în scopul elaborării și utilizării unor regimuri alimentare corespunzătoare diferitelor tipuri de cancer. - Aspecte privind dietetica alimentară corectivă a bolnavilor suferind de cancer în tulburări osteotendinoase, musculare, digestive, infecțioase, metabolice, toxice, dezechilibre sistemice sau stări emotionale depresive.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Însușirea de către studenți a principiilor recomandărilor dietetice adaptate tipurilor de cancer, ca măsuri preventive și de susținere a chimioterapiei, radioterapiei și postoperator.
7.2 Obiectivele specifice	Elaborarea și aplicarea planului nutritional personalizat ca metoda terapeutică la pacientul cu neoplasm în diverse faze de intervenție (operator, chimioterapic, radioterapic, de susținere, sau paliativ). Cunoașterea principalelor riscuri alimentare cu efect cancerogenetic și factorilor de risc ambiențiali asociați. Componentele muncii în echipă pentru evaluarea, monitorizarea și susținerea paliativă a bolnavului cu cancer.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

14.	Semestrul II				
1.	1. Epidemiologia cancerului. Factori etiologici. Cancerogeneza indusa epigenetic. Dezvoltarea celulei si tesutului tumoral, fenotipul malign, invazia locala si metastazarea.	metode oral expositive, prelegere si metode oral interogative asistate multimedia	2	2 ore la 2 saptamani	obezitate, markeri tumoral, ADN modificat
2.	2. Tipurile de neoplasme si modificarile metabolice si sistemice asociate. Clasificari si stadializar TNM. Markerii tumoral. Sindroame paraneoplazice. Principii de tratament. Chirurgie, Radioterapie. Chimioterapie, Hormonoterapie, Imunoterapie.	metode oral expositive, prelegere si metode oral interogative asistate multimedia	2		modificari atipice, metastaze, serologie, obezitate
3.	3. Evaluarea nutrițională a pacientului cu cancer. Adaptarea dieteti la momentul interventiei.	metode oral expositive, prelegere si metode oral interogative asistate multimedia	2		obezitate, anemie, dezechilibru hormonal
4.	4. Profilaxia cancerului. Urmărirea postterapeutica. Intoleranța alimentară	metode oral expositive, prelegere si metode oral interogative asistate multimedia	2		profilaxie, echilibru hemodinamic, hipocalcemie
5.	5. Elemente practice de terapie dietetica si modificare a stilului de viata in cele mai frecvente tipuri de cancer. Alcatuirea ratiilor si meniurilor specifice in cancer, pentru pacienti.	metode oral expositive, prelegere si metode oral interogative asistate multimedia	2		anemie, greturi, varsaturi, metastaze
6.	6. Terapia farmacologică și terapiile non-farmacologice. Terapii cu plante si complementare. Terapii imunologice. Terapii metabolice. Suplimente utile în prevenția cancerului si sustinerea terapiei specifice..	metode oral expositive, prelegere si metode oral interogative asistate multimedia	2		chimioterapie, radioterapie, alimentatie parenterala
7.	7. Principii de paliatie. Consilierea si comunicarea cu pacientul neoplazic.	metode oral expositive, prelegere si metode oral interogative asistate multimedia	2		paliatie, metastaze, teste biochimice, consiliere
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Moldovan A. - Alimente și remedii naturiste împotriva cancerului, București, 2012
2. Haynes A., Antoinette Savill - Biblia Intoleranțelor alimentare, Paralela 45, 2010
3. Mahan Lk., Escott-Stump S., Raymond JI. - Krause Food and Nutrition Care process, 13th edition, 2012

edition, 2012.

4. Beliveanu R, Gingras D. - Alimente care combat cancerul, 2011.

5. Richard Beliveau, Denis Gingas - Prevenirea cancerului, Bucuresti, Litera, 2015

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Etapele de evaluare nutritionala	aplicatii si interpretare	2		
2.	2. Managementul pacientului cu cancer	aplicatii si interpretare	2		
3.	3. Consilierea pacientului cu cancer si etapizarea interventiei dietetice	aplicatii si interpretare	2		
4.	4. Aplicarea planului nutritional pe studiu de caz	aplicatii si interpretare	2		
5.	5. Aplicarea planului nutritional pe studiu de caz	studii de caz	2		
6.	6. Aplicarea planului nutritional pe studiu de caz	studii de caz	2		
7.	7. Metode si principii de paliatie personalizata.	discutii	2		
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Chiriac D.D. - Alimentația bolnavilor cu cancer, Ed. Național, 2009

3. Mahan Lk., Escott-Stump S., Raymond JI. - Krause Food and Nutrition Care process, 13th edition, 2012.

4. Beliveanu R, Gingras D. - Alimente care combat cancerul, 2011.

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

În contextul expunerii la diferiți factori epigenetici care favorizează cancerogeneza, este esențială informarea populației, screeningul susținut de sistemul medical dar și pregătirea profesională adecvată în vederea susținerii măsurilor de prevenție comunitară dar și asistentei complementare dietetice și a stilului de viață în contextul terapiei specifice cancerului (operatie, chimioterapie, radioterapie, imunoterapie etc).

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL	Managementul unui studiu de caz	20%
În timpul activității practice	CBL	studiu de caz si planificarea nutritiionala adecvata	20%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Notiunile acumulate vor permite alcatuirea ratiilor alimentare la bolnavi in diferite perioade de tratament.	Verificare, test grila	40%%
Examen practic final	Evaluare practica	Interpretarea unui studiu de caz	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Insusirea cunostintelor de baza privind mecanismele de declansare si evolutie a bolii, cu privire la modalitati de diagnostic precoce si screening, masurile de profilaxie a cancerului, si interventiilor dietetice terapeutice la pacientii cu neoplasm.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	Medicina
1.3 Departamentul	M3
1.4 Domeniul de studii	Sanatate
1.5 Ciclul de studii	Licenta
1.6 Programul de studii	Nutritie

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Nutritia in diabet, boli de nutritie si metabolism						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef de lucrari Dr. Ana Maria Botianu						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. Frigy Attila						
2.4 Anul de studii	3	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	obl

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					0
Examinări					1
Alte activități					0
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Identificarea în condiții de eficiență și eficacitate a nevoilor de îngrijiri generale de sănătate si nutritie -Aplicarea diferitelor tipuri de dieta in vederea profilaxiei bolilor cronice -Acordarea elementelor de nutritie sanatoasa in vederea prevenirii bolilor -Efectuarea de activități de profilaxie și de educație pentru sănătate -Organizarea și furnizarea de servicii de formare profesională
	•Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente

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

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Insusirea cunostintelor de nutritie generala in patologia metabolica
7.2 Obiectivele specifice	Insusirea cunostintelor de nutritie specifica in diabet, obezitate, dislipidemii si alte boli metabolice

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Evaluarea nutritională în Diabet Zaharat, Obezitate si Boli Metabolice. Introducere în diabetul zaharat. Definiție. Epidemiologie. Diagnostic. Tablou clinic. Clasificare.	Prezentare orala +multimedia	2		hiperglicemie, anemie, obezitate
2.	2. Diabetul zaharat: Etiopatogeneza. Evaluarea clinică si nutritionala a pacientului cu DZ. Complicații acute si cronice.	Prezentare orala +multimedia	2		pancreatita, infectie virala, hiperglicemie
3.	3. Diabetul zaharat: Managementul clinic: obiective terapeutice; educație terapeutică; monitorizare; optimizarea stilului de viață;	Prezentare orala +multimedia	2		management, teste biochimice, insulina
4.	4. Diabetul zaharat: Management clinic: farmacoterapia	Prezentare orala +multimedia	2		terapie DZ, insulinoterapie, hiperglicemie
5.	5. Diabetul zaharat: Rolul și obiectivele terapiei nutritionale in DZ; Necesarul energetic si principiile alimentare nutritive in DZ; Efortul fizic in DZ. Educatia nutritionala in DZ	Prezentare orala +multimedia	2		hipoglicemie, diureza
6.	6. Diabetul zaharat: Aplicarea terapiei nutritionale in DZ. Nutriția în diabetul zaharat tip 1	Prezentare orala +multimedia	2		evaluare nutritionala, obezitate, dezechilibru hormonal
7.	7. Diabetul zaharat: Nutriția în diabetul zaharat tip 2. Nutritia in complicatiile cronice din diabet	Prezentare orala +multimedia	2		anemie, deficit mineral, vitamine, carbohidrati
8.	8. Sesiune TBL-Obezitate: Introducere. Epidemiologie. Fiziopatologie. Factori de risc obezogeni; profilaxia obezității. Definiție. Diagnostic.	Prezentare orala +multimedia	2		obezitate, management, calorii
9.	9. Obezitate: Complicații. Management clinic: Obiective terapeutice; educație terapeutică; monitorizare; strategia generală farmacoterapia; terapia comportamentală;	Prezentare orala +multimedia	2		hipercaloric, management, consiliere
10.	10. Obezitate: Management clinic: optimizarea stilului de viață; dieta în obezitate	Prezentare orala +multimedia	2		dieta personalizata, DZ
11.	11. Obezitate: Management clinic: Chirurgia bariatrică; nutriția post chirurgie bariatrică. complicațiile precoce și tardive ale chirurgiei bariatrice. deficite nutriționale posibile după chirurgia bariatrică.	Prezentare orala +multimedia	2		chirurgie bariatrica, alimentatie parenterala
12.	12. Sesiune TBL-Dislipidemii. Definiție. Clasificare. Fiziopatologie. Tablou clinic. Diagnostic. Management: obiective terapeutice;	Prezentare orala	2		dislipidemii, hipercolesterolemie,

	diagnostic; management; obiective terapeutice; educație terapeutică; monitorizare; farmacoterapia. Nutriția în dislipidemii.	Prezentare orala +multimedia			hipertrigliceridemie, hipoglicemie
13.	13. Hiperuricemii. Definiție. Etiopatogenie. Tablou clinic. Diagnostic. Management: obiective terapeutice; educație terapeutică; farmacoterapia. Nutriția în hiperuricemii. Nutriția în endocrinopatii (bolile tiroidei, sindromul de ovar polichistic).	Prezentare orala +multimedia	2		hiperuricemie, DZ
14.	14. Alte tulburări de metabolism. Sindromul metabolic. Definiție. Diagnostic. Management clinic. Dieta în sindromul metabolic. Tulburări de comportament alimentar: Anorexia și bulimia.	Prezentare orala +multimedia	2		sindrom metabolic, DZ

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Ghid pentru alimentația sănătoasă Ed Performantica - Prof. Dr. Mariana Graur 2005
2. Tratat de nutriție : Gabriela Negrișeanu 2005, Ed Brumar
3. Nicolae Hancu 2000, Diabetul zaharat și bolile de nutriție
4. Recommendations for prevention of weight gain and use of behavioural and pharmacologic interventions to manage overweight and obesity in adults in primary care. Canadian Task Force on Preventive Health Care. Guidelines 2015.
5. 2013 AHA/ACC/TOS Guideline for the Management of Overweight and Obesity in Adults. A Report of the American College of Cardiology/American Heart Association Task Force on Practice Guidelines and The Obesity Society.
6. VA/DoD CLINICAL PRACTICE GUIDELINE FOR SCREENING AND MANAGEMENT OF OVERWEIGHT AND OBESITY. Version 2.0 – 2014. Prepared by: The Management of Overweight and Obesity Working Group With support from: The Office of Quality, Safety and Value, VA, Washington, DC & Clinical Performance Assurance Directorate, United States Army MEDCOM
7. Update on Prevention of Cardiovascular Disease in Adults With Type 2 Diabetes Mellitus in Light of Recent Evidence: A Scientific Statement From the American Heart Association and the American Diabetes Association. Caroline S. Fox, Co-Chair; Sherita Hill Golden, Co-Chair; Cheryl Anderson; George A. Bray; Lora E. Burke; Ian H. de Boer; Prakash Deedwania; Robert H. Eckel; Abby G. Ershow; Judith Fradkin; Silvio E. Inzucchi; Mikhail Kosiborod; Robert G. Nelson; Mahesh J. Patel; Michael Pignone; Laurie Quinn; Philip R. Schauer; Elizabeth Selvin; and Dorothea K. Vafiadis; on behalf of the American Heart Association Diabetes Committee of the Council on Lifestyle and Cardiometabolic Health, Council on Clinical Cardiology, Council on Cardiovascular and Stroke Nursing, Council on Cardiovascular Surgery and Anesthesia, Council on Quality of Care and Outcomes Research, and the American Diabetes Association. Published online august 2015. Redactori: Raluca Popescu, Cristina Lăcătușu, Bogdan Stana. www.ms.ro. Editura Performantica. 2006.
8. Louise Goff, Pamela Dyson. Advanced Nutrition and Dietetics in Diabetes. Wiley Blackwell, 2016.
9. David H. Alpers, William F. Stenson, Beth E. Taylor, Dennis M. Bier. Manual of Nutritional Therapeutics. Ediția nr. 5. Lippincott, Williams and Wilkins, 2008.
10. Nicolae Hâncu, Cristina Niță, Anca Crăciun. Abecedar de Nutriție, Să devenim proprii noștri nutritioniști. Sănătatea Press Group. 2012.

11. Albert-Francois Creff. Manuel de dietetique en pratique medicale courante. Ed. Masson 2009.
12. Yomuk V et al. European Guideline for Obesity Management in Adults, 2015.
13. Norton J. Greenberger, Richard S. Blumberg, Robert Burakoff. Current Diagnosis and Treatment in Gastroenterology, Hepatology and Endoscopy. Lange, 2016.
14. Eusebie Zbranca. Endocrinologie. Ghid de diagnostic și tratament în bolile endocrine. Editura Polirom. 2007.
15. David G. Gardner, Dolores Shoback. Greenspan's Basic and Clinical Endocrinology. McGraw Hill. 2007.
16. Maxine A. Papadakis, Stephen J. McPhee. Internal Medicine-Current Medical Diagnosis and Treatment. Ed. Lange. 2015.
17. Management of Dyslipidemias 2016. European Society of Cardiology Clinical Practice Guidelines.
18. U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. 2015-2020 Dietary Guidelines for Americans. 8th Edition. 2015.
<https://health.gov/dietaryguidelines/2015/guidelines/>.
19. Michael D. Jensen et al. 2013 AHA/ACC/TOS Guideline for the Management of Overweight and Obesity in Adults. Circulation. 2013.
20. American Diabetes Association: Standards of Medical Care in Diabetes. 2018.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Evaluarea statusului nutrițional 1. Jurnalul alimentar.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2	activitate practică cu pacientul	
2.	2. Evaluarea statusului nutrițional, a factorilor de risc și a complicațiilor obezității.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2	activitate practică cu pacientul	
3.	3. Elaborare regimuri alimentare sănătoase normocalorice; elemente de profilaxie a obezității.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2	elaborare regimuri	
4.	4. Diete în obezitate. Elaborare regimuri hipocalorice, hiperproteice, sărace în carbohidrați. Indicații și contraindicații. Exemple. Efecte adverse.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
5.	5. Diete după chirurgia bariatrică. Elaborare regimuri 1.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
6.	6. Diete după chirurgia bariatrică + elaborare regimuri 2.. Urmărire după chirurgie bariatrică.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
7.	7. Evaluarea statusului nutrițional la pacientul diabetic. Evaluarea complicațiilor și a factorilor de risc.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
8.	8. Regimuri alimentare în diabetul zaharat tip 1-1.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
9.	9. Regimuri alimentare în diabetul zaharat tip 1-2..	Demonstrații practice , prezentari de caz Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
10.	10. Regimuri alimentare în diabetul zaharat tip 2-1.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
11.	11. Regimuri alimentare în diabetul zaharat tip 2-2.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
12.	12. Regimuri alimentare în dislipidemii.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
13.	13. Regimuri alimentare în hiperuricemie și alte tulburări de metabolism.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
14.	14. Regimuri alimentare în sindromul metabolic și complicațiile acestuia.	Demonstrații practice , prezentari de caz	2		
Semestrul II					

1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

1. Ghid pentru alimentatia sanatoasa Ed Performantica - Prof . Dr Prof dr. Mariana Graur 2005
2. Tratat de nutritie : Gabriela Negriseanu 2005, Ed Brumar.
3. 2013 AHA/ACC/TOS Guideline for the Management of Overweight and Obesity in Adults
A Report of the American College of Cardiology/American Heart Association Task Force on Practice Guidelines and The Obesity Society.
4. Ghid de alimentație sănătoasă. www.ms.ro

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

Necesitatea aprofundării tehnicilor de dieta și nutriție la persoanele sanatoase și la pacienții cu diferite afecțiuni medicale

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	acumulare cunoștințe teoretice;	Team Based Learning	15%
În timpul activității practice	verificare capacitate practică de a elabora regimuri alimentare specifice fiecărei afecțiuni, după caz.	Case Based Learning	15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	întrebări axate pe nutriția în afecțiuni metabolice, obezitate, diabet zaharat, endocrinopatii;	Test grilă	50%
Examen practic final	elaborare regim alimentar pentru diverse afecțiuni, conform tematicii de curs	Test, verificări pe parcurs	20%

10.6 Standard minim de performanță

Cunoașterea noțiunilor de baza în dietetica și nutriție. Cunoașterea complicațiilor obezității. Cunoașterea măsurilor dietetice pentru profilaxia obezității și diabetului zaharat. Cunoașterea măsurilor dietetice în diabet și obezitate.

Nota minimă 5

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	M3
1.4 Domeniul de studii	SANATATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	NUTRITIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Dietoterapie și particularități de îngrijire în patologia cardiovasculară						
2.2 Titularul activităților de curs	Șef lucr. Fărcaș Dan Mircea						
2.3 Titularul activităților de lp	Șef lucr. Fărcaș Dan Mircea						
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBLIGIGATORIE

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutorial					
Examinări					0,5
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	96				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	SALA DE CURS A CLINICII MEDICALE III
5.2 de desfășurare a laboratorului	CLINICA MEDICALA III

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Identificarea si analiza aspectelor nutritionale in bolile cardiovasculare. Identificarea si precizarea principalilor factori de risc cardiovasculari. Recunoasterea principalelor principii nutritionale recomandate in bolile cardiovasculare. Identificarea principalelor interactiuni intre medicatia cardiovasculara si alimente. Actiuni farmacocinetice ale alimentelor in patologia cardiovasculara. Consilierea nutritionala in bolile cardiovasculare
	Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru,

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

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Formarea de specialiști dieteticieni, care să cunoască principiile de monitorizare a pacientului cu boli cardiovasculare, elemente de prevenire și tratament în patologia cardiovasculară, prin dietă personalizată.
7.2 Obiectivele specifice	Dobândirea cunoștințelor și deprinderea aptitudinilor necesare exercitării profesiei de dietoterapeut, nutritionist, expert nutriție, consilier nutrițional, specialist dietetician, etc

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Noțiuni introductive privind conexiunile dintre alimentație și sistemul cardiovascular.	Prezentare multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar
2.	2. Sfaturi pentru dieta pentru o inimă sănătoasă.	Prezentare multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar
3.	3. Etiologia și epidemiologia bolilor cardiovasculare.	Prezentare multimedia	1		Patologii valvulare cardiace
4.	4. Noțiuni de semiologie cardiovasculară.	Prezentare multimedia	1		Patologii valvulare cardiace
5.	5. Impactul suplimentelor nutritive și a factorilor nutriționali asupra aparatului cardiovascular.	Prezentare multimedia	1		Reacții medicamentoase
6.	6. Obezitatea și riscul cardiovascular.	Prezentare multimedia	1		Câștig ponderal
7.	7. Prevenția bolilor cardiovasculare în practica clinică. Risc cardiovascular și managementul acestuia.	Prezentare multimedia	1		Tulburări de conducere/ritm cardiac
8.	8. Stilul de viață al cardiacului. Activitatea fizică. Fumatul și bolile cardiovasculare.	Prezentare multimedia	1		Tulburări de conducere/ritm cardiac
9.	9. Rolul diferitelor componente alimentare în patologia cardiovasculară. Carbohidrați, lipide, acizi omega3, proteine, fibre, antioxidanți, vitamine, minerale, apă, alte componente alimentare.	Prezentare multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar
10.	10. Interacțiunile medicamentelor cardiovasculare cu alimentele.	Prezentare multimedia	1		Reacții medicamentoase
11.	11. Rolul dietei în geneza, prevenția și tratamentul hipertensiunii arteriale.	Prezentare multimedia	1		Hipertensiune
12.	12. Impactul dietei asupra bolii coronariene și a dislipidemiilor.	Prezentare multimedia	1		Tulburări ale metabolismului lipidic
13.	13. Dieta în insuficiența cardiacă.	Prezentare multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar
14.	14. Managementul pacientului cardiac din punct de vedere nutrițional și al stilului de viață.	Prezentare multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar
Semestrul II					
1.					
2					

3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

Bibliografie

1. Sirbu V, Opirs M, Macarie C et al - Patologie medicala in bolile aparatului cardiovascular, 2016
2. Mahan LK, Escott Stump S et al - Krause's Food and Nutrition care process, 13th edition, 2012.
3. Ferrari R, Florio Claudia, Zappaterra P. – The European Cook Book. Healthy Diets, Healthy Hearts. 2010- European Society of Cardiology.
4. Mancini M, Ordovas JM, Riccardi G, Rubba P, Strazzullo P. - Nutritional and Metabolic Bases of Cardiovascular Disease. A John Wiley & Sons, Ltd., Publication, 2011
5. Frayn K. - Cardiovascular Disease Diet, Nutrition and Emerging Risk Factors. The Report of a British Nutrition Foundation Task Force, 2005.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Elemente de semionologie si anamneza nutritionala a pacientului cardiac.	Demonstratii practice si multimedia	1		Câștig ponderal Pierdere ponderală
2.	2. Abordarea pacientului cardiac dpdv nutritional si comportamental..	Demonstratii practice si multimedia	1		Patologie cardiacă ischemică
3.	3. Anamneza nutritionala personalizata la bolnavul cardiac.	Demonstratii practice si multimedia	1		Patologie cardiacă ischemică
4.	4. Preventia bolilor cardiovasculare si terapia dietetica clinica specifica.	Demonstratii practice si multimedia	1		Tulburări de conducere/ritm cardiac
5.	5. Evaluarea riscului cardiac.	Demonstratii practice si multimedia	1		Tulburări de conducere/ritm cardiac
6.	6. Examenul obiectiv al aparatului cardiovascular	Demonstratii practice si multimedia	1		Tulburări de conducere/ritm cardiac
7.	7. Aprecierea semnelor vitale ale cardiacului	Demonstratii practice si multimedia	1		Tulburări de conducere/ritm cardiac
8.	8. Metodele de diagnostic si prognostic cardiac	Demonstratii practice si multimedia	1		Tulburări de conducere/ritm cardiac
9.	9. Planul nutritioanal adecvat pacientului cu diverse patologii cardiovasculare. Conexiuni aliment-medicament.	Demonstratii practice si multimedia	1		Câștig ponderal
10.	10. Evaluarea nutritionala a pacientului dislipidemic	Demonstratii practice si multimedia	1		Câștig ponderal

11.	11. Evaluarea nutritionala a pacientului cu HTA.	Demonstratii practice si multimedia	1		Hipertensiune
12.	12. Evaluarea nutritionala a pacientului cu boala coronariana.	Demonstratii practice si multimedia	1		Patologii valvulare cardiace Stop cardio-respirator
13.	13. Evaluarea nutritionala a pacientului cu insuficienta cardiaca.	Demonstratii practice si multimedia	1		Patologii valvulare cardiace Stop cardio-respirator
14.	14. Lucrare recapitulativa, evaluare.	Demonstratii practice si multimedia	1		

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Bibliografie

1. Moța Maria - Alimentația omului sănătos și bolnav, Ed. Academiei Române, 2005
2. Mahan LK, Escott Stump S et al - Krause's Food and Nutrition care process, 13th edition, 2012.
3. Ferrari R, Florio Claudia, Zappaterra P. – The European Cook Book. Healthy Diets, Healthy Hearts. 2010- European Society of Cardiology.
4. Mancini M, Ordovas JM, Riccardi G, Rubba P, Strazzullo P. - Nutritional and Metabolic Bases of Cardiovascular Disease. A John Wiley & Sons, Ltd., Publication, 2011
5. Frayn K. - Cardiovascular Disease Diet, Nutrition and Emerging Risk Factors. The Report of a British Nutrition Foundation Task Force, 2005.

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

Viitorul dietetician trebuie sa cunoasca principalii factori de risc cardiovasculari, sa poata aprecia riscul cardiovascular al pacientului și sa fie in masura sa prescrie o dieta adecvată suferintelor pacientului, in contextul monitorizarii adecvate a acestuia.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL		15%
În timpul activității practice	CBL		15%
10.5 Evaluare finală			

Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	test grila	50%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	examen practic	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Absolventul sa aprecieze riscul cardiovascular al pacientului și sa fie in masura sa prescrie o dieta adecvată.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M5
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	DIETOTERAPIE ȘI PARTICULARITĂȚI DE ÎNGRIJIRE ÎN PATOLOGIA CHIRURGICALĂ						
2.2 Titularul activităților de curs	Dr. Petre V-H Botianu, sef de lucrari						
2.3 Titularul activităților de lp	Dr. Petre V-H Botianu, sef de lucrari						
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	EXAMEN	2.7 Regimul disciplinei	DS

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0.5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0.5
Tutorial					0,5
Examinări					0,5
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-asigurarea dietoterapiei în patologia chirurgicală (în secția de terapie intensivă, pe secția de chirurgie, după externare) -înțelegerea tipurilor de operații și a impactului lor nutrițional -realizarea de diete în funcție de afecțiunile chirurgicale -conceperea și aplicarea unui plan terapeutic adecvat afecțiunilor identificate, cu accent pe dietă și suportul nutrițional -evaluarea corectă a riscului de îmbolnăvire sau a contextului apariției unei îmbolnăviri individuale, alegerea și aplicarea măsurilor adecvate de profilaxie și combatere din punct de vedere nutrițional și
-------------------------	---

	dietetic -abordarea relațiilor dintre sănătate/boală și nutriție din perspectivele comunității, în relație directă cu condițiile sociale și economice particulare ale țării noastre -inițierea și derularea unor activități de cercetare științifică în domeniul nutriției clinice la pacientul chirurgical
Competențe transversale	-rezolvarea în echipă a pacienților cu afecțiuni chirurgicale, prin realizarea unui aport nutrițional adecvat (în terapie intensivă, pe secția de chirurgie, după externare) -rezolvarea de probleme clinice și luarea deciziilor terapeutice corecte legate de nutriția pacienților cu afecțiuni chirurgicale

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	-asimilarea unor noțiuni referitoare la modul de realizare a dietoterapiei la pacienți cu patologie chirurgicală
7.2 Obiectivele specifice	-evaluarea statusului și a necesarului nutritional la pacienții chirurgicali -căi de administrare a nutrienților în patologia chirurgicală -suportul nutrițional (pe cale orală, enterală și parenterală) în principalele afecțiuni chirurgicale în condiții de spital și după externare

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Evaluarea statusului nutrițional a bolnavului chirurgical	- prezentare orală + multimedia	1		Malnutriție, câștig ponderal, pierdere ponderală
2.	2. Necesarul nutritiv (energie, lichide, macro- și micronutrienți) la pacientul chirurgical	- prezentare orală + multimedia	1		Malnutriție, câștig ponderal, pierdere ponderală
3.	3. Îngrijirea pacientului chirurgical. Principiile ERAS și rolul nutriției în accelerarea recuperării postoperatorii.	- prezentare orală + multimedia	1		îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
4.	4. Dietoterapia în patologia chirurgicală toraco-pulmonară și cardio-vasculară	- prezentare orală + multimedia	1		Carcinom bronșic, patologie pulmonară cronică, pleurezie, tuberculoză
5.	5. Dietoterapia în patologia chirurgicală a esofagului	- prezentare orală + multimedia	1		Carcinom esofagian, disfagie,
6.	6. Dietoterapia în patologia chirurgicală a stomacului	- prezentare orală + multimedia	1		Carcinom gastric, disfagie, vărsături
7.	7. Dietoterapia în patologia chirurgicală hepato-biliară	- prezentare orală + multimedia	1		Patologia vezicii biliare, patologia hepatică cronică
8.	8. Dietoterapia în patologia chirurgicală a pancreasului	- prezentare orală + multimedia	1		Patologia pancreasului, carcinom pancreatic
9.	9. Dietoterapia în patologia chirurgicală colo-rectală și ano-perianală benignă	- prezentare orală + multimedia	1		Carcinom de colon și rect, constipație, incontinență fecală,

		multimedia			boală diverticulară
10.	10. Dietoterapia după chirurgia bariatrică / metabolică	- prezentare orală + multimedia	1		Scădere ponderală
11.	11. Dietoterapia pacientului cu fistule digestive externe și sindrom de intestin scurt. Sindromul de realimentare.	- prezentare orală + multimedia	1		Malnutriție, îngrijiri postoperatorii
12.	12. Dietoterapia pacientului cu arsuri. Dietoterapia pacientului neurochirurgical. Sindromul de realimentare.	- prezentare orală + multimedia	1		Arsuri, traumatism cranian, traumatism al coloanei vertebrale
13.	13. Dietoterapia în chirurgia oncologică	- prezentare orală + multimedia	1		Îngrijiri paleative, malnutriție, scădere ponderală, cîtig ponderal
14.	14. Dietoterapia după chirurgia de transplant.	- prezentare orală + multimedia	1		Imunodeficiență, scădere ponderală, câștig ponderal

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Botianu Petre VH - Curs de nutriție în bolile chirurgicale, Ed. University Press Târgu-Mureș, 2013, ISBN 978-973-169-254-8

2. Bibliografie facultativă

-Tratat de chirurgie, sub redacția Prof. Dr. Irinel Popescu, Editura Academiei Române, București 2008

-Marian M, Russell MK, Shikora SA – Clinical Nutrition for Surgical Patients, Jones and Bartlett Publishers 2008

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Evaluarea statusului și necesarului nutrițional a pacientului chirurgical	-prezentare orală + multimedia + activitati practice	2		scădere ponderală, câtig ponderal
2.	2. Îngrijirea și nutriția pacientului chirurgical. Căi de administrare a alimentelor la pacientul chirurgical	-prezentare orală + multimedia + activitati practice	2		Îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii.
		-prezentare			

3.	3. Îngrijirea și nutriția pacientului cu stome chirurgicale	-prezentare orală + multimedia + activitati practice	2		malabsorbție, malnutriție, îngrijiri postoperatorii
4.	4. 5. Dietoterapie în patologia chirurgicală – prezentare de cazuri clinice (CBL)	-prezentare orală + multimedia + activitati practice	2	case-based learning	tulburări de apetit alimentar, îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
5.	5. 5. Dietoterapie în patologia chirurgicală – prezentare de cazuri clinice (CBL)	-prezentare orală + multimedia + activitati practice	2	case-based learning	tulburări de apetit alimentar, îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
6.	6. 5. Dietoterapie în patologia chirurgicală – prezentare de cazuri clinice (CBL)	-prezentare orală + multimedia + activitati practice	2	case-based learning	tulburări de apetit alimentar, îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
7.	7. 5. Dietoterapie în patologia chirurgicală – prezentare de cazuri clinice (CBL)	-prezentare orală + multimedia + activitati practice	2	case-based learning	tulburări de apetit alimentar, îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Botianu Petre VH - Nutriția în patologia chirurgicală: îndrumător de lucrări practice, Ed. University Press Târgu-Mureș, 2013, ISBN 978-973-169-255-5

2. Botianu Petre VH - Curs de nutriție în bolile chirurgicale. Ed. University Press Târgu-Mureș

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

-Cursul pune accent pe afecțiuni frecvent întâlnite în practica medico-chirurgicală curentă, în special pe cele în care alimentația joacă un rol important în patogeneză și tratament
 -Obiectivul cursului este ca, după absolvirea lui, studenții să fie capabili să realizeze suport nutrițional specializat pentru pacienții cu afecțiuni chirurgicale în condiții de spital (pacienți internați - recent operați) și în condiții de ambulator (pregătire preoperatorie, diete și regimuri postoperatorii)

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	-asimilarea noțiunilor de bază din tematica cursului - capacitatea de a asigura dietoterapia și suport nutrițional specializat în patologia chirurgicală	TBL	15%
În timpul activității practice	-capacitatea de a asigura dietoterapia și suport nutrițional specializat în patologia chirurgicală	CBL	15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	-asimilarea noțiunilor de bază din tematica cursului -capacitatea de a asigura dietoterapia și suport nutrițional specializat în patologia chirurgicală	evaluare scrisă - test grila MCQ	50%
Examen practic final	-evaluare status și calculare necesar nutrițional -realizare suport nutrițional (spital și după externare)	-caz clinic	20%
10.6 Standard minim de performanță			
-evaluarea statusului nutrițional la pacienții chirurgicali -calcularea necesarului nutritiv la pacienții chirurgicali -diete și căi de administrare a nutrienților în patologia chirurgicală -suport nutrițional specific în patologia chirurgicală (vezi tematica cursului) -tehnici și manopere de bază cu implicații nutriționale (vezi tematica lucrărilor practice)			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M4
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Dietoterapie si particularitati de ingrijire in patologia digestiva						
2.2 Titularul activităților de curs	prof.dr Simona Bataga						
2.3 Titularul activităților de lp	Asistent universitar dr. Macarie Melania, sef de lucrari dr. Torok. Imola						
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	obligatorie

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Recunoasterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli digestive. Identificarea terminologiei și a strategiilor de comunicare specifice consilierii nutriționale, familiarizarea cu terminologia medicala aferenta. Consiliere nutrițională in diferite boli ale patologiei digestive: patologie gastro-intestinala, hepatica, pancreatica, biliara, etc.
	Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate. Abilitati de comunicarre orala si scrisa, respectarea valorilor si eticii profesionale

Competențe transversale	(deontologia medicala). Evaluarea corecta a starii clinice si a unei decizii terapeutice corecte la un pacient cu patologii gastro-intestinale, hepatice, pancreatice, biliare. Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina are ca obiectiv transmiterea informațiilor clinice necesare identificării unei boli digestive și stabilirii regimului alimentar specific acelei boli, cu precizarea alimentelor permise și a celor nepermise precum și a modului de concepere a unei diete adaptate.
7.2 Obiectivele specifice	Familiarizarea studentului cu alcatuirea unei diete corecte unei afecțiuni digestive particulare. Studentul va învăța terminologia corectă medicală a patologiei gastro-intestinale și va alcatui meniuri zilnice și săptămânale pentru bolile digestive. Va elabora prezentări de caz cu diete adecvate afecțiunii.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Afecțiuni esofagiene. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Carcinom esofagian
2.	2. Patologia stomacului și duodenului. Boala ulceroasă. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2	TBL	Gastroenterite. Carcinom gastric
3.	3. Sindromul dispeptic. Intestinul iritabil. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Modificări de tranzit intestinal
4.	4. Cancerul gastric. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Carcinom gastric
5.	5. Sindromul diareic. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Diaree
6.	6. Sindromul constipației. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Modificări de tranzit intestinal
7.	7. Boli inflamatorii intestinale. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Boli inflamatorii intestinale
8.	8. Celiachia (enteropatie glutenică). Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Boli inflamatorii intestinale
9.	9. Cancerul colo-rectal. Polipii. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Carcinom de colon și rect
10.	10. Hepatitele cronice. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Malnutriție.
11.	11. Cirozele hepatice. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Malnutriție.
12.	12. Steatoza hepatică. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Insuficiență/patologie hepatică acută
13.	13. Afecțiunile vezicii biliare. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2	TBL	Patologia vezicii biliare

		multimedia			
14.	14. Afecțiuni pancreatice. Diete.	Prezentare orală+ multimedia	2		Carcinom pancreatic
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					
1. Simona Bătaș: Semne și simptome în gastroenterologie: Editura University Press Tg-Mureș, 276 de pagini, 2007, ISBN: 978-973-7665-52-2.					
2. Simona Bătaș: Gastrite și duodenite: Editura University Press Tg-Mureș, 186 de pagini, 2007, ISBN: 978-973-7665-51-5.					
3. Simona Bataga :Curs. Nutritia in patologia digestiva					
4. Banu C. - Alimentatia in bolile digestive, editura Asab, 2011, ISBN: 9789737725868					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Pacienti cu afectiuni esofagiene. Regim. Endoscopia digestive superioara	Demonstrații practice, prezentări de caz		Studentii vor participa si la examinari de endoscopie digestiva superioara si inferioara pentru a fi familiarizati cu acestea.	Carcinom esofagian
2.	2.Pacienti cu afectiuni gastice si duodenale. Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Gastroenterită
3.	3. Sindromul dispeptic. Intestinul iritabil si nutritia. Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Modificări de tranzit intestinal
4.	4. Pacienti cu cancerul gastric. Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Carcinom gastric
5.	5. Pacienti cu sindromul diareic. Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Diaree
6.	6. Pacienti cu constipatie. Regim	Demonstrații practice, prezentări			Modificări de tranzit intestinal

		de caz			intestinal
7.	7. Pacienti cu Boli inflamatorii intestinale Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Modificări de tranzit intestinal
8.	8. Pacienti cu celiachie. Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Modificări de tranzit intestinal
9.	9. Pacienti cu cancerul colo-rectale Polipii. Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Carcinom de colon și rect
10.	9. Pacienti cu cancerul colo-rectale Polipii. Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Carcinom de colon și rect
11.	11. Pacienti cu cirozele hepatice . Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Hepatomegalie
12.	12. Pacienti cu steatoza hepatica. Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Hepatomegalie
13.	13. Pacienti cu afectiunile vezicii biliare Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Patologia vezicii biliare
14.	14. Pacienti cu afectiunile pancreatice. Regim	Demonstrații practice, prezentări de caz			Carcinom pancreatic

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Simona Bătaș: Semne și simptome în gastroenterologie: Editura University Press Tg-Mureș, 276 de pagini, 2007, ISBN: 978-973-7665-52-2.

Simona Bătaș: Gastrite și duodenite: Editura University Press Tg-Mureș, 186 de pagini, 2007, ISBN: 978-973-7665-51-5.

prof.dr. Simona Bataga :Curs Nutritia in patologia digestiva

Alimentatia in bolile digestive, Constantin Banu, editura Asab, 2011, ISBN: 9789737725868

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

La terminarea cursului studentii vor acumula cunostinte suficiente pentru a fi incadrati in domeniul medical. La nivel de spitale in vederea alestuirii meniurilor sau in ambulatoriu de specialitate pentru

medical, la nivel de spitale în vederea alcatuirii meniurilor sau în ambulatoriate de specialitate pentru consiliere nutrițională la pacienții cu afecțiuni digestive.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	Abilitatea de a stabili principalele indicații nutriționale în bolile digestive	Test scris cu 5 întrebări	10%
În timpul activității practice	Capacitatea de a efectua o dietă la un pacient cu patologie digestivă	Prezentare de caz- dietă	20%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	test grilă cu 50 de întrebări cu complement simplu și multiplu	70%
Examen practic final			
10.6 Standard minim de performanță			
Nota minimă este 5. Stabilirea nevoilor nutriționale și a unei diete pe patologia digestivă, tratarea și consilierea pacientului folosind produse dietetice speciale. Elaborarea unei prezentări de caz pentru o situație ce vizează consilierea nutrițională, un meniu săptămânal la un pacient cu afecțiune digestivă. Prezentarea și elaborarea de lucrări în cadrul congreselor studentesti.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	M3
1.4 Domeniul de studii	SANATATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	NUTRITIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Dietoterapie si particularitati de ingrijire in patologia renala						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucr. dr. Mirela Gliga						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. dr. Mirela Gliga						
2.4 Anul de studii	3	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					3 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0
Examinări					1
Alte activități					0
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	6				
3.8 Total ore pe semestru	84				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	nu e cazul
4.2 de competențe	nu e cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Recunoasterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor in functie de boala renala si stadiul ei Definirea si clasificarea nevoilor nutritionale in functie de boala renala Abordarea de catre student a problematicei practice a pacientului cu boala renala acuta sau cronica Corelarea notiunilor teoretice cu cele practice aplicate in discutia cu pacientului cu boala renala Aprecierea aportului alimentar prin anamneza nutritionala si evaluarea procentului nutritientilor la pacientul cu boala renala Aplicarea anamnezei nutritionale in realizarea ratiei alimentare la
-------------------------	---

	pacientul cu boala renala Stabilirea ratiei alimentare in functie de caracteristica patologiei renale Stabilirea echilibrului lichidian intre aport si eliminare la pacientul cu boala renala cu sau fara alta patologie
Competențe transversale	Antrenarea si cooptarea studentilor in munca de echipa Pregatirea si initierea unei lucrari stiintifice in domeniul nutritional Concretizarea activitatii stiintifice in lucrari de licenta si participare la sesiuni stiintifice Elaborarea, tehnoredactarea si 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 si instrumente de informare

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Aplicarea practica a planului nutritional ca metoda terapeutica la pacientul cu boala renala
7.2 Obiectivele specifice	Constientizarea importantei regimului alimentar in influentarea evolutiei si progresului bolii renale cronice cu importante implicatii socio-economice si financiare Elaborarea ratiei alimentare esalonat in functie de tipul de patologie renala Insusirea notiunilor specifice de patologie renala care sa asigure intelegerea si aprofundarea regimului alimentar adaptat tipului de patologie

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Notiuni introductive de patologie renala, principalele sindroamele nefrologice	Prezentare orala si multimedia	1		Insuficiență/patologie renală acută
2.	Principii nutritive: nutrienti, notiuni de anabolism si catabolism, alcatuirea ratiei alimentare	Prezentare orala si multimedia	1		Pierdere ponderală
3.	Nutritia in bolile glomerulare	Prezentare orala si multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar
4.	Nutritia in nefropatiile tubulointerstitiale	Prezentare orala si multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar
5.	Principii nutritive in insuficienta renala: metabolismul si rolul proteinelor din dieta	Prezentare orala si multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar
6.	Nutritia in insuficienta renala acuta: aportul proteic, glucidic, lipidic, aportul de lichide	Prezentare orala si multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar. Malabsorbție. Tulburări ale metabolismului lipidic
7.	Principii nutritive in boala renala cronica: stadializare, aport proteic, glucidic si lipidic	Prezentare orala si multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar. Malabsorbție. Tulburări ale metabolismului lipidic
8.	Nutritia in boala renala cronica stadiile I-II; necesar energetic, nutrienti, aport lichidian	Prezentare orala si multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar. Malabsorbție. Tulburări ale metabolismului lipidic

					Tipul de
9.	Nutritia in boala renala cronica stadiile III-V (predialitice)	Prezentare orala si multimedia	1		Tulbări de apetit alimentar. Malabsorbție. Tulburări ale metabolismului lipidic
10.	Nutritia in hemodializa: importanta proteinelor, sodiului, potasiului, fosforului si calciului	Prezentare orala si multimedia	1		Patologie renală cronică
11.	Nutritia in dializa peritoneala Nutritia in transplantul renal	Prezentare orala si multimedia	1		Patologie renală cronică
12.	Principii nutritionale in infectiile tractului urinar acute si cronice; echilibrul hidric	Prezentare orala si multimedia	1		Infecție de tract urinar Obstrucție a tractului urinar
13.	Nutritia in litiaza renala: aport de nutrienti in functie de compozitia chimica a calculilor	Prezentare orala si multimedia	1		Infecție de tract urinar Obstrucție a tractului urinar
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					
Bibliografia obligatorie:					
1. Mirela Gliga - Nutritia in bolile renale, Editura University Press, 2011, p1-200					
2. Note de curs					
Bibliografie facultativă:					
1. Albert-Francois Creff: Manual de dietetica in practica curenta, ed. Polirom, 2010, 113-150					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Anamneza nutritionala (metoda chestionarului)	La patul bolnavului	1		Insuficiență/patologie renală acută
2.	Anamneza nutritionala (metoda recall)	La patul bolnavului	1		Insuficiență/patologie renală acută
3.	Chestionar alimentar in glomerulonefrite	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică
4.	Chestionar alimentar in nefropatii glomerulare	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică
5.	Chestionar alimentar in litiaza renala urica	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică

6.	Stabilirea ratiei alimentare in boala renala cronica stadiul 1-2	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică
7.	Stabilirea ratiei alimentare in boala renala cronica stadiile 3-5	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică
8.	Stabilirea ratiei alimentare la bolnav hemodializat	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică
9.	Ratia alimentara la bolnav cu transplant renal	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică
10.	Aprecierea aportului de proteine, glucide, lipide pe baza tabelor alimentare concretizata la fiecare pacient pe baza anamnezei nutritionale	La patul bolnavului	1		Malnutriție, Tulburări ale metabolismului lipidic
11.	Aprecierea aportului de vitamine, sodiu, potasiu, pe baza tabelor alimentare concretizata la fiecare pacient pe baza anamnezei nutritionale	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică
12.	Aprecierea aportului de calciu, fosfor, pe baza tabelor alimentare concretizata la fiecare pacient pe baza anamnezei nutritionale	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică
13.	Aprecierea aportului de apa si magneziu pe baza tabelor alimentare concretizata la fiecare pacient pe baza anamnezei nutritionale	La patul bolnavului	1		Echilibru hidro-electrolitic
14.	Identificarea bolii renale si stabilirea dietei-pregatire pentru licență	La patul bolnavului	1		Patologie renală cronică

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Gliga Mirela - Nutritia in bolile renale, Editura University Press, 2011.

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

Tematica cursului si a lucrarilor practice este axata pe ghidurile nationale si europene ale societatilor de nefrologie care acorda importanta speciala nutritiei din patologia renala, aceasta fiind prima metoda de tratament.

De asemenea, tematica reflecta aplicatii practice din nutritia bolnavilor hemodializati, dializati peritoneal si cu transplant renal, care reprezinta o comunitate in continua crestere numerica. Din acest motiv este necesar ca un nutritionist sa cunosca notiunile de baza de patologie renala si sa poata stabili o ratie alimentara care sa contribuie la incetinirea progresiei bolii renale cronice spre stadiile de insuficienta renala.

Nutritionistul este essential pentru sectiile de nefrologie, hemodializa si ambulatoriile de nefrologie, unde ar putea urmari prima metoda de tratament care este dieta.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul			

semestrului			
La curs	cunostine despre principalele boli nefrologice corelarea diagnosticului nefrologic cu necesarul nutritional	test TBL	10%
În timpul activității practice	calcularea BMI Anamneza nutritionala calcularea G ideale calcularea necesarului caloric calcularea eGFR stabilirea necesarului de proteine, calciu, fosfor, sodiu, potasiu	Elaborarea unui meniu	0%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final		30 de intrebari cu raspunsuri unice sau multiple.	60%
Examen practic final		evaluare studii de caz	30%

10.6 Standard minim de performanță

Evaluarea materialul aferent lucrărilor practice se face în cadrul evaluării formative de la sfârșitul fiecărui semestru, promovarea acestei evaluări este o condiție necesară pentru participare la evaluarea finală sumativă. Nota de la evaluarea formativă de la sfârșitul semestrului va reprezenta 30% din nota finală.

Evaluarea sumativă finală se susține din toată materia pentru a putea conține întrebări de tip integrativ. Timpul alocat testării este de doua ore, numărul de întrebări este 40 si raspunsuri corecte 1:mai multe va fi 4:1.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	EDUCAȚIE FIZICĂ cod. ND117				
2.2 Titularul activităților de curs					
2.3 Titularul activităților de lp	Ungur R., Ciulea L.				
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	I, II	2.6 Tipul de evaluare	V
2.7 Regimul disciplinei	DC				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	-	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	-	3.6 laborator (lp)	56
Distribuția fondului de timp/săpt					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutorial					
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	0				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	- nu este cazul
5.2 de desfășurare a laboratorului	Sala de sport, sala de fitnes, terenuri de sport in aer liber, pista de atletism

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Valorificarea informațiilor, metodelor și mijloacelor specifice educației fizice și sportului în vederea optimizării stării de sănătate și a dezvoltării fizice armonioase -Formarea capacității de transmitere, selectare, exersare si predare a unor cunoștințe referitoare la întocmirea unor sisteme de acționare (grupe de exerciții) pentru dezvoltarea deprinderilor motrice de bază, utilitare si sportive -Formarea capacității de exersare si predare a unor deprinderi motrice de bază, utilitare si sportive -Aplicarea sistemului de reguli specifice organizării și practicării
-------------------------	--

	activităților de educație fizică și sport și adoptarea unui comportament adecvat în cadrul relațiilor interpersonale și de grup -Valorificarea limbajului corporal pentru exprimarea și înțelegerea ideilor, stărilor afective, și a esteticului în general și în special a esteticului corporal
Competențe transversale	-Utilizarea mijloacelor electronice pentru selectarea informațiilor și documentarea privind elementelor definitorii ale dezvoltării fizice și activităților motrice -Lucru în echipă și organizarea unei activități sportive pe nivele de pregătire prin îndeplinirea rolului și atribuțiilor în cadrul echipei -Respectare normelor de etică și deontologie profesională -Abilități de comunicare scrisă, orală și motrică prin folosirea terminologiei specifice și a mișcărilor.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Dezvoltarea calitatilor motrice și extinderea fondului de deprinderi motrice de bază și sportive prin cuprinderea tuturor studenților în practicarea sistematică și organizată a exercițiilor fizice și a sporturilor preferate;
7.2 Obiectivele specifice	1) îmbunătățirea continuă a stării de sănătate, a vigoriei fizice, psihice, precum și a dezvoltării corporale armonioase; 2) dezvoltarea capacității motrice generale și îmbunătățirea condiției fizice 3) formarea deprinderilor sportive necesare în practicarea unor ramuri de sport; 4) formarea capacității de practicare independentă a exercițiilor fizice 5) participarea la competițiile interstudentești locale și naționale

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	- nu este cazul				
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Lecție cu caracter organizatoric, cunoașterea colectivului, prezentarea cerințelor, repartizarea studenților pe grupe în funcție de opțiunile pe ramuri de sport	- expunere - conversație	2		Dezvoltare fizica
2.	2.a) Atletism - repetarea elementelor de bază din școala alergării, repetarea tehnicii diferitelor variante de pași alergători b) Baschet - verificarea nivelului de însușire a elementelor de bază	-explicatie, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
3.	3.a) Atletism - repetarea startului de jos și din picioare, lansarea din start, alergarea pe parcurs b) Volei - verificarea nivelului de însușire a elementelor de bază	explicatie, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
4.	4.a) Handbal - invatarea/consolidarea elementelor tehnice specifice	- explicatie, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
5.	5.a) Atletism - dezvoltarea vitezei în regim de rezistență b) Volei - repetarea poziției fundamentale, a deplasărilor, pasei înainte de sus	- explicatie, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
6.	6.a) Atletism - dezvoltarea forței în picioare și a detentei (variante de sărituri) b) Baschet - repetarea, perfecționarea ținerii, prinderii pasării mingii a opririlor	- explicatie, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
7.	7.a) Fotbal - joc liber pe teren redus, cu accent pe urmărirea deprinderilor tehnice	- explicatie, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
8.	8.a) Natatie - invatarea/consolidarea procedeelor de inot	- explicatie, demonstrație, exersare	2		Imunitate. Anemie
9.	9.a) Volei - complex de pase (de sus și de jos) în formație de 2 și 3 jucători; joc școală cu accent pe așezarea jucătorilor în teren la efectuarea serviciului b) Baschet - perfecționarea marcajului și demarcajului în relația 1 la 1	- explicatie, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
10.	10.a) Baschet - învățarea contraatacului cu pasă direct la vârf b) Volei - repetarea de jos din față și a preluărilor cu două mâini; joc școală cu accent pe eficiența serviciului și a loviturii de atac	- explicatie, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
11.	11. Testare semestrială - parcurgerea a doua teste motrice vizand calitatile motrice, la alegere dintre: saritura in lungime de pe loc, saritura pe verticala, forta musculaturii abdominale, forta musculaturii spatelui, viteza pe 30 m contracronometru sau parcurgerea a 25 metri intr-un procedeu la alegere din inot, contra cronometru.	- explicatie, demonstrație	2	evaluare practica	Câștig ponderal Pierdere ponderală
	12. Testare semestrială - parcurgerea a doua teste motrice vizand calitatile motrice, la alegere dintre: saritura in lungime de pe loc, saritura pe				Câștig

12.	verticală, forța musculaturii abdominale, forța musculaturii spatelui, viteza pe 30 m contracronometru sau parcurgerea a 25 metri într-un procedeu la alegere din înot, contra cronometru.	-explicație, demonstrație,	2	evaluare practica	ponderal Pierdere ponderală
13.	13.a) Baschet - repetarea aruncării la coș cu una sau două mâini de pe loc și a urmăririi la panou; repetarea paselor din deplasare și a driblingului b) Volei - repetarea loviturii de atac din față; joc școală cu accent pe eficiența serviciului și a loviturii de atac în procedeele învățate	-explicație, demonstrație, exersare	2		Oboseala
14.	14.a) Baschet - repetarea contraatacului cu intermediar și a apărării împotriva contraatacului; joc școală, cu accent pe elementele repetate. b) Volei - repetarea scoaterii mingilor din plasă, individual; dublajul și auto dublajul ; joc școală, cu accent pe combinații tactice și schimb de locuri	-explicație, demonstrație, exersare	2		Oboseala
Semestrul II					
1.	15.a) Baschet - învățarea combinației	- explicație - demonstrație	2		Dezvoltare fizica
2.	16.a) Handbal - repetarea aruncării la perete de pe loc și din alergare, a demarajului și a pătrunderilor de pe extreme: joc școală pe tot terenul b) Volei - joc 6 x 6, cu urmărirea execuției elementelor învățate	- explicație, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
3.	17. a) Handbal - repetarea apărării pe semicerc (om la om și în zonă), interceptia (recuperarea) mingii și lansarea contraatacului; joc, școală pe tot terenul b) Atletism - exerciții pentru readaptarea la efort în aer liber, dezvoltarea forței explozive pentru aruncări și sărituri	-explicație, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
4.	18.a) Aquagym, b) Tenis de masa si camp - invatarea elementelor tehnice specifice	-explicație, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
5.	19.a) Fotbal - repetarea conducerii mingii și a deposedării adversarului de minge; joc școală pe teren redus	- explicație, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
6.	20.a) Atletism - perfecționarea tehnicii în alergarea de viteză; dezvoltarea vitezei de alergare b) Baschet - marajul normal și agresiv în sistemul de apărare om la om	- explicație, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
7.	21.a) Handbal - joc pe tot terenul, cu accent pe așezarea în teren, jocul pe semicerc	- explicație, demonstrație, exersare	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
8.	22.a) Atletism - dezvoltarea vitezei de reacție și a capacității de accelerare b) Volei - joc 6 x 6 cu accent pe elementele învățate	-explicație, demonstrație, exersare	2		Imunitate. Anemie
9.	23.a) Volei - invatarea/onsolidarea elementelor tehnice, procedee de executie	- explicație, demonstrație, exersare	2		Imunitate. Anemie
10.	24.a)Natatie inatarea/consolidarea procedeeelor specifice inotului	- explicație, demonstrație, exersare	2		Imunitate. Anemie
11.	25.Testare finala - parcurgerea a doua teste motrice vizand calitatile motrice, la alegere dintre: saritura in lungime de pe loc, saritura pe verticala, forta musculaturii abdominale, forta musculaturii spatelui, viteza pe 30 m contracronometru sau parcurgerea a 25 metri	explicație, demonstrație, exersare	2	evaluare finala practica	

	intr-un procedeu la alegere din inot, contra cronometru.				
12.	26. Testare finala - parcurgerea a doua teste motrice vizand calitatile motrice, la alegere dintre: saritura in lungime de pe loc, saritura pe verticala, forta musculaturii abdominale, forta musculaturii spatelui, viteza pe 30 m contracronometru sau parcurgerea a 25 metri intr-un procedeu la alegere din inot, contra cronometru.	explicatie, demonstratie, exersare	2	evaluare finala practica	
13.	27. Testare - studenții care nu au participat la testările anterioare b) Alergări ușoare, plimbări în cadrul natural	explicatie, demonstratie, exersare	2	evaluare finala practica	
14.	28.a) Încheierea situației. Aprecieri și concluzii asupra închiderii activității la această disciplină; Recomandări pentru activitatea de viitor	- aprecierea activității	2	- recomandări pentru activitatea de viitor	

Bibliografie:

1. Badau D., Tanase T. - Volei, teorie si metodică, Ed. OMNIA, Brasov, 2006
2. Carstea G. - Teoria si metodică educației fizice, Ed. An-Ța, Bucuresti, 2000
3. Hantiu I. - Teoria educației fizice si sportului, note de curs, Univ. Oradea, 2012
4. Macovei S. - Stretching, Ed AFIS, Bucuresti, 2012
5. Neagu N - Teoria si practica activitatii motrice umane, Ed. University Press, Tg. Mures, 2010
6. Filipescu, D., Gherghișan, D., Bologa, M., - Educație fizică în învățământul superior medical, Editura UMF, 2001
7. Badau D. - Metodica disciplinei sportive - handbal, Ed. Universitatii Transilvania din Brasov, 2009
8. Badau A, Ungur R, Badau D. - Activitățile fizice acvatice indoor, Ed, Universitatii Transilvania Brasov, 2016

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

- Dezvoltarea capacității de transmitere a unei opțiuni pentru o viață sănătoasă și echilibrată, prin adoptarea unui regim de activitate care să îmbine armonios efortul fizic cu cel intelectual, solicitarea cu refacerea, timpul ocupat cu timpul liber

- Disponibilitate pentru practicarea independentă a exercițiilor fizice

- Interes constant pentru fenomenul sportiv

- Valorificare teoriilor, metodologiilor și practicilor asimilate în rezolvarea unor situații teoretic-practice educaționale prin abordări interdisciplinare

- Utilizarea unui limbaj de specialitate în comunicarea cu medii profesionale diferite, cu specialiștii domeniului și din domeniile conexe

- Aplicarea teoriilor și practicilor asimilate în conceperea și elaborarea de proiecte educaționale și de cercetare specifice educației fizice și sportului și interdisciplinare

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	- nu este cazul	- nu este cazul	
	- frecvența la lecții	- Totalizarea numărului de prezențe în cele	

Examen practic final	(min. 10 prezente/semestru) -probe de control sem. I -probe de control sem. II	două semestre (sem.I/sem.II). -Parcurgerea tuturor probelor de control în cele două semestre (sem.I/sem.II). -Întocmirea a cate un referat pentru fiecare semestrul numai pentu studenții scutiți pentru un semestrul întreg sau pe tot anul universitar.	calificativ admis/respins.100%
----------------------------	---	--	-----------------------------------

10.6 Standard minim de performanță

Participarea la minim 70% din numarul total de lectii (inclusiv studenții scutiți.

-Evaluarea practica finala consta in efectuarea a 2 teste motrice la alegerea studentului dintre: saritura in lungime de pe loc, saritura pe verticala, forta musculaturii abdominale (abdomene), forta musculaturii spatelui (extensi), alergare de viteza pe 30 m contra cronometru sau testul la natatie prin efectuarea contra cronometru a unui procedeu pe distanta de 25 metri. In cadrul testelor motrice studenti pot opta si pentru unul dintre urmatoarele trasee aplicative special amenajat, pe urmatoarele ramuri de sport: forbal, baschet, volei, dezvoltare fizica generala.

- Pentru elevi scutiti pentru intreg semestrul, evaluarea finala va consta in realizarea unui referat la finalul semestrului cu tema stabilita de cadrul didactic titular, din domeniul educatiei fizice si sportului (aceștia nu susțin probele de control).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	Medicină
1.3 Departamentul	DSFF
1.4 Domeniul de studii	Sănătate
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Elemente de analiză instrumentală						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. Silvia Imre						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. dr. Balint Alina						
2.4 Anul de studii	1	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	O

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Aprofundarea noțiunilor fundamentale din domeniul fizico-chimic. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale analizei fizico-chimice.
Competențe transversale	Realizarea unei lucrări / unui proiect de laborator din domeniul analizei și controlului de calitate, executând cu responsabilitate sarcini specifice rolului într-o echipă pluridisciplinară. Utilizarea eficientă a surselor informaționale.

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

	Tematica cursului are drept scop formarea gândirii în metodologia de analiză de laborator realizând într-o formă
--	--

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Metodologia de analiză de laborator cuprinzând într-o formă condensată concepte teoretice de bază, aspecte practice ale principalelor tehnici instrumentale de analiză și numeroase aplicații practice menite să orienteze viitorul dietetician într-o abordare corectă și competentă a problemelor privind determinarea naturii și a compoziției produsului alimentar, suplimentelor alimentare etc.
7.2 Obiectivele specifice	Disciplina pune bazele unei abordări țintite, cu aplicabilitate directă la o situație concretă, a unui experiment, rolul acesteia fiind acela de a oferi fundamente teoretice și practice ale altor discipline aflate în curricula acestei specializări (Chimia alimentelor, Biochimie aplicată, Tehnologie alimentară). Ținând cont de aplicabilitate, tematica cursului este focalizată pe câteva metode de analiză instrumentală de bază în laboratoarele de analiză și control: metode spectrale, cromatografice și electroforetice. În cadrul lucrărilor practice, studentul dobândește abilitățile practice care, după absolvire, îi permit executarea corectă a unei analize de laborator prin metode instrumentale.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	I. CONSIDERAȚII GENERALE PRIVIND ANALIZA DE LABORATOR I.1. Proprietate chimică și fizico-chimică; I.2. Tipuri de metode de analiză; I.3. Etape ale analizei de laborator; I.3. Procesul de măsurare instrumentală și relația semnal – proprietate.	Suport electronic de curs. Demonstrații pe tablă. Curs interactiv	2		Dezechilibru acido-bazic
2.	II. METODE DE DETERMINARE CANTITATIVĂ II.1. Metoda cantitativă bazată pe folosirea soluțiilor standard din analitul de măsurat. Aplicații numerice; II.2. Metode cantitative bazate pe cunoașterea unor constante fizico-chimice; II.3. Metode cantitative titrimetrice.	Suport electronic de curs. Demonstrații pe tablă. Curs interactiv	2		Dezechilibru acido-bazic
3.	III. METODE DE ANALIZĂ BAZATE PE INTERACȚIUNEA RADIAȚIILOR ELECTROMAGNETICE CU MATERIA. III.1. Introducere în spectrometrie: natura și caracteristicile radiațiilor electromagnetice, tipuri de interacțiuni radiații – materie; III.2. Refractometria; III.3. Polarimetria	Suport electronic de curs. Evaluare TBL	2	TBL	Dezechilibru acido-bazic
4.	III. METODE DE ANALIZĂ BAZATE PE INTERACȚIUNEA RADIAȚIILOR	Suport electronic de curs. Demonstrații pe	2		Dezechilibru

4.	ELECTROMAGNETICE CU MATERIA. III.4. Spectrometria UV-VIS.	Demonstrații pe tablă. Curs interactiv	2		acido-bazic
5.	III. METODE DE ANALIZĂ BAZATE PE INTERACȚIUNEA RADIAȚIILOR ELECTROMAGNETICE CU MATERIA. III.5. Spectrofluorimetria	Suport electronic de curs. Demonstrații pe tablă. Curs interactiv	2		Dezechilibru acido-bazic
6.	IV. METODE CROMATOGRAFICE ANALIZĂ. IV.1. Definiția și clasificarea metodelor cromatografice de analiză; IV.2. Cromatografia în strat subțire; IV.3. Cromatografia de lichide de înaltă performanță.	Suport electronic de curs. Demonstrații pe tablă. Curs interactiv	4		Dezechilibru acido-bazic
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Skoog D.A., West D.M., Holler F.J., Crouch S.R. Fundamentals of Analytical Chemistry 9th Edition, Brooks/Cole, Cengage Learning, 2014.
2. Hansen SH, Pedersen-Bjergaard S, Rasmussen KE. Introduction to Pharmaceutical Chemical Analysis, Wiley, 2012.
3. Imre S.: Elemente de analiză instrumentală, note de curs, suport electronic, 2019.
4. Dușa S. și col. Chimie Analitică Instrumentală, Editura University Press, Tg. Mureș, 2007.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	Laborator 1: Protecția muncii. Regulamentul disciplinei. Introducere în analiza de laborator: Prezentarea veselei specifice laboratoarelor de analiză. Însușirea operației de cântărire și a unor tehnici de lucru de bază de laborator.	Predare orală utilizând videoproiector, demonstrații pe tablă, cu ajutorul minicalculatoarelor	2		
2.	Laborator 2: Introducere în analiza de laborator: Preparare de soluții de diferite concentrații (procentuale, molare, normale). Diluții. Aplicații numerice.	Idem	2		Imunizare Imunodeficiență Tulburări de metabolism Înnăscute

3.	Laborator 3: Titrare: determinarea cantitativă a concentrației unei probe necunoscute de acid oxalic prin titrare cu o soluție titrantă de NaOH 0,1N. Măsurarea unor parametri fizico-chimici: determinarea practică a pH-ului unor produse alimentare.	Idem	2		Imunizare Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
4.	Laborator 4: Spectrometrie UV-Vis: determinarea concentrației unei probe necunoscute de papaverină prin metoda dreptei de calibrare. Elemente de prelucrare tabelară și grafică a rezultatelor experimentale. Controlul calității rezultatelor analitice.	Idem	2		Imunizare Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
5.	Laborator 5: Măsurarea unor parametri fizico-chimici: Determinarea puterii rotatorii specifice și molare a unei soluții de lactoză. Determinarea concentrației în zaharoză al siropului de pătlagină (supliment nutritiv) pe baza măsurătorilor indicelui de refracție, prin metoda standardului extern.	Idem	2		Imunizare Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
6.	Laborator 6: Cromatografie în strat subțire: determinarea calitativă a alcaloizilor în amestec. Aplicații numerice.	Idem	2		Imunizare Imunodeficiență Tulburări de metabolism înnăscute
7.	Laborator 7: Verificare cunoștințe dobândite		2		
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Imre S., Balint A., Cârje A., Ion V., Elemente de analiză instrumentală - lucrări practice, suport didactic în format electronic, 2018.
2. Balint A., Kun Cs., Cârje A., Dușa S. Analize instrumentale. Lucrări practice, Editura University Press, 2011.
3. Skoog D.A., West D.M., Holler F.J., Crouch S.R. Fundamentals of Analytical Chemistry 9th Edition, Brooks/Cole, Cengage Learning, 2014.
4. Ansel HC, Stockton SJ. Pharmaceutical Calculations, 15th edition, Wolters Kluwer, 2017.

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

Disciplina oferă acumularea unor cunoștințe de bază privind analiza de laborator, în general, și a celei instrumentale, în special, astfel încât studentul să fie capabil să raționeze corect alte aplicații practice de laborator pe parcursul facultății sau după absolvire, ceea ce va permite o integrare mai rapidă a acestuia.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	Testarea unor cunostinte insusite prin studiu individual si studiu de grup	Test grila	10
În timpul activității practice	Capacitatea de rezolvare a unor probleme practice de laborator Principiul dozărilor cantitative bazate pe folosirea soluțiilor standard	Test scris cunoștințe de laborator	20

practice	folosirea soluțiilor standard	de laborator	
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Principiile metodelor instrumentale de analiză studiate. Metode de analiză cantitativă. Aplicabilitatea metodelor în analiza alimentului, marker-ilor biologici etc.	Colocviu sub formă de test scris grilă	70
Examen practic final			
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea principiului general de funcționare a unui instrument de analiză de laborator; principiul unei analize cantitative pe baza folosirii soluțiilor standard; principiul general al metodelor de analiză bazate pe absorbția luminii; principiul general al metodelor cromatografice de analiză.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	M4
1.4 Domeniul de studii	SANATATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	NUTRITIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ENDOCRINOLOGIE, BOLI DE NUTRITIE SI METABOLISM				
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucrari Dr.Pop Radu Cristina Corina				
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucrari Dr. Pop Radu Cristina Corina				
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V
2.7 Regimul disciplinei	OBL				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					0
Examinări					1
Alte activități					1/2
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Aprofundarea noțiunilor fundamentale în domeniul endocrinologiei - Identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă și afecțiuni endocrine - Recunoasterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor în funcție de disfuncția endocrina - Consiliere nutrițională în diferite boli endocrine - Identificarea terminologiei și a strategiilor de comunicare specifice consilierii nutriționale
	- Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul

Competențe transversale	- Constientizarea nevoii de formare continuă - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională - Elaborarea, tehnoredactarea și susținerea în limba română a unei lucrări de specialitate pe o temă actuală în domeniu, utilizând diverse surse și instrumente de informare
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Sublinierea relației strânse existente între endocrinologie și nutriție, necesitatea deținerii unui barem minim de cunoștințe pentru desfășurarea adecvată a activității medicale și menținerea unui nivel calitativ înalt al informațiilor comunicate și actualizarea permanentă a acestora
7.2 Obiectivele specifice	-Instruirea studenților în problemele specifice endocrinologiei -Încurajarea inițiativelor de cercetare și oferirea suportului pentru realizarea acestora -Insistarea aprofundării afecțiunilor care sunt considerate probleme de sănătate publică în relație cu nutriția și dieta (gușa endemică, hipotiroidia, osteoporoza, obezitatea)

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Endocrinologie generală. Noțiuni fundamentale în endocrinologie. Clasificarea hormonilor, metode de determinare, bioritmuri hormonale, mecanisme de acțiune a hormonilor. Etiopatogenia bolilor endocrine.	Prezentare orală și multimedia	1 ora		Patologia glandei hipofize, Dezechilibru hidro-electrolitic, Tumori cerebrale, Tulburări de apetit alimentar, Cefalee, afectare vizuală, poliurie, nanism, castig ponderal, pierdere ponderală, tulburări de somn
2.	2. Sistemul hipotalamo-hipofizar. Hipotalamusul ca centru neurovegetativ superior și coordonator neuroendocrin. Disfuncțiile hipotalamice congenitale. Sistemul hipotalamo-neurohipofizar: AVP, oxitocina. Diabetul insipid.	Prezentare orală și multimedia	1 ora		Patologia glandei hipofize, Presiune intracraniană crescută, Cefalee, afectare vizuală
3.	3. Adenohipofiza. Sindromul tumoral hipofizar. Adenoamele hipofizare. Acromegalia. Prolactinomul și alte stări hiperprolactinemice.	Prezentare orală și multimedia	1 ora		Patologia glandei hipofize, Dezechilibru acidobazic Cefalee, afectare vizuală, nanism, castig ponderal, Presiune intracraniană crescută
4.	4. Adenomul hipofizar secretant de TSH. Boala Cushing. Adenomul hipofizar nesecretant. Insuficiența hipofizară la copil și la adult.	Prezentare orală și multimedia	1 ora		Patologia glandei hipofize, Dezechilibru acidobazic Cefalee, afectare vizuală, nanism, castig ponderal, Presiune intracraniană crescută
5.	5. Glanda tiroidă. Aspecte anatomo-embriologice și fiziologice, biosinteza, mecanismele de acțiune ale hormonilor tiroidieni. Reglarea funcției tiroidiene	Prezentare orală și multimedia	1 ora		Patologie tiroidiană, Palpitații, afectare vizuală, cecitate, pierdere ponderală,

	tiroidiene.				inflamație a orbitei
6.	6. Sindromul tireotoxic: Boala Basedow-Graves, autonomiile funcționale tiroidiene, hipertiroidia indusa de iod, alte tireotxicoze. Criza tireotoxica.	Prezentare orala si multimedia	1 ora		Patologie tiroidiana, Palpitatii, afectare vizuala, cecitate, pierdere ponderala, inflamație a orbitei
7.	7. Hipotiroidia la nou-născut, copil, adult, vârstnic. Coma mixedematoasă. Gușa endemică și sporadică.	Prezentare orala si multimedia	1 ora		Patologie tiroidiana, Tulburări de învățare, Anemie surditate, constipație, disfagie, nanism, castig ponderal, edem,
8.	8. Tiroiditele acute, subacute si cronice (Tiroidita cronica limfocitară autoimună Hashimoto). Tumorile tiroidiene. Cancerul tiroidian; atitudinea diagnostică si terapeutică dietetica în cancerale tiroidiene.	Prezentare orala si multimedia	1 ora		Patologie tiroidiana, Carcinom al capului și gâtului Febră de etiologie necunoscută Disfagie, nodul cervical, adenopatie
9.	9. Paratiroidale și reglarea metabolismului fosfocalcic. Noțiuni morfo-funcționale. Hipoparatiroidia. Hiperparatiroidia. Osteoporoza.	Prezentare orala si multimedia	1 ora		Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D, Osteoporoza, Boala Paget Durere de spate
10.	10. Glandele suprarenale. Corticosuprarenalele. Reglarea secreției hormonilor corticosuprarenali. Sindromul Cushing.	Prezentare orala si multimedia	1 ora		Hiperfuncție a glandei suprarenale Hipertensiune Diabet zaharat
11.	11. Hipermineralocorticisme. Sd. adrenogenital congenital	Prezentare orala si multimedia	1 ora		Insuficiență a glandei suprarenale, Hiperfuncție a glandei suprarenale Hipertensiune, Palpitații, oboseală, vărsături
12.	12. Insuficiența corticosuprarenală cronică primară (boala Addison) și criza addisoniană. Medulosuprarenalele. Feocromocitomul.	Prezentare orala si multimedia	1 ora		Insuficiență a glandei suprarenale, Hiperfuncție a glandei suprarenale Hipertensiune, Palpitații, oboseală, vărsături
13.	13. Modificari metabolice si nutritionale in amenoreea primară și secundară. Sindromul ovarelor polichistice. Dieta in menopauza.	Prezentare orala si multimedia	1 ora		Hipogonadism, Tulburări ale menstruației, Tulburări ale pubertății, Infertilitate, Nodul mamar, Contracepție, Tulburări ale metabolismului lipidic, Diabet zaharat, Acnee Câștig ponderal
14.	14. Diete in obezitate si sindromul metabolic	Prezentare orala si multimedia	1 ora		Tulburări ale metabolismului lipidic. Diabet

		Oră de multimedia	Oră		Impartire, Evaluare zaharat, Câștig ponderal
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie: 1. Pascanu I, Pop Radu C et al - Breviar de Endocrinologie. University Press, Tg.Mures, 2014. 2. Pascanu I.: Compendiu de endocrinologie. University Press, Tg.Mureș, 2009 2. Zbranca E. (red.): Endocrinologie – ghid de diagnostic și tratament în bolile endocrine. Ediția a III-a. Ed.Polirom, Iași, 2008					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Semiologia generala a bolilor endocrine. Întocmirea foii de observație a bolnavului. Aplicații practice la patul bolnavului.	Prezentare orala+demonstratii practice	1 ora		Patologie tiroidiana, Patologia glandei hipofize
2.	2. Aspecte patologice practice ale sindroamelor hipotalamo-hipofizare. Disfunctiile hipotalamice congenitale. Sindromul tumoral hipofizar – neurologic, imagistic, oftalmologic și endocrin. Diabetul insipid.	dPrezentare de caz+demonstratii practice	1 ora		Patologia glandei hipofize, Dezechilibru hidro-electrolitic, Tumori cerebrale, Tulburări de apetit alimentar, Cefalee, afectare vizuala, poliurie, nanism, castig ponderal, pierdere ponderala, tulburări de somn
3.	3. Adenoamele hipofizare secretante de GH si PRL (acromegalia, prolactinomul): măsuri de diagnostic și tratament. Craniofaringiomul.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1 ora		Patologia glandei hipofize, Presiune intracraniană crescută, Cefalee, afectare

					vizuala
4.	4. Boala Cushing. Adenomul clinic nesecretant. Insuficiența hipofizară: particularitățile practice ale diagnosticului și terapiei.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1 ora		Patologia glandei hipofize, Dezechilibru acido-bazic Cefalee, afectare vizuala, nanism, castig ponderal, Presiune intracraniană crescută,
5.	5. Metode de investigație în tiroidologie. Explorări paraclinice și de laborator.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1 ora		Patologie tiroidiana
6.	6. Sindromul tireotoxic. Boala Basedow-Graves, autonomii tiroidiene, hipertiroidia indusă de iod etc. Alte tiroetoxicoze - aspecte practice de diagnostic pozitiv și diferențial, atitudine terapeutică.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1 ora		Patologie tiroidiana, Palpitatii, afectare vizuala, cecitate, pierdere ponderala, inflamație a orbitei
7.	7. Hipotiroidia, prezentare clinica în funcție de vârstă. Tiroiditele -aspectele practice de diagnostic pozitiv și diferențial, atitudine terapeutică.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1 ora		Patologie tiroidiana, Tulburări de învățare, Anemie constipație, disfagie, nanism, castig ponderal, edem,
8.	8. Gușa endemica. Atitudinea diagnostica in nodulul tiroidian – prezentare algoritm. Cancerul tiroidian.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1ora		Patologie tiroidiana, Carcinom al capului și gâtului Disfagie, surditate, nodul cervical, adenopatie
9.	9.Hipoparatiroidismul și stările de hipocalcemie. Hiperparatiroidismul si hipercalcemia. Osteoporoza.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1ora		Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D, Osteoporoza, Boala Paget Durere de spate
10.	10. Sindromul Cushing – aspecte clinice și paraclinice, metodele de diagnostic.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1ora		Hiperfuncție a glandei suprarenale Hipertensiune Diabet zaharat Tulburări ale pubertății Hipogonadism,
					Insuficiență a glandei

11.	11. Hiperaldosteronismul. Sindroamele adrenogenitale – aspecte practice de diagnostic și tratament.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1ora		Suprarenale, Hiperfuncție a glandei suprarenale Hipertensiune, Palpitații, oboseală, vărsături
12.	12. Insuficiența corticosuprarenală. Feocromocitomul.	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1ora		Insuficiență a glandei suprarenale, Hiperfuncție a glandei suprarenale Hipertensiune, Palpitații, oboseală, vărsături
13.	13. Particularitati de dieta in disfunctiile gonadale si menopaauza	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1ora		Patologii cromozomiale, Dezvoltarea normală a copilului, Tulburări ale pubertății, Hipogonadism, Infertilitate ginecomastia
14.	14. Protocol de evaluare a starii nutritionale la copil si adult	Prezentare de caz+ demonstratii practice	1ora		Tulburări ale metabolismului lipidic, Diabet zaharat, Câștig ponderal

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Pascanu I, Pop Radu C et al - Breviar de Endocrinologie. University Press, Tg.Mures, 2014
2. Pascanu I.: Compendiu de endocrinologie. University Press, Tg.Mureș, 2009
3. Zbranca E.: Endocrinologie – ghid de diagnostic și tratament în bolile endocrine, Ediția a III-a, Ed.Polirom, Iași, 2008

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

Înșușirea noțiunilor elementare de semiologie generala endocrina pentru orientarea diagnostica si terapeutica adecvata

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	test grila de tip TBL cu 9 intrebari cu complement simplu	pentru fiecare intrebare la care studentul raspunde corect va primi 1 punct	15%
În timpul activității practice	CBL		15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Cunoasterea notiunilor de baza ale semiologiei generale a bolilor endocrine, solicitarea examenarilor complementare adecvate, formularea unui diagnostic pozitiv si realizarea unui plan terapeutic dietetic de baza	Test grila cu 50 de intrebari de tip complement simplu si multiplu	50%
Examen practic final		Evaluare caz	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Obținerea notei minime de 5 la examen final. Pentru obținerea notei de 5 este necesară cunoasterea notiunilor de baza ale semiologiei generale a bolilor endocrine, solicitarea examenarilor complementare adecvate si realizarea unui plan terapeutic dietetic de baza. Corespunzator Caietului de abilitati practice: Abilitati privind tehnologia informatiei: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4,1.5 Abilitati clinice: 2.1-> 2.11 Abilitati tehnice: 3.36 Abilitati paraclinice: 4.3; 4.6; 4.8; 4.10;4.12; 4.13; 4.16; 4.17; 4.18; 4.20; 4.21; 4.22; 4.24; 4.25; 4.26; 4.27; 4.28; 4.30; 4.31; Abilitati privind deciziile si prescriptiile terapeutice: 6,1; 6.2; 6.4; 6.5; 6.6; 6.7; Abilitati privind profilaxia bolilor si promovarea sanatatii: 7.1-> 7.8 (cu exceptia 7.7) Abilitati de comunicare: 8.1-> 8.14; Abilitati de cercetare si evaluare critica a dovezilor medicale: 9.1-> 9.5; Abilitati diverse: 10.1->10.4;			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	EPIDEMIOLOGIE						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf Voidazan Septimiu						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. Golea Cristina						
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	VERIFICARE	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0,5
Examinări					0,5
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Recunoașterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de boli -Consiliere nutrițională în diferite boli -Interpretarea și analiza principiilor nutriționale în diferite afecțiuni -Descrierea notiunilor de epidemiologie și a principalelor metode de profilaxie. -Întocmirea unor programe de activitati de educatie pentru sanatate -Identificarea si aprecierea influentei factorilor de risc nutriționali în aparitia unor boli în scopul prevenirii acestora -Realizarea de actiuni de promovare a sanatatii, de educatie pentru
-------------------------	---

	sanatate în cadrul prevenirii primare, secundare si terțiare si de asistare a recuperării pacientului în funcție de patologia acestuia.
Competențe transversale	-Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente -Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română cât și într-o limbă de circulație internațională.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea noțiunilor de epidemiologie a bolilor transmisibile și netransmisibile necesare în activitatea practică a nutriționiștilor, dieteticienilor.
7.2 Obiectivele specifice	Înșușirea noțiunilor teoretice privind procesul epidemiologic al bolilor transmisibile și netransmisibile, epidemiologia, supravegherea și controlul unor boli transmisibile și netransmisibile; înșușirea noțiunilor practice privind aprecierea și evaluarea stării de sănătate a populației sau a unor grupe populationale, a noțiunilor practice necesare în cazul intervențiilor profilactice sau în cazul intervențiilor în focare de boală.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Epidemiologia – ramură a medicinei preventive (Definiții. Obiective de studiu. Ramurile epidemiologiei și istoricul epidemiologiei)	Prezentare orală și multimedia	2		Abuz de substanțe, Transfuzie de sânge/derivate de sânge, Îngrijiri postoperatorii, Îngrijiri preoperatorii
2.	2. Procesul epidemiologic al bolilor transmisibile și al bolilor netransmisibile	Prezentare orală și multimedia	2		Febră de etiologie necunoscută, Câștig ponderal, Abuz de substanțe, diabet zaharat, Otrăvire, patologie hepatică cronică, tulburări alergice, Malnutriție, imunodeficiență
3.	3. Epidemiologia infecțiilor asociate asistenței medicale (IAAM). Categorii de IAAM. Structura procesului epidemiologic, prevenție și combatere.	Prezentare orală și multimedia	2		Îngrijiri preoperatorii, Îngrijiri postoperatorii
4.	4. Prevenirea și controlul bolilor transmisibile prin alimente.	Prezentare orală și multimedia	2		Diaree, malnutriție, pierdere ponderală
5.	5. Epidemiologia, combaterea și profilaxia hepatitelor virale	Prezentare orală și multimedia	2		Patologie hepatică cronică
6.	6. Epidemiologia, combaterea și profilaxia bolilor diareice acute. Epidemiologia, combaterea și profilaxia toxinfecțiilor alimentare	Prezentare orală și multimedia	2		Diaree, malnutriție, pierdere ponderală
7.	7. Procesul epidemiologic în cancer - factori structurali, manifestare populațională, rolul factorilor alimentari în prevenția cancerului. Elemente de epidemiologie a bolilor cardiovasculare.	Prezentare orală și multimedia	2		Abuz de substanțe, Carcinom cervical/uterin/ovarian, Carcinom de colon și rect
8.					

9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie: 1.Bonita R, Beaglehole R, Kjellström T. Basic epidemiology, 2nd edition. World Health Organization, 2006. Available online: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43541/1/9241547073_eng.pdf 2.Cataldo C.B., Nyenhuis J.R., Whitney E.N.: Nutrition & Diet Therapy West Publishing Company, St. Paul, 1989, ISBN 0-314-47825-6 3.Mincu I., Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav, Ed. Enciclopedică, București, 2007,ISBN 973-45-0593-4 4.Moța M., Alimentația omului sănătos și bolnav, Ed. Academiei Române, București, 2005, ISBN: 973-27-1310-0 5.Negrișanu G., Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN: 973-602-107-6 6.Potter J.D.: Food, Nutrition and the Prevention of Cancer: a global perspective, World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research, Washington, 1997, ISBN 1-899533-05-2 7.Sabău M., Voidăzan S, Golea C., : Epidemiologie generală ediția a-II-a, Litografia UMF Tg. Mureș, 2010 8.Sabău M., Golea C., Bacărea V.: Epidemiologie generală, Litografia UMF Tg. Mureș, 2005 9.Sabău M., Golea C., Bacărea V., Epidemiologie specială-Boli netransmisibile, Litografia UMF Tg.Mureș, 2005 10. Voidăzan Toader Septimiu, Ruța Florina Daniela; “Epidemiologia bolilor canceroase” Editura University Press - Tîrgu Mureș, 2016, 160 de pagini, ISBN 978-973-169-480-1, Cod CNCIS 210					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Supravegherea epidemiologică-surse de culegere a datelor, modalități de culegere, prelucrarea datelor, interpretarea și difuzarea rezultatelor. Indicatori epidemiologici	Prezentari practice si teoretice	2		Imunizare, diabet zaharat, câștig ponderal
2.	2. Studii epidemiologice nutritionale, Studii epidemiologice pentru investigarea legăturilor cauzale între alimentație și boli netransmisibile.	Prezentari practice si teoretice	2		Abuz de substanțe, malnutriție, câștig ponderal, pierdere ponderală
3.	3. Măsurarea frecvenței unei îmbolnăviri, statistica descriptivă, statistica analitică, calculul riscurilor	Prezentari practice si teoretice	2		Abuz de substanțe, malnutriție, câștig ponderal, pierdere ponderală
	4. Screeningul - tipuri de teste screening,				

4.	scopuri, utilizarea în practică a testelor screening, evaluarea performanțelor unui test screening (sensibilitatea, specificitatea, ratele fals pozitive și negative), evaluarea performanțelor unui test aplicat în teren (valorile predictive pozitive și negative)	Prezentari practice si teoretice	2		Carcinom cervical/uterin/ovarian
5.	5. Prevenirea și controlul bolilor transmisibile prin alimente	Prezentari practice si teoretice	2		Abuz de substanțe, malnutriție, câștig ponderal, pierdere ponderală
6.	6. Investigația epidemiologică. Ancheta epidemiologică în focar	Prezentari practice si teoretice	2		Diaree, otrăvire, Abuz de substanțe pierdere ponderală
7.	7. Măsuri de intervenție în focar de boală transmisibilă. Măsuri de imunoprofilaxie. Elaborarea unui program de prevenție a bolilor transmise prin alimente	Prezentari practice si teoretice	2		Imunizare. Bolile infecțioase ale copilăriei
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Bonita R, Beaglehole R, Kjellström T. Basic epidemiology, 2nd edition. World Health Organization, 2006. Available online: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43541/1/9241547073_eng.pdf
2. Cataldo C.B., Nyenhuis J.R., Whitney E.N.: Nutrition & Diet Therapy, West Publishing Company, St. Paul, 1989, ISBN 0-314-47825-6
3. Mincu I., Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav, Ed. Enciclopedică, București, 2007, ISBN 973-45-0593-4
4. Moța M., Alimentația omului sănătos și bolnav, Ed. Academiei Române, București, 2005, ISBN: 973-27-1310-0
5. Negrișanu G., Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN: 973-60-107-6
6. Potter J.D.: Food, Nutrition and the Prevention of Cancer: a global perspective, World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research, Washington, 1997, ISBN 1-899533-05-2
7. Sabău M., Voidăzan S, Golea C., : Epidemiologie generală ediția a-II-a, Litografia UMF Tg. Mureș, 2010
8. Sabău M., Golea C., Bacărea V.: Epidemiologie generală, Litografia UMF Tg. Mureș, 2005
9. Sabău M., Golea C., Bacărea V., Epidemiologie specială-Boli netransmisibile, Litografia UMF Tg. Mureș, 2005
10. Voidăzan Toader Septimiu, Ruța Florina Daniela; "Epidemiologia bolilor canceroase" Editura University Press - Tîrgu Mureș, 2016, 160 de pagini, ISBN 978-973-169-480-1, Cod CNCIS 210

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

- 1.dobândirea noțiunilor teoretice privind epidemiologia, supravegherea și controlul unor boli transmisibile și netransmisibile
- 2.însușirea noțiunilor practice privind aprecierea și evaluarea stării de sănătate a populației sau a unor grupe populationale
- 3.însușirea noțiunilor practice necesare în cazul intervențiilor profilactice
- 4.dobândirea abilităților necesare în cazul intervențiilor în focare de boală

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			15%
În timpul activității practice			15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluarea scrisă-test grilă	35%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluarea scrisă-test grilă	35%
10.6 Standard minim de performanță			
-cunoasterea noțiunilor teoretice privind procesul epidemiologic al bolilor transmisibile și netransmisibile, a noțiunilor teoretice privind epidemiologia, supravegherea și controlul unor boli transmisibile și netransmisibile -cunoasterea noțiunilor practice privind aprecierea și evaluarea stării de sănătate a populației sau a unor grupe populationale -cunoasterea noțiunilor practice necesare în cazul intervențiilor profilactice -cunoasterea masurilor de intervenție în focare de boală			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Etica și non-discriminarea grupurilor vulnerabile în sistemul de sănătate						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr.psih.Pașca Maria Dorina						
2.3 Titularul activităților de lp							
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Verificare	2.7 Regimul disciplinei	OPT

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	-
Distribuția fondului de timp/săpt					1 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					
Examinări					0,25
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2				
3.8 Total ore pe semestru	28				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Schimbarea mentalității în registrul menținerii sănătății populației -Aplicarea principiului nediscriminării și egalității de șanse în exercitarea atributelor de viitori specialiști în domeniul medical -Combaterea atitudinilor și comportamentelor discriminatorii în rândul tinerilor
Competențe transversale	-Implicarea eticii medicale în actul medical -Recunoașterea grupurilor vulnerabile -Cunoașterea identității rome în contextual societății românești

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea specificității disciplinei și operarea în acest context cu strategiile ei cognitive.
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea elementelor de diversitate culturală Implicarea non-discriminării în actul medical Egalitatea de șanse indiferent de etnie Includerea eticii medicale în practica medicală

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Etica cercetării pe subiecți medicali. Aspecte etice legate de diversitatea culturală.	conversatia, convorbirea, explicatia, demonstratia	2		malnutritia
2.	2. Procese de formare ale discriminării : stereotipuri, prejudecăți, diferențieri. Noțiunea de egalitate și ipotezele sale.	conversatia, convorbirea, explicatia, demonstratia	2		malnutritia, tulburari de apetit alimentar
3.	3. Sisteme de sănătate, dreptul la sănătate și principiul nediscriminării.	conversatia, convorbirea, explicatia, demonstratia	2		malnutritie, tulburari de metabolism
4.	4. Responsabilitate medicală în relația cu non-discriminarea.	conversatia, convorbirea, explicatia, demonstratia	2		malnutritie
5.	5. Principiul nediscriminării în UE. Interzicerea discriminării în context european.	conversatia, convorbirea, explicatia, demonstratia	2		malnutritie
6.	6. Interzicerea discriminării în context național. Unele interferențe între drepturile omului și sănătatea persoanei în jurisprudența CEDO.	conversatia, convorbirea, explicatia, demonstratia	2		malnutritie, cancer
7.	7. Fundamente ale identității române. Originea romilor, limba și atestări în spațiul european. Statutul socio-economic și juridic al romilor în Țările Române. Situația romilor din România în perioada modernă	conversatia, convorbirea, explicatia, demonstratia	2		malnutritie, alimentatia sugarului
8.					
9.					
10.					

10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

1. Astărăstoae V, Gavrilovici C, Vicol M, Gergely ., Sandu I.- Etica și non-discriminarea grupurilor vulnerabile în sistemul de sănătate, Ed. Gr.T. Popa, UMF Iași – 2011.
2. Gergely D. – Rromii și Convenția Cadru pentru Protecția Minorității Naționale, Ed. ECA Romani CRISS.
3. Gavrilovici C. – Introducere în bioetică. Note de curs, Ed.Junimea Iași 2007.
4. Pașca MD.- Noi perspective în psihologia medicală, Ed. University Press, Tg.Mureș, 2007
5. Pașca MD. - Povestea terapeutică, Ed.V &Integral, București 2008.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

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

Cunoștințele dobândite în cadrul acestui curs, vor determina o nouă conduită atitudinal-comportamentală față de grupurile vulnerabile din sistemul de sănătate, prin aplicarea principiului nediscriminării.

10. Evaluare

10.1. Cursul	10.2. Evaluare
--------------	----------------

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs		Discutii interactive	30%
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluarea orală axată pe identificarea cerințelor privind etica și nondiscriminarea grupurilor vulnerabile și aplicarea în practică a celor asimilate teoretic.	70%
Examen practic final			
10.6 Standard minim de performanță			
Să susțină cu argumente subiectul abordat Să cunoască aplicabilitatea tehnicilor practice vizând principiul nediscriminării. Să se exprime: logic, coerent, corect, inteligibil și matur.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	Medicină
1.3 Departamentul	DFSF - FARMACIE
1.4 Domeniul de studii	Sănătate
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Farmacologie și Fitoterapie				
2.2 Titularul activităților de curs	Farmacologie:Sef lucr. dr. Sorina Cucuiet / Fitoterapie: Șef lucr. dr. Laczkó-Zöld Eszter				
2.3 Titularul activităților de lp	Farmacologie:Sef lucr. dr Sorina Cucuiet / Fitoterapie:Șef lucr. dr. Laczkó-Zöld Eszter				
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E
				2.7 Regimul disciplinei	DF

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Definirea și descrierea medicamentelor, a altor produse pentru sănătate sub aspect farmacocinetic, farmacologic și farmacoterapic; -Identificarea unor interacțiuni între medicamente și alimente, inclusiv suplimente nutritive și vitamine; -Stabilirea unui regim alimentar ținând cont de medicația prescrasă de medicul curant și posibilele interacțiuni între aceasta și alimente, plante, cafea, alcool. Cunoasterea claselor de suplimente alimentare, nutraceutice si alimente functionale. -Capacitatea de a înțelege corect rolul fitoterapiei alături de alte
-------------------------	--

	terapii, să diferențieze medicina populară de fitoterapia fundamentată științific; -Cunoașterea principalelor plante medicinale/produse vegetale utilizate în practica terapeutică. -Însușirea unor cunoștințe privind structura chimică și modul de acțiune al principalelor grupuri de principii active de origine vegetală.
Competențe transversale	-Executarea unor activități practice în echipă, stabilirea de responsabilități individuale în cadrul unor proiecte pluridisciplinare; -Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, respectiv consilierea pacienților privind utilizarea fitopreparatelor. -Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.)

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Asigurarea și însușirea noțiunilor de bază ale farmacologiei în vederea formării biomedicale și biofarmaceutice generale a studenților; Însușirea de cunoștințe privind prevenirea, ameliorarea și vindecarea bolilor și tulburărilor funcționale cu ajutorul preparatelor farmaceutice de origine vegetală
7.2 Obiectivele specifice	Furnizarea noțiunilor importante de farmacodinamie și farmacoterapie, ținând seama de competențele nutriționistului; Cunoașterea principalelor plante medicinale/produse vegetale utilizate în fitoterapie . Cunoașterea principalelor grupuri de principii active și modul de acțiune. Înțelegerea necesității combaterii automedicației cu fitopreparate și suplimente alimentare cu conținut în extracte vegetale.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Curs introductiv: ramurile farmacologiei, notiuni generale despre medicament, clasificarea medicamentelor. Elemente de farmacocinetica, farmacodinamie si farmacotoxicologie generala.	Prezentare orală + multimedia	2		Reacții medicamentoase
2.	Mecanismele foamei si satietatii. Anorexigene si orexigene. Medicamente folosite in anorexia nervoasa, bulimia nervoasa, obezitate.	Prezentare orală + multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar. Câștig ponderal Pierdere ponderală
3.	Corticosteroizii	Prezentare orală + multimedia	2		Reacții medicamentoase
4.	Medicatia tiroidei. Medicatia diabetului zaharat.Hipolipemiant. Hormonii androgeni	Prezentare orală + multimedia	2		Patologie tiroidiană
5.	Interactiuni medicamente-alimente/plante/cafea/alcool	Prezentare orală + multimedia	2		Reacții medicamentoase
6.	Suplimentele alimentare	Prezentare orală + multimedia	2		Reacții medicamentoase
7.	Alimentele functionale si nutraceuticele	Prezentare orală + multimedia	2		Efecte ale medicamentelor
8.	INTRODUCERE ÎN FITOTERAPIE. Definiția fitoterapiei. Rolul fitoterapiei în terapeutică	Prezentare orală	2		Imunizare Imunodeficiență
9.	OBȚINEREA FITOPREPARATELOR. Plante medicinale. Produse vegetale medicinale. Preparate extractive. Forme farmaceutice ale	Prezentare orală	2		Imunizare Imunodeficiență

	fitopreparatelor de uz extern și intern				
10.	PRINCIPII ACTIVE. Principalele clase de substanțe active de origine vegetală și acțiunile lor farmacologice: poliholozide, heterozide, terpenoide, alcaloizi, lipide.	Prezentare orală	2		Imunizare Imunodeficiență
11.	FITOTERAPIA ÎN AFECȚIUNILE TRACTULUI GASTROINTESTINAL. Fitoterapia în afecțiuni ale cavității bucale (gingivita, stomatita, afte, parodontoza, abcese dentare, amigdalita. Fitoterapia în afecțiuni gastrice (gastrita hiperacidă, ulcerul gastric și duodenal, sindromul dispeptic.	Prezentare orală	2		Modificări de tranzit intestinal. Boli inflamatorii intestinale
12.	Fitoterapia în diaree și constipație, colici abdominale. FITOTERAPIA ÎN AFECȚIUNI hepatobiliare	Prezentare orală	2		Constipație. Boli inflamatorii intestinale
13.	FITOTERAPIA ÎN BOLI DE NUTRIȚIE ȘI METABOLISM. Diabetul și obezitatea.	Prezentare orală	2		Tulburări de metabolism înnăscute
14.	SUPLIMENTE ALIMENTARE cu extracte vegetale.	Prezentare orală	2		Imunizare Imunodeficiență

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

I. Bibliografia obligatorie

Farmacologie:

1. Cucuiet S. – Farmacologie, Ed. Univ. Press Tg. Mures, 2007 (doar capitolele din fisa disciplinei) și cursurile în format pdf disponibile pe platforma RoELME

Fitoterapie:

1. EȘIANU S, ȘTEFĂNESCU ER – Fitoterapie curs, Ed. University Press, Tg. Mureș, 2016 (doar capitolele din fișa disciplinei)

II. Bibliografie facultativă

Farmacologie:

1. Cristea AN. - Tratat de Farmacologie, Ed. Medicală, Bucuresti, 2005

2. Stroescu V. - Farmacologie, Ed. All, București, 2004

Fitoterapie:

1. Eșianu S, Laczkó-Zöld E - Manual de farmacognozie, vol I, University Press, Tîrgu Mureș, 2016

2. Eșianu S - Manual de farmacognozie, vol II, University Press, Tîrgu Mureș, 2016

3. Stănescu U, Hăncianu M, Cioancă O, Aprotosoia AC, Miron A – Plante medicinale de la A la Z, Ediția a III-a, Ed. Polirom, București, 2018

4. Edwards SE et al – Phytopharmacy an Evidence-Based Guide to Herbal Medicinal Products. Wiley Blackwell, 2015

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
----------	---	-------------------	---------	------------	-----------------

Semestrul I					
1.	Notiuni generale despre medicament, clasificare, compozitie.	Discutii pe teme prezentate	2		Reacții medicamentoase
2.	Mecanismele foamei si satietatii. Anorexigene si orexigene. Medicamente folosite in anorexia nervoasa, bulimia nervoasa, obezitate	Discutii pe teme prezentate	2		Reacții medicamentoase
3.	Corticosteroizii: preparate, utilizari, reactii adverse	Discutii pe teme prezentate	2		Reacții medicamentoase
4.	Medicamente folosite in afectiunile endocrino-metabolice: preparate, utilizari	Discutii pe teme prezentate	2		Reacții medicamentoase
5.	Interactiuni medicamente-alimente/plante/cafea/alcool	Discutii pe teme prezentate	2		Reacții medicamentoase
6.	Suplimentele alimentare, nutraceuticele: utilizari, clase, preparate	Discutii pe teme prezentate	2		Reacții medicamentoase
7.	Verificarea cunostintelor	Examen practic	2		
8.	OBȚINEREA FITOPREPARATELOR. Plante medicinale. Produse vegetale medicinale. Preparate extractive. Forme farmaceutice ale fitopreparatelor de uz extern și intern	Discuții pe teme	2		Reacții medicamentoase
9.	PRINCIPII ACTIVE. Principalele clase de substanțe active de origine vegetală și acțiunile lor farmacologice: poliholozide, heterozide, terpenoide, alcaloizi, lipide.	Discuții pe teme	2		Tulbări de apetit alimentar. Câștig ponderal Pierdere ponderală
10.	FITOTERAPIA ÎN AFECȚIUNILE TRACTULUI GASTROINTESTINAL. Fitoterapia în afecțiuni ale cavității bucale (gingivita, stomatita, afte, parodontoza, abcese dentare, amigdalita. Fitoterapia în afecțiuni gastrice (gastrita hiperacidă, ulcerul gastric și duodenal, sindromul dispeptic	Discuții pe teme	2		Modificări de tranzit intestinal. Boli inflamatorii intestinale
11.	FITOTERAPIA ÎN AFECȚIUNILE TRACTULUI GASTROINTESTINAL Fitoterapia în diaree și constipație, colici abdominale. FITOTERAPIA ÎN AFECȚIUNI hepatobiliare	Discuții pe teme	2		Constipație. Boli inflamatorii intestinale
12.	FITOTERAPIA ÎN BOLI DE NUTRIȚIE ȘI METABOLISM. Diabetul și obezitatea.	Discuții pe teme	2		Tulburări de metabolism înnăscute
13.	SUPLIMENTE ALIMENTARE cu extracte vegetale.	Discuții pe teme	2		Imunizare Imunodeficiență
14.	Verificarea cunoștințelor	Examen practic	2		
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

13.				
14.				
Bibliografie: Farmacologie> Cucuiet S, Dogaru MT, Dóczy K. Zoltán, Vari C, Stoica C. - Îndrumător de lucrări practice de farmacologie (pentru studenții de la facultatea de medicină generală) (ediția a II-a, revizuită și adăugită), Ed. University Press Tg. Mures, 2015 Fitoterapie: Laczkó-Zöld E, Nan M, Eșianu S - Produse vegetale medicinale, Îndrumător de lucrări practice, Litografia UMF Tg.Mureș, 2011				

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

Crearea discernământului necesar pentru selecționarea judicioasă a medicamentelor, ținând seama de raportul eficiență-riscuri-cost;
Furnizarea noțiunilor importante de farmacodinamie și farmacoterapie, ținând seama de competențele dieteticianului și de atribuțiile acestuia ca furnizor de servicii de sănătate pentru comunitate.
Importanța produselor naturale, în special a celor de origine vegetală, în alimentație și terapeutică, impune studiul acestei discipline.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Cunoasterea principalelor medicamente și a noțiunilor conexe (de farmacocinetică și farmacodinamie)	Examen, test grilă (50 întrebări) 25 Farmacologie 25 Fitoterapie	70%
Examen practic final	Discutarea unui caz clinic. Principiul și evaluarea acestuia.	Farmacologie-Examen practic redacțional. Fitoterapie: Examen practic redacțional	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Farmacologie: Cunoasterea principalelor medicamente din grupa anorexigenelor, orexigenelor, medicației endocrino-metabolice, a interacțiunilor medicament-aliment, și acțiunilor acestora asupra consumatorului, în relație cu dieta.			
Fitoterapie: Identificarea unui fitopreparat adecvat într-o anumită situație.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SANATATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	Nutritie si dietetica

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei		FIZIOLOGIA SI BIOLOGIA NUTRITIEI					
2.2 Titularul activităților de curs		Conf. Dr. Muresan Simona					
2.3 Titularul activităților de lp		Asistent Dr. Martin Stefan Adrian					
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	Obligatoriu

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0.5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0.5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					-
Tutorial					0,5
Examinări					0,5
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	1				
3.8 Total ore pe semestru	84				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Cunoasterea si aprofundarea conceptelor generale, a proceselor fundamentale specifice si a metodelor de explorare fiziologica specifica a principalelor sisteme biologice ale organismului. -Deprinderea termenilor medicali specifici. -Obținerea fundamentului stiintific care sa permita intelegerea ulterioara a proceselor patologice.
Competențe transversale	-Stimularea capacitatii de lucru in echipa prin participarea la activitatile experimentale din cadrul disciplinei. -Dezvoltarea abilitatilor de comunicare orala prin activitati practice si teoretice interactive.

-Incurajarea abilitatilor de exprimare scrisa prin redactarea de referate si prin intermediul testarilor efectuate pe tot parcursul semestrului.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	1.Înțelegerea noțiunilor de bază de fiziologie , corelarea lor cu practica medicală și acumularea cunoștințelor teoretice pentru efectuarea unor experimente simple
7.2 Obiectivele specifice	1.Cunoașterea noțiunilor de bază ale fiziologiei aparatului digestiv, endocrin 2. Corelarea noțiunilor de fiziologie cu aplicabilitatea lor în medicina clinică 3. Aplicarea in practica a metodelor de explorare funcțională a aparatelor si sistemelor anatomice studiate.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	-	-			
2.	-	-			
3.	-	-			
4.	-	-			
5.	-	-			
6.	-	-			
7.	-	-			
8.	-	-			
9.	-	-			
10.	-	-			
11.	-	-			
12.	-	-			
13.	-	-			
14.	-	-			
Semestrul II					
1.	1. Digestia bucala: masticatia, secretia salivara,deglutitia. Digestia gastrica: activitatea motorie a stomacului, secretia gastrica	Prezentare orala + multimedia	2	2 ore la 2 săptămâni	Disfagie Malnutriție
2.	2. Pancreasul exocrin : anatomia functionala , proprietatile si compozitia sucului pancreatic, reglarea secretiei pancreatice. Fiziologia ficatului si a cailor biliare: anatomie functionala, compozitia bilei,mecanismul secretie biliare, reglarea secretie biliare	Prezentare orala + multimedia	2	-2 ore la 2 săptămâni	Patologia pancreasului
3.	3. Fiziologia intestinului subtire : anatomia functionala a intestinului subtire, motilitatea, functia secretorie ,functia de digestie si absorbtie a intestinului subtire .4. Fiziologia intestinului gros : anatomia functionala, motilitatea , flora intestinala, functia secretorie ,functia de digestie si absorbtie a intestinului gros	Prezentare orala + multimedia	2	-2 ore la 2 săptămâni	Boli inflamatorii intestinale
4.	4. Organizarea generala a sistemului endocrin. Mecanismul de actiune al hormonilor . Hormoni cu actiune locala: prostaglandinele, kininele plasmatice.Fiziologia hipofizei : hormonul de crestere, prolactina, vasopresina, ocitocina; Neurohormonii . Fiziologia glandei tiroide: hormonii tiroidieni. Homeostazia calciului si fosforului: fiziologia glandelor paratiroide, calcitonina.	Prezentare orala + multimedia	2	-2 ore la 2 săptămâni	Patologie tiroidiană

5.	5. Pancreasul endocrin - anatomie functională; insulina, glucagonul, somatostatina, polipeptidul pancreatic. Fiziologia glandelor suprarenale : hormonii mineralocorticoizi și glucocorticoizi.	Prezentare orală + multimedia	2	-2 ore la 2 săptămâni	Patologia pancreasului
6.	6. Micronutrienți și vitamine	Sesiune TBL	2	-2 ore la 2 săptămâni	Imunizare Imunodeficiență
7.	7. Fiziologia alimentației: necesarul nutrițional. Balanța energetică a organismului	Prezentare orală + multimedia	2	-2 ore la 2 săptămâni	Tulburări de metabolism înnăscute
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie: Bibliografie obligatorie : 1. Curs în format electronic: www.fizioms.ro / NDD / cursuri Bibliografie facultativă: 1.A. Guyton: Textbook of Medical Physiology, Saunders, Ediție 2011(2015) 2. Haulica M. : Fiziologia umană, Ed. Med., 2000					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	-	-	-	-	
2.	-	-	-	-	
3.	-	-	-	-	
4.	-	-	-	-	
5.	-	-	-	-	
6.	-	-	-	-	
7.	-	-	-	-	
8.	-	-	-	-	
9.	-	-	-	-	
10.	-	-	-	-	
11.	-	-	-	-	
12.	-	-	-	-	
13.	-	-	-	-	
14.	-	-	-	-	
Semestrul II					
1.	1. Noțiuni de protecția muncii în practica laboratorului de fiziologie. Norme de etică profesională în laboratorul experimental.	Prezentare orală + multimedia	2	-	
2.	2. Explorarea secreției salivare (recoltare, examen micro-macroscopic, pH, amilaza salivară).	Prezentare orală Demonstrații practice	2	-	Disfagie Malnutriție
3.	3. Explorarea funcțională a aparatului digestiv: electroforeza proteinelor serice, teste de citoliză, teste de disproteinemie.	Prezentare orală Demonstrații practice	2	-	Malnutriție
4.	4. Explorarea funcțională a aparatului digestiv: teste de stimulare a secreției gastrice, determinarea acidității sucului gastric.(lucrare experimentală pe stomac de cobai)	Prezentare orală Demonstrații practice	2	-	Malnutriție. Carcinom de colon și rect

	de sobolan)				
5.	5. Explorarea functionala a aparatului digestiv: experimente pe intestin izolat de sobolan.	Prezentare orala Demonstratii practice	2	-	Malnutritie. Carcinom de colon si rect.
6.	6. Explorarea functionala a aparatului digestiv: rolul pancreasului exocrin in digestie, determinarea activitatii hidrolitice a amilazei pancreatice.	Prezentare orala Demonstratii practice	2	-	Patologia pancreasului.
7.	7. Explorarea functionala a excretiei si secretiei biliare (tubaj duodenal, examen macro-microscopic si chimic al bilei).	Prezentare orala Demonstratii practice	2	-	Patologia vezicii biliare
8.	8. Verificare cunoștințelor	Test	2	-prezenta obligatorie	
9.	9. Explorarea functionala a analizatorilor: distributia receptorilor gustativi, iluzii tactile, termice.	Prezentare orala Demonstratii practice	2	-	Tulburări de metabolism înnăscute
10.	10. Explorarea functionala a glandei tiroide: teste dinamice de explorare, determinarea metabolismului bazal.	Prezentare orala Demonstratii practice	2	-	Patologie tiroidiană
11.	11. Explorarea functionala a pancreasului endocrin: explorarea metabolismului glucidic (profil glicemic, test de toleranță la glucoză).	Prezentare orala Demonstratii practice	2	-	Patologia pancreasului
12.	12. Explorarea functionala a ovarului : ciclu ovarian, test de sarcina .	Prezentare orala Demonstratii practice	2	-	Carcinom cervical/uterin/ovarian
13.	13. Recuperarea lucrărilor practice.	Demonstratii practice	2	- se recupereaza max. 1 lucrare /zi(cf. regulamentului Disciplinei)	
14.	14. Evaluarea materialul aferent lucrărilor practice	Test scris tip grila cu raspunsuri multiple	2		

Bibliografie:

Bibliografie obligatorie:

1.Indreptar de lucrari practice pentru Nutritie dietetica in format electronic-www.fizioms.ro / NDD /lucrări practice

Bibliografie optionala:

1.Haulica: Fiziologia umana, Ed. Med., 2000

2.A. Guyton: Textbook of Medical Physiology, Saunders,Editie 2011

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

Notiunile deprinse in cadrul activitatilor practice si teoretice din cadrul Disciplinei de Fiziologie confera studentului un fundament informational obligatoriu necesar pentru aprofundarea cunostintelor specifice specializarii sale. Intelegerea corecta a proceselor fiziologice generale ale organismului creeaza premisa perceperii corecte si complete a tuturor materiilor de studiu incluse in planul de invatamant.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul			

semestrului			
La curs	vezi 10.6	vezi 10.6	10%
În timpul activității practice	vezi 10.6	vezi 10.6	20%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	vezi 10.6	vezi 10.6	70%
Examen practic final	vezi 10.6	vezi 10.6	-

10.6 Standard minim de performanță

Evaluarea studenților se face prin intermediul examenelor formative și sumative.

1. Evaluarea materialul aferent lucrărilor practice se face în cadrul evaluării formative de la sfârșitul fiecărui semestru (obligatoriu se desfășoară în ultima săptămână din semestru). Această evaluare formativă nu poate fi repetată în sesiune, nota primită la evaluarea din ultima săptămână a semestrului este finală (obținerea unei note de promovare nu este necesară pentru participarea la evaluarea cunoștințelor teoretice). Excepție de la această regulă reprezintă studenții care au absență motivată medical, în aceste cazuri studenții vor putea recupera această evaluare în prima sesiune ordinară. Nota de la evaluarea formativă de la sfârșitul semestrului va reprezenta 20% din nota finală.

2. Evaluarea sumativă finală este un test scris, la sfârșitul fiecărui semestru, și se va desfășura în aceeași zi pentru toate seriile de la o linie de predare la o dată din sesiune stabilită de comun acord de către reprezentanții studenților și titularul de curs. În sesiunile de restanțe și reexaminare data și ora examenului sunt stabilite de către Disciplină. Disciplina va primi la acest examen doar studenții pentru care, cu 48 de ore înainte de examen, Decanatul a emis catalog de note.

La această evaluare pot participa studenții care au participat la evaluarea formativă de la sfârșitul semestrului, indiferent de nota obținută. Studenții care nu au participat la evaluarea formativă de la sfârșitul semestrului nu și-au îndeplinit obligațiile profesionale din timpul anului și nu pot participa la evaluarea sumativă finală.

Evaluarea sumativă finală se susține din toată materia pentru a putea conține întrebări de tip integrativ. Timpul alocat testării, numărul de întrebări și răspunsuri poate varia în funcție de numărul de ore teoretice alocate specializării. Pentru promovarea evaluării finale sumative este necesară obținerea a minim 50% din punctajul maxim al testului. La calculul notei finale evaluarea sumativă finală va avea o pondere de 70%. Sesiunea TBL din cadrul cursului va reprezenta 10% din nota finală.

Examenul de fiziologie se consideră promovat dacă media finală a celor 3 note este peste 4,5.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	DE MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SANATATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTĂ
1.6 Programul de studii	Medicina / Nutritie si dietetica

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	FIZIOLOGIE GENERALA – NUT102						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. Dr. Serban Alina						
2.3 Titularul activităților de lp	Conf. Dr. Muresan Simona , Asist. Dr. Albu Sorin						
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	EXAMEN	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					1
Examinări					0
Alte activități					0
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Cunoașterea și aprofundarea conceptelor generale , a proceselor fundamentale specifice și a metodelor de explorare fiziologică specifică a principalelor sisteme biologice ale organismului. -Deprinderea termenilor medicali specifici. -Obținerea fundamentului științific care să permită înțelegerea ulterioară a proceselor patologice
Competențe transversale	-Stimularea capacității de lucru în echipă prin participarea la activitățile experimentale din cadrul disciplinei. -Dezvoltarea abilităților de comunicare orală prin activități practice și teoretice interactive.

-Incurajarea abilitatilor de exprimare scrisa prin redactarea de referate si prin intermediul testarilor efectuate pe tot parcursul semestrului

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Înțelegerea noțiunilor de bază de fiziologie , corelarea lor cu practica medicală. și acumularea cunoștințelor teoretice pentru efectuarea unor experimente simple
7.2 Obiectivele specifice	1.Cunoașterea noțiunilor de bază ale fiziologiei aparatului respirator, cardiovascular ,excretor si sistemului nervos 2. Corelarea noțiunilor de fiziologie cu aplicabilitatea lor în medicina clinică 3. Aplicarea in practica a metodelor de explorare funcțională a aparatelor si sistemelor anatomice studiate

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Fiziologie generala - Curs introductiv	Prezentare orală + multimedia	2		Dezechilibru acido-bazic, Echilibru hidro-electrolitic
2.	2. Fiziologie generala - Homeostazia celulara, sisteme de transport membranar, volumul si compozitia lichidelor organismului	Prezentare orală + multimedia	2		Dezechilibru acido-bazic, Echilibru hidro-electrolitic, Edem
3.	3.Fiziologia sangelui (1) - Proprietatile si functiile sangelui, echilibrul acido-bazic al organismului. Volemia si hematocritul.	Prezentare orală + multimedia	2		Cianoză, Dezechilibru acido-bazic, Anemie, Echilibru hidro-electrolitic
4.	4.Fiziologia sangelui (2) - Compozitia plasmei sangvine, substante organice si anorganice	Prezentare orală + multimedia	2		Cianoză, Anemie, Imunodeficiență, Patologii limfoproliferative, Patologii mieloproliferative, Echilibru hidro-electrolitic, Șoc
5.	5.Fiziologia sangelui (3) - Elementele figurate ale sangelui: eritrocite(hemoglobina, grupele sangvine), trombocite, leucocite	Prezentare orală + multimedia	2		Cianoză, Anemie, Boală hemolitică în sistemul Rh, Splenomegalie, Transfuzie de sânge/derivate de sânge
6.	6.Fiziologia sangelui (4) - Leucocite.Imunitate umorala si celulara. Fagocitoza ,inflamatie	Prezentare orală + multimedia	2		Septicemie, Șoc, Infecțiile pielii
7.	7.Fiziologia sangelui (5) – Trombocite . Hemostaza : etape, factorii coagularii	Prezentare orală + multimedia	2		Cianoză, Patologie hepatică cronică, Patologie renală cronică, Tulburări de coagulare, Boală tromboembolică
8.	8.Fiziologia respiratiei - Ventilatia pulmonara. Difuziunea alveolo-capilara. Reglarea respiratiei: centrii nervosi, mecanisme nervoase si umorale	Prezentare orală + multimedia	2		Cianoză,Dispnee, Durere în piept, Hemoptizie, Astm, Carcinom bronșic, ,Bronșită și emfizem cronic, Pleurezie, Pneumotorax, Boală tromboembolică

					tromboembolică
9.	9.Fiziologia aparatului cardio-vascular (1) - Fenomene electrice ale inimii . Electrocardiograma	Prezentare orală + multimedia	2		Cianoză, Tulburări ale conștienței, Amețeli, Tulburări de conducere/ritm cardiac, Stop cardio-respirator, Palpitații, Moartea subită
10.	10.Fiziologia aparatului cardio-vascular (2) - Fenomene mecanice ale fibrei miocardice. Ciclul cardiac. Zgomotele inimii	Prezentare orală + multimedia	2		Cianoză, Dispnee, Durere în piept, Patologii valvulare cardiace, Patologie cardiacă ischemică
11.	11.Fiziologia aparatului cardio-vascular (3) - Circulația arterială, capilară, venoasă. Reglarea activității cardio-vasculare	Prezentare orală + multimedia	2		Cianoză, Edem, Anevrism aortic, Tulburări vasculare periferice
12.	12. Fiziologia renală (1) – Nefronul. Filtrarea glomerulară.	Prezentare orală + multimedia	2		Durere de spate, Edem, Insuficiență/patologie renală acută, Anemie, Carcinom renal și al vezicii urinare, Poliurie, Patologie renală cronică
13.	13. Fiziologia renală (2) - Funcția tubulară. Rolul rinichiului în menținerea echilibrului hidric, acido-bazic și a concentrației plasmatice a electrolitilor	Prezentare orală + multimedia	2		Disurie, Diureză/frecvența micțiunilor, Hematurie, Carcinom renal și al vezicii urinare, Incontinență urinară, Echilibru hidro-electrolitic, Infecție de tract urinar, Obstrucție a tractului urinar
14.	14.Fiziologia aportului alimentar	Prezentare orală + multimedia	2		Câștig ponderal, Pierdere ponderală, Îngrijiri postoperatorii, Tulburări de apetit alimentar

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

M. Sabău: Fiziologia sângelui și respirației. Univ. Press 2006

2.Dobreanu D. - Fiziologia Aparatului Cardiovascular, University Press Târgu-Mureș, 2005, ISBN:973-7788-43-5 (disponibilă la <http://www.fizioms.ro>)

Bibliografie facultativa:

Haulica : Fiziologia umana, Ed. Med., 2008

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Cunoștințe generale de laborator, protecția muncii	Prezentare orală	2		-
2.	2. Dozarea substanțelor ionice plasmatice, flamfotometria	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands on"), software demonstrativ	2		Echilibru hidro-electrolitic
3.	3. Principii de numărare a elementelor figurate sanguine. Nr. hematiilor.	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands on"), software demonstrativ	2		Anemie
4.	4. Dozarea hemoglobinei.	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands on"), software demonstrativ	2		Anemie
5.	5. Grupele sanguine.	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands on"), software demonstrativ	2		Boală hemolitică în sistemul Rh
		predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii			Infecțiile pielii, Bolile infecțioase ale copilăriei, Infecție de tract respirator

6.	6. Formula leucocitară. Frotiu periferic.	demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands on"), software demonstrativ	2		respirator, Infecție de tract urinar, Septicemie, Patologii limfoproliferative, Patologii mieloproliferative
7.	7. Numărarea leucocitelor și a eozinofilelor.	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands on"), software demonstrativ	2		Infecțiile pielii, Bolile infecțioase ale copilăriei, Infecție de tract respirator, Infecție de tract urinar, Septicemie, Patologii limfoproliferative, Patologii mieloproliferative
8.	8. Masurarea neinvazivă a presiunii arteriale și apulsului arterial .Probele de efort cardiovascular	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands on"), software demonstrativ	2		Hipertensiune
9.	9. Numărarea trombocitelor. Explorarea coagulării și a hemostazei. Timp de sângerare și de coagulare	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands on"), software demonstrativ	2		Tulburări de coagulare
10.	10. Explorarea funcțională a aparatului reno-urinar	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands on"), software demonstrativ	2		Disurie, Diureză/frecvența micțiunilor, Hematurie, Carcinom renal și al vezicii urinare, Incontinență urinară, Echilibru hidro-electrolitic, Infecție de tract urinar, Obstrucție a tractului urinar
11.	11. Reflexe la om și broască .Timp de reacție, reobază ,cronaxie	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip "hands	2		Patologie cerebrovasculară

		on”), software demonstrativ			
12.	12. Explorarea funcțională a aparatului respirator	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip “hands on”), software demonstrativ	2		Pneumotorax, Pleurezie, Dispnee, Cianoza
13.	13. Recuperarea lucrărilor practice	predare orală, prezentare powerpoint, demonstratii practice (activitate în grupe mici de tip “hands on”), software demonstrativ	2		-
14.	14. Verificare cunoștințe practice	Verificare	2		-

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Pagina de internet a Disciplinei de Fiziologie (www.fizioms.ro).

Bibliografie facultativa:

1.M. Sabău: Fiziologia sângelui și respirației, Univ. Press 2006

2.Dobreanu D. - Fiziologia Aparatului Cardiovascular, University Press Târgu-Mureș, 2005, ISBN:973-7788-43-5 (disponibilă la <http://www.fizioms.ro>)

3.Haulica : Fiziologia umana, Ed. Med., 2008

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

Notiunile deprinse în cadrul activităților practice și teoretice din cadrul Disciplinei de Fiziologie conferă studentului un fundament informațional obligatoriu necesar pentru aprofundarea cunoștințelor specifice specializării sale. Înțelegerea corectă a proceselor fiziologice generale ale organismului creează premisa percepției corecte și complete a tuturor materiilor de studiu incluse în planul de învățământ.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	-	TBL	10%
În timpul activității practice	-	CBL	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Evaluare sumativă a cunostintelor acumulate pe parcursul semestrului	Test grila	60%
Examen practic final	Evaluarea materialului aferent lucrărilor practice	Test scris	20%
10.6 Standard minim de performanță			
1. Evaluarea materialului aferent lucrărilor practice se face în cadrul evaluării formative de la sfârșitul fiecărui semestru, promovarea acestei evaluări este o condiție necesară pentru participare la evaluarea finală sumativă. Nota de la evaluarea formativă de la sfârșitul semestrului va reprezenta 30% din nota finală. În cazul în care un student nu promovează evaluarea formativă din ultima săptămână a semestrului este obligat să repete evaluarea în perioada sesiunii ordinare și/sau sesiunea de restanțe (înaintea desfășurării examenului sumativ). În perioada reexaminărilor evaluarea formativă din ultima săptămână nu se mai poate repeta (exceptând studenții din anii anteriori care nu au putut participa la evaluarea formativă din presesiune). Dacă un student nu promovează din cele trei încercări (presesiune, sesiunea ordinară, sesiunea de restanțe) evaluarea formativă din ultima săptămână a semestrului se consideră că nu a promovat fiziologia din semestrul respectiv (în catalogul de note se va trece nota 4). 2. Evaluarea sumativă finală este un test scris, la sfârșitul fiecărui semestru, și se va desfășura în aceeași zi pentru toate seriile de la o linie de predare la o dată din sesiune stabilită de comun acord de către studenți și titularul de curs. În sesiunile de restanțe și reexaminare data și ora examenului sunt stabilite de către Disciplină. Disciplina va primi la acest examen doar studenții pentru care, cu 48 de ore înainte de examen, Decanatul a emis catalog de note. Evaluarea sumativă finală se susține din toată materia pentru a putea conține întrebări de tip integrativ. Timpul alocat testării, numărul de întrebări și răspunsuri poate varia în funcție de numărul de ore teoretice alocate specializării. Pentru promovarea evaluării finale sumative este necesară obținerea a minim 45% din punctajul maxim al testului. La calculul notei finale evaluarea sumativă finală va avea o pondere de 70%.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	NUTRIȚIE DIETETICĂ
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	FIZIOPATOLOGIE						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. Stoian Adina						
2.3 Titularul activităților de lp	Șef lucrări dr. Farr Ana Maria						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					0.5
Examinări					0.5
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale de fiziopatologie, pe sisteme și mecanisme de acțiune. Analiza noțiunilor de evaluare a nevoilor nutriționale pe diverse categorii de patologii. Aplicarea metodelor, tehnicilor și procedeele specifice privind mecanismele fiziopatologice ale organismului uman în corelație cu alimentația. Utilizarea noțiunilor dobândite în cadrul disciplinei pentru cercetarea științifică ulterioară. Principii nutritive în funcție de patologie și de vârstă.
-------------------------	---

Competențe transversale	Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente diverselor mecanisme fiziopatologice. Realizarea unei lucrări/referat/ caz clinic cu identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și riscurilor aferente. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficientă în cadrul echipei și în relație cu pacientul. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date – de tip pub-med -, cursuri on-line etc.) atât în limba română cât și într-o limbă de circulație internațională.
-------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Prezentarea mecanismelor de acțiune ale afecțiunilor cu care nutriționistul se întâlnește în activitatea sa.
7.2 Obiectivele specifice	Prezentarea etiopatogeniei și a mecanismelor în cadrul fiziopatologiei generale și speciale a sistemelor de organe cu aplicație în nutriție și dietetică. Explicarea unor mecanisme de acțiune a substanțelor farmacologice prin prisma fiziopatologiei cu aplicație în nutriție și dietetică. Dezvoltarea abilităților teoretice și practice pentru stabilirea diagnosticului pozitiv și diferențial a bolilor din medicina clinică cu aplicație în nutriție și dietetică.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Introducere în fiziopatologie. Conceptul de normal și de boală. Agresologie generală.	Prezentare orală + multimedia		2 ore pe săptămână	Patologie
2.	Fiziopatologia imunității. Fiziopatologia infecției. Particularități nutriționale.	Prezentare orală + multimedia		2 ore pe săptămână	Bolile infecțioase
3.	Fiziopatologia sindromului febril. Particularități în nutriția pacienților febrili.	Prezentare orală + multimedia		2 ore pe săptămână	Febră de etiologie necunoscută
4.	Fiziopatologia sângelui. Seria eritocitară. Seria leucocitară. Particularități nutriționale la pacienții cu sindrom anemic, boli limfoproliferative.	Prezentare orală + multimedia		2 ore pe săptămână	Anemia
5.	Fiziopatologia sangelui. Seria trombocitară. Hemostaza. Principii de nutriție la pacienții cu trombocitopenii, trombocitoze, tulburări de coagulare.	Prezentare orală + multimedia		2 ore pe săptămână	Anemia
6.	Fiziopatologia echilibrului acido bazic și hidroelectrolitic. Principii de nutriție.	Prezentare orală + multimedia		2 ore pe săptămână	Dezechilibru acido-bazic. Echilibru hidro-electrolitic
7.	Fiziopatologia cardiovasculară. Hiper- și hipotensiune arterială. Principii nutriționale.	Prezentare orală + multimedia		2 ore pe săptămână	Hipertensiune. Malformații ale sistemului cardiovascular
8.	Fiziopatologia aterosclerozei. Complicațiile cardiace, cerebrale și periferice ale aterosclerozei. Principii nutriționale.	Prezentare orală + multimedia		2 ore pe săptămână	Patologie cardiacă ischemică
	Fiziopatologia aparatului respirator.	Prezentare			Astm. Patologie

9.	Fiziopatologia transportului de oxigen. Disfuncțiile ventilatorii. Insuficiența respiratorie. Principii nutriționale.	orală + multimedia	2 ore pe săptămână	pulmonară cronică
10.	Fiziopatologia tubului digestiv superior. Principii nutriționale.	Prezentare orală + multimedia	2 ore pe săptămână	Carcinom esofagian
11.	Fiziopatologia tubului digestiv inferior, a ficatului și pancreasului. Principii nutriționale.	Prezentare orală + multimedia	2 ore pe săptămână	Carcinom gastric. Malabsorbție.
12.	Fiziopatologie excreției. Insuficiența renală acută și cronică. Principii nutriționale.	Prezentare orală + multimedia	2 ore pe săptămână	Carcinom renal și al vezicii urinare
13.	Fiziopatologia sistemului endocrin. Principii dietetice și nutriționale.	Prezentare orală + multimedia	2 ore pe săptămână	Patologie tiroidiană
14.	Fiziopatologia deficitelor nutriționale – cașexie, anorexie -. Fiziopatologia obezității. Principii dietetice și nutriționale.	Prezentare orală + multimedia	2 ore pe săptămână	Malnutriție. Malabsorbție.

Semestrul II

1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

1. Mattson Porth C. - Essentials of Pathophysiology: Concepts of Altered Health States, second edition, Lippincott William Wilkins, 2006
2. Paulev Poul-Erik, Textbook in Medical Physiology and Pathophysiology, Copenhagen Medical Publishers, 2000
3. Szollár Lajos, Kórélettan, Semmelweis Kiadó, Budapest, 2005
4. Springhouse, Professional guide to pathophysiology 2ed, Ed. Lippincott Williams and Wilkins, 2006
5. Colev Luca V., Bădescu M., Mocanu V., Ciocoiu M.: Fiziopatologie, Editura Gr.T. Popa, Iași, 2006
6. Bacărea Anca, Bacărea Vladimir, Ghiga Dana, Buda Brândușa, Gliga Florina, Stoian Adina, Fiziopatologie generală, Editura University Press Tîrgu Mureș, 2013

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Protecția muncii în laboratorul de fiziopatologie. Importanța testelor paraclinice din punctul de vedere al dieteticianului.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Protecția muncii.
2.	2. Explorarea sindromului inflamator și infecțios. Fiziopatologia seriei leucocitare: modificări patologice ale seriei granulocitare, limfocitare, monocitare. Leucocitoze. Leucopenii. Aplicații în nutriție și dietetică.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Bolile infecțioase
	3. Fiziopatologia seriei eritrocitare: modificări patologice din punctul de vedere al	Prezentarea temei			

3.	patologiei din punctul de vedere al dieteticianului. Investigarea sindromului anemic și importanța dietoterapiei în tratamentul acesteia.	temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Anemia
4.	4. Aplicații practice practice ale fiziopatologiei seriei trombocitare și hemostazei în dietetică.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Tulburări de coagulare
5.	5. Tulburările echilibrului electrolitic, importanța acestora din punctul de vedere al dieteticianului.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Echilibru hidro-electrolitic
6.	6. Fiziopatologia digestiei. Tulburările secreției salivare, gastrice, intestinale. Indicațiile explorării tubului digestiv din punctul de vedere al dieteticianului.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Disfagie. Patologii ale cavității bucale. Carcinom gastric
7.	7. Fiziopatologia ficatului și pancreasului. Aspecte practice privind rolul dieteticianului în tratamentul bolilor digestive.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Patologie hepatică cronică. Patologia pancreasului
8.	8. Fiziopatologia metabolismului lipidic. Indicațiile explorării. Dislipidemii primare și secundare. Evaluarea riscului cardiovascular. Aplicații în nutriție și dietetică.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Tulburări ale metabolismului lipidic
9.	9. Fiziopatologia metabolismului proteic. Disproteinemii: etiopatogenie și consecințe clinice. Modificări patologice ale electroforezei proteinelor serice. Aplicații în nutriție și dietetică	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Malnutriția. Malabsorbția.
10.	10. Fiziopatologia sindromului hiperglicemic și hipoglicemic. Indicațiile determinării glicemiei bazale, efectuării testului de toleranță orală la glucoză, hemoglobinei glicate. Aspecte practice privind rolul dieteticianului în tratamentul hiperglicemiilor/hipoglicemiilor	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Diabet zaharat
11.	11. Explorarea pulsului arterial. Teste de reactivitate vasculară. Aplicații practice pentru dietetician. Indicațiile explorării tensiunii arteriale. Fiziopatologia hipertensiunii arteriale esențiale și secundare. Fiziopatologia hipotensiunii arteriale. Măsuri dietetice de prevenire/tratament.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Hipertensiune
12.	12. Aplicații practice ale fiziopatologiei aparatului renourinar în nutriție și dietetică	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Insuficiență/patologie renală acută. Carcinom renal și al vezicii urinare
13.	13. Patologia endocrină din punctul de vedere al dieteticianului. Aplicații practice.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Patologie tiroidiană
14.	14. Aplicații practice privind deficitul nutrițional și ale obezității. Principii de dietoterapie.	Prezentarea temei, dezbateri, prezentari de caz	2	2 ore /săptămână	Câștig ponderal

Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Gáti Tibor et al., Kórélettani vademecum, Semmelweis Kiadó, Budapest, 2008
2. Paulev Poul-Erik, Textbook in Medical Physiology and Pathophysiology, Copenhagen Medical Publishers, 2000
3. Silbernagl S., Lang F., Color Atlas of Pathophysiology, Thieme, 2000
4. Springhouse, Professional guide to pathophysiology 2ed, Ed. Lippincott Williams and Wilkins, 2006
5. General Practice Notebook <http://www.gpnotebook.co.uk/homepage.cfm>, 2010
6. Bacărea Anca, Bacărea Vladimir, Ghiga Dana, Buda Brândușa, Gliga Florina, Stoian Adina, Fiziopatologie generală, Editura University Press Tîrgu Mureș, 2013

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

Cunoașterea mecanismelor fiziopatologice este obligatorie pentru înțelegerea logică a producerii bolilor, permite învățarea expresiei clinice și paraclinice a bolilor și face posibilă aplicarea practică a acestor cunoștințe în activitatea de nutriționist, în relație cu comunitatea.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL CURS 4	TBL CURS 8	2X10%=20%
În timpul activității practice	TEST GRILA NR. 1 CU 10 INTREBARI	TEST GRILA NR. 2 CU 10 INTREBARI	2X10%=20%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluarea scrisă – test grilă la final de semestru cu 60 de întrebări dintre care 20 cu un singur răspuns corect (marcate cu *), restul cu mai multe răspunsuri corecte (între 2 și 4). 2 teste redacționale pe parcursul semestrului a câte 10 minute cu 2 întrebări fiecare test	30%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Examen oral	30%

10.6 Standard minim de performanță

Nota de promovare a examenului este nota 5,00 atât la testele din timpul semestrului, la examenul

grilă finală cât și la examenul practic; studentul are obligativitatea să fie prezent la lucrările practice, la cursuri, să recupereze toate absențele pe care le are, să promoveze examenul practic și teoretic, să folosească corect terminologia de specialitate.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	DE MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M1
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Histologie						
2.2 Titularul activităților de curs	Șef lucrări Dr. Camelia Gliga						
2.3 Titularul activităților de lp	Șef lucrări Dr. Camelia Gliga, Șef lucrări Dr. Fulop Eموke						
2.4 Anul de studii	1	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					5 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0,5
Examinări					0,25
Alte activități					0,25
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	3				
3.8 Total ore pe semestru	70				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Capacitatea de a recunoaște un țesut sau organ, de a recunoaște o colorație histologică, de a efectua un diagnostic diferențial între diferite țesuturi și organe. -Cunoașterea structurii normale și a funcției diferitelor tipuri de țesuturi și organe cu aplicabilitate în patologie -Cunoașterea și înțelegerea interrelațiilor structurale și funcționale a țesuturilor și organelor din organismul uman pentru însușirea conceptelor, teoriilor, si notiunilor fundamentale in ceea ce priveste producerea bolilor, a semnelor si simptomelor caracteristice fiecarei afectiuni
-------------------------	--

Competențe transversale	-Familiarizarea cu utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internat, software de specialitate, baze de date, cursuri on-line) -Realizarea unei lucrari/ unui proiect, cu identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a condițiilor și etapelor de lucru, precum și a timpilor și termenelor de realizare -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 -Conștientizarea nevoii de formare profesională continuă
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Deprinderea noțiunilor legate de tehnica histologică și studiul sub formă de lame virtuale a țesuturilor și organelor.
7.2 Obiectivele specifice	- studiul structurii normale a țesuturilor și organelor sub forma de lame virtuale, în colorații uzuale (HE), colorații speciale și imunohistochimice, cu axare pe structura sistemul imun, aparatului digestiv, a sistemului endocrin, cu referiri la implicațiile în patologia specifică.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Țesuturile epiteliale: Caractere generale și rol. Clasificare. Epiteliile de acoperire. Epiteliile glandulare endocrine și exocrine.	Prezentare orală, desene + multimedia	2		Cancer de piele Infecțiile pielii Ulcerațiile pielii
2.	2. Țesuturile conjunctive : Caractere generale, componente Clasificarea țesuturilor conjunctive. Tesutul conjunctiv lax, țesutul adipos. Tesutul cartilagos. Tesutul osos	Prezentare orală, desene + multimedia	2		Câștig ponderal. Tumori maligne osoase.
3.	3. Imunitatea: Celulele sistemului imunitar. Organe limfopoietice centrale: timusul. Organe limfopoietice periferice: nodulul limfatic, splina, țesutul limfoid asociat mucoaselor.	Prezentare orală, desene + multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
4.	4. Aparatul digestiv I: Tubul digestiv: structura generală microscopică. Cavitățile bucale. Buzele. Limba, Glandele salivare.	Prezentare orală, desene + multimedia	2		Patologii ale cavității bucale (inclusiv cariile)
5.	5. Aparatul digestiv II: Esofagul, Stomacul. Intestinul subțire. Intestinul gros.	Prezentare orală, desene + multimedia	2		Carcinom esofagian. Carcinom gastric.
6.	6. Aparatul digestiv III. Glandele anexe ale tubului digestiv: Ficatul, Pancreasul.	TBL	2		Hepatomegalie. Patologia vezicii biliare. Patologia pancreasului
7.	7. Sistemul endocrin: Organizarea morfologică a glandelor endocrine. Hipofiza. Suprarenala. Tiroida. Paratiroidale.	Prezentare orală, desene + multimedia	2		Patologie tiroidiană
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					

2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Bibliografie obligatorie:

1. Borda A și colab.: Curs de histologie, vol. II, Litografia UMF Tg. Mureș, 2008
2. Borda A. și colab.: Histologie Țesuturile, Editura University Press, 2010
3. Borda A. și colab. Curs de Histologie, Țesuturi și Organe pentru programul de studiu asistență medicală generală, nutriție și dietetică, Editura University Press Tîrgu Mureș, 2015

Bibliografie facultativă:

3. Röhlich P: Szövettan. Egyetemi Tankönyv. Semmelweis Orvostudományi Egyetem Képzéskutató, Oktatástechnológiai és Dokumentációs Központ, 2008
4. Young B, Lowe JS, Stevens A, Heath J: Wheater's Functional Histology. A Text and Colour Atlas. Churchill Livingstone Elsevier, 2007
5. Ross M.H., Histology: A Text and Atlas, With Correlated cell and molecular biology, Lippincott Williams & Wilkins, 2015

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Tehnici histologice de prelevare și includere. Tehnica de examinare a lamelor virtuale.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Exeman de laborator.
2.	2. Epitelii de acoperire. Epiteliu simplu cilindric, epiteliu pavimentos stratificat necheratinizat.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Cancer de piele Infecțiile pielii Ulcerațiile pielii
3.	3. Epitelii glandulare. Glanda tubulară simplă, glanda tubulo-acinoasă.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Epitelii.
4.	4. Țesutul conjunctiv: Celulele țesutului conjunctiv: fibrocit, fibroblast, plasmocit, adipocit.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a	2		Țesuturi.

		țesuturilor și organelor			
5.	5. Țesutul conjunctiv lax, țesutul conjunctiv adipos.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Creștere poinderală.
6.	6. Țesutul osos: Os compact șlefuit, os spongios.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Tumori maligne osoase
7.	7. Țesutul muscular: Țesut muscular neted, țesut muscular striat.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Patologia musculară
8.	8. Aparatul circulator: Capilar, arteră elastică, arteră de tip muscular.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Transfuzie de sânge/derivate de sânge
9.	9. Tubul digestiv I: limbă, papile linguale, mugure gustativ.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Cavitatea bucală.
10.	10. Tubul digestiv II: Esofag, stomac zonă fundică și zona pilorică.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Carcinom esofagian. Carcinom gastric.
11.	11. Tubul digestiv III: Duoden, ileon, colon.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Boli inflamatorii intestinale. Carcinom de colon și rect
12.	12. Tubul digestiv IV: Glandele anexe ale tubului digestiv: Ficat, pancreas, vezica biliară.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a	2		Hepatomegalie. Patologia vezicii biliare. Patologia pancreasului

		țesuturilor și organelor			pancreasului
13.	13. Sistemul endocrin: Tiroida, suprarenala.	Demonstrații practice, studiul prin e-learning a structurii normale a țesuturilor și organelor	2		Patologie tiroidiană
14.	14. Recapitularea și verificarea cunostintelor		2		
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie: Bibliografie obligatorie: 1.Borda A și colab.: Îndrumător de lucrări practice de histologie, Editura University Press, 2012 Bibliografie facultativă: 2.Borda A și colab.: Histologie Țesuturile, Editura University Press, 2010 3.Röhlich P: Szövettan. Egyetemi Tankönyv. Semmelweis Orvostudományi Egyetem Képzéskutató, Oktatástechnológiai és Dokumentációs Központ, 2008					

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

Înșușirea noțiunilor elementare de histologie a țesuturilor și organelor ca bază pentru înțelegerea ulterioară a fiziologiei și patologiei acestora.
Deprinderea noțiunilor legate de tehnica histologică și studiul microscopic al țesuturilor și organelor.
Dobândirea capacității de a recunoaște un țesut sau organ și o colorație histologică, de a efectua un diagnostic diferențial între diferite țesuturi și organe.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	Demonstrarea cunoștințelor legate de structura histologică normală, funcția și unele aspecte patologice ale țesuturilor și organelor	Evaluare scrisă, sub formă de teste grilă cu răspunsuri multiple(sesiune TBL)	10%
În timpul activității practice		CBL	10%

10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Cunoștințe de histologia țesuturilor și histologia organelor. Cunoașterea între-relației structură-funcție. Cunoașterea criteriilor de diagnostic diferențial între țesuturi și organe similare.	Evaluare scrisă, sub formă de teste grilă cu răspunsuri multiple	60%
Examen practic final	Recunoașterea unei structuri histologice și a unei colorații histologice	Examen practic: Test grilă cu lame virtuale pe calculator	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Obținerea notei minime de 5 la fiecare dintre cele 2 examene: teoretic și practic. Pentru obținerea notei de 5: însușirea noțiunilor de bază de histologie a sistemului imun, a sistemului digestiv și a sistemului endocrin cu referiri la implicațiile în patologia specifică.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	IGIENA MEDIULUI. IGIENA ALIMENTAȚIEI ȘI SIGURANȚA ALIMENTULUI - ND 211						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. Monica Tarcea						
2.3 Titularul activităților de lp	Asist.univ. Moldovan Geanina						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Verificare	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					0,25
Examinări					1
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale specifice igienei mediului și siguranței alimentului, pe diverse categorii de studiu - Analiza aspectelor legate de starea de sănătate privind elementele principale din mediul ambiant: apă, aer, habitat, alimente - Aplicarea strategiilor de aprofundare a aspectelor de consultanță ecologica - Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a calității și siguranței alimentului - Realizare de proiecte, abilitatea de a ține ore de informare și
-------------------------	--

	educație pentru sănătate cu diferite teme, de a promova starea de igienă și de sănătate a populației
Competențe transversale	Monitorizarea dezvoltării armonioase a individului, adaptare la mediul înconjurător, educație igienico-sanitară și nutrițională - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală - Identificarea termenelor de realizare aferente riscurilor urmărite, a factorilor ambientali determinanți ai sănătății

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului, studenții să recunoască direcțiile principale ale igienei mediului și siguranței alimentelor: - descrierea și evaluarea cantitativă și calitativă a factorilor de agresiune pentru sănătate, proveniți din mediul ambiant; - recunoașterea efectelor produse de factorii de risc asupra organismului uman; - monitorizarea prevențională și de combatere a parametrilor mediului ambiental și ai sănătății populației; - construirea planurilor de promovare a sănătății omului și mediului înconjurător, promovarea sănătății și siguranței alimentare prin strategii preventive, conform cu legislația în vigoare.
7.2 Obiectivele specifice	La finalul semestrului, studenții vor fi capabili să identifice și să explice noțiunile practice de utilizare a metodologiei de evaluare a riscului ambiental, a gradului de poluare, a metodele de analiză a parametrilor de calitate a aerului, apei și siguranței alimentare. - să numească criteriile care stau la baza metodologiei de evaluare a calității produselor alimentare, implicit evaluarea siguranța alimentelor. - să listeze cunoștințele de bază privind metodele de laborator, de evaluare a calității produselor alimentare și parametrilor din mediul înconjurător cu risc de expunere, conform cu legislațiile în vigoare.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Factorii de risc ambientali si impactul asupra organismului.	multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
2.	2. Principii de evaluare a riscului si monitorizare a calitatii apei.	multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
3.	3. Principii de evaluare si monitorizare a calitatii aerului si impactul poluarii asupra populatiei.	multimedia	2		Patologii limfoproliferative
4.	4. Influenta radiatiilor asupra organismului. Managementul deseurilor.	multimedia	2		Patologii limfoproliferative
5.	5. Elemente de siguranta alimentelor: compozitie, depozitare, conservare, aditivare.	multimedia	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
6.	6. Grupele alimentare - valoare nutritiva, gastrotehnica si valabilitate.	multimedia	2		Malnutriție. Malabsorbție.
7.	7. Elemente de management alimentar si marketing. Legislatie din domeniul sigurantei alimentare.	multimedia	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală.
8.					
9.					

10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					
1. Tarcea M, Ruța F., Rus V.et al. - Igiena si siguranta alimentara, Edit. University Press, 2017					
2.Paraschivescu Andrei - Calitatea si siguranta marfurilor alimentare,Edit. Semne, 2012.					
3. Mahan LK, Escott-Stump S, Raymond JL - Krause's Food and Nutrition Care Process 13th edition, Edit. Elsevier, 2017.					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Metodologia de evaluare a proprietățile fizice ale aerului, poluarea aerului cu pulberi și gaze	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Imunizare Imunodeficiență
2.	2.Poluarea aerului de interior, factorii de climat interior, poluarea aerului cu microorganisme, controlul bacteriologic al suprafețelor si obiectelor	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Patologii limfoproliferative
3.	3. Interpretarea proprietatilor organoleptice, fizice și chimice din apă, methemoglobinemia, microbiologia apei, dezinfectia apei	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Echilibru hidro-electrolitic
4.	4. CBL. Notiuni de baza in igiena si siguranta alimentelor, impurificarea/contaminarea/alterarea alimentelor, agentii contaminanti, profilaxia bolilor de origine alimentara, buletine analiza și anchetele alimentare	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Tulburări alergice si intoleranțe alimentare.
5.	5.Riscul microbiologic al alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calitatii produselor alimentare, controlul igienico – sanitar al produselor de origine animala și vegetală	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Infecții, toxiinfecții alimentare, septicemie.
6.	6.Managementul deseurilor din unitatile alimentare, mediul urban si din spitale	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Imunizare Imunodeficiență
7.	7.Verificare.		2	2 ore la 2 săptămâni	
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					

14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie: 1. Tarcea M., Abram Z, Finta H., Moldovan H., Moldovan G., Nădășan V. - Îndrumar practic de Igienă, Ed. University Press Tg. Mureș, UMF Târgu Mureș, 2011. 2. Savu C - Igiena si controlul produselor de origine animala, Edit. Semne, 2008 3. ***Ghid national de bune practici pentru siguranta alimentelor. Sistemul de siguranta alimentara HACCP, Edit. Uranus, 2006.					

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

Se realizează interpretarea și analiza factorilor de risc ambientali și cei implicați în evaluarea calității și siguranței alimentare.
Nutriționiștii vor putea identifica factorii de risc și vor putea aplica măsuri de prevenire în cazul anumitor boli date (acute sau cronice). Vor putea întocmi un plan de profilaxie primară. Prin aplicarea măsurilor de prevenire, prin respectarea standardelor prescrise vor putea să corecteze elementele care pot influența negativ sănătatea, și vor putea desfășura diferite programe de sănătate aplicată la nivel de indivizi și la nivelul colectivității.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL		15%
În timpul activității practice	CBL.În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin completarea unui studiu de caz	15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu și multiplu	50%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Elaborarea unui proiect experimental privind consumul alimentar la nivel populațional, și aprecierea impactului obiceiurilor alimentare asupra statusului nutritional la indivizi.	20%

10.6 Standard minim de performanță

Să identifice: principalii determinanți ai stării de sănătate și impactul acestora asupra organismului; condițiile de habitat optime; parametrii de calitate a aerului și apei, măsurile de prevenire a îmbolnăvirilor transmise prin aer și apă; principiile alimentației sănătoase și de siguranță alimentară.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	DE MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Informatică medicală. Biostatistică						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucrari dr. Avram Calin						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucrari dr. Pop Marian, Asistent univ.drd. Rus Victoria						
2.4 Anul de studii	1	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					3 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					1
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	5				
3.8 Total ore pe semestru	70				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Studentul va trebui să demonstreze capacitatea de a înțelege și de a-și însuși termenii specifici domeniului Tehnologiei Informației, respectiv glosarul de termeni esențiali utilizat în informatica medicală - Studentul va trebui să se demonstreze capacitatea de a înțelege și folosi principalele instrumente hardware (PC) și software utilizate în domeniul informaticii în general și a informaticii medicale, în particular - Trebuie să cunoască principalele ramuri si arii de interes din sfera informaticii medicale, precum și principalele modalități de asistare de către calculator a practicii și cercetării biomedicale - Studentul va trebui să demonstreze capacitatea de a utiliza cele mai noi instrumente de documentare online, prin înțelegerea arhitecturii
-------------------------	--

Competențe profesionale	specifice a Internetului actual, respectiv a serviciilor Web, precum și o cunoaștere corespunzătoare a diferitelor tipuri de instrumente de indexare și căutare a informației pe Internet. - Să poată aplica cunoștințele dobândite în practica curentă, în ceea ce privește toate etapele de documentare (online), organizarea și regăsirea informației în bazele de date medicale și/sau programe de calcul tabelar, redactare/editare și prezentare a unor lucrări științifice cu format impus în domeniul biomedical - Să stăpânească glosarul termenilor de bază în domeniul biostatisticii și să înțeleagă principalele tipuri de teste statistice și algoritmii de selecție și aplicare a lor
Competențe transversale	- familiarizarea cu tehnologiile specifice ale Societății Informaționale, cu normele de etică și conduită online, cu riscurile de securitate legate de gestionarea informației în mediile digitale - familiarizarea cu utilizarea platformelor de e-learning sincron și asincron, respectiv cu soluțiile de testare online de tip "adaptive assesment server" utilizate de către majoritatea centrelor de testare a competențelor digitale pe plan internațional

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Progresele medicinei moderne devin tot mai dependente de modalitățile de asistare de către calculator a domeniului medical. Ca atare, obiectivul principal al disciplinei îl constituie familiarizarea studenților din domeniul biomedical cu cerințele și abilitățile specifice Erei Digitale, cu vocabularul specific domeniului Tehnologiei Informației, cu principalele tehnologii legate de asistarea de către calculator a practicii și cercetării biomedicale. Totodată, este prezentat glosarul termenilor de bază în domeniul biostatisticii și principalele tipuri de teste statistice.
7.2 Obiectivele specifice	- demonstrarea capacității studenților de a înțelege și folosi principalele instrumente hardware (PC) și software utilizate în domeniul informaticii în general și a informaticii medicale, în particular - însușirea principalelor aspecte legate de utilizarea serviciilor de indexare și căutare online a informației - dobândirea unor abilități practice de utilizare a soluțiilor avansate de birotică pentru editarea unor documente cu format impus, gestionarea și organizarea informațiilor exportate din baze de date medicale în programe de calcul tabelar, pregătirea de prezentări electronice

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Semestrul II

1.	1. Introducere. Informatica – generalitati. Informatica medicală. Obiectivele informaticii medicale. Ramuri ale informaticii medicale. Principalele ramuri ale informaticii medicale	Prezentare orala + multimedia	2	2 ore la 2 saptamani	Medical Information Systems
2.	2. Date, informații, cunoștințe. Noțiunea de informație. Date. Informații medicale. Reprezentarea datelor medicale. Reprezentarea informațiilor. Cantitatea de informație. Structura hardware a unui calculator: Unitatea centrală; dispozitive periferice - dispozitive periferice de intrare; dispozitive periferice de ieșire; dispozitive periferice mixte. Evoluția calculatoarelor electronice: Microcomputerele; Notebook; Palmtop/PDA (Personal Digital Assistant); Minicomputerele; Mainframe-urile; Supercomputerele	Prezentare orala + multimedia	2	2 ore la 2 saptamani	Electroni Medical Records (EMR)
3.	3. Structura software a unui calculator numeric: Software de bază. Limbaje de programare. Sisteme de operare (MS Windows, Linux). Conceptul de fișier. Organizarea fișierelor. Software aplicativ. Introducere în domeniul rețelelor de calculatoare. Generalități. Rețele LAN (Local Area Network) - conceptul de Intranet; WAN (World Area Network) - Internet	Prezentare orala + multimedia	2	2 ore la 2 saptamani	
4.	4. Internet - noțiuni introductive Istoricul și evoluția internetului. World Wide Web. Elemente introductive despre Internet: Adrese Internet - URL; World Wide Web (WWW); HTML – Pagini Web; Browsere WEB; News; Email. Documentare online. Căutarea informației pe internet (I) Căutarea informației pe internet - noțiuni introductive; tipuri de unelte și servicii pentru căutarea informației pe internet	Prezentare orala + multimedia	2	2 ore la 2 saptamani	Medical Online searching strategie:
5.	5. Documentare online. Căutarea informației pe internet (II) Modalități de utilizare motoarelor de căutare (Google) și a serviciilor de directoare (Yahoo Directories) pentru căutarea informațiilor din domeniul biomedical. Servicii de documentare medicală automată (Medline). Evaluarea calității informațiilor publicate pe Internet/World Wide Web.	Prezentare orala + multimedia	2	2 ore la 2 saptamani	Medical Online searching strategie:
6.	6. Aplicații ale biroticii în domeniul biomedical: Generalități. Software pentru procesare de text. Desktop Publishing (DTP). Editoare avansate de text. Programe de calcul tabelar (MS Excel, OO Calc). Software pentru realizarea de prezentări electronice. Software pentru organizarea activității. Suite de aplicații pentru birotică (MS Office, Lotus Smart Suite, OpenOffice). Baze de date în domeniul medical.	Prezentare orala + multimedia.TBL	2	2 ore la 2 saptamani	
7.	7. Noțiuni fundamentale de biostatistică. Introducere. Variabilitatea biologică. Factori de eroare. Exactitatea și precizia. Populații statistice. Eșantioane statistice. Tipuri de date. Distribuții de frecvență. Statistică descriptivă. Considerații generale. Indicatori statistici în statistica descriptivă. Statistică inferențială - noțiuni introductive.	Prezentare orala + multimedia	2	2 ore la 2 saptamani	Biologica variability
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1.Tigan S., Achimaș A., Drugan T.: Curs de Informatică și Statistică Medicală, ed. SRIMA, Cluj-Napoca, 2001

2.Mărușteri M., Buraga S, Acostăchioaie D.: Primii pași în Linux (carte+ CD-ROM cu ROSLIMS Linux Live CD), Ed. Polirom Iași, 2006, carte disponibilă online

<http://www.linux.ro/doc/roslims/roslims.pdf> mărușteri m buraga s acostăchioaie d primii pași în linux

<https://www.slideshare.net/busaco/m-mruteri-s-duraga-d-acosticnoale-primii-pai-n-linux>

3. Mărușteri M.: Documentare online, manual disponibil online pe serverele UMFST Tg. Mures http://www.umftgm.ro/info/doconline_ROV2.pdf

4. Marius Mărușteri – Documentare online – prezent si perspective, disponibil online pe serverele UMFST Tg. Mures <https://www.umfst.ro/info/english/doconline.pdf>

5. Data.Information.Knowledge - material didactic disponibil online pe serverele UMFST Tg. Mures https://www.umfst.ro/info/english/Date_info_know.pdf

6. Blachman N. – Googleguide, disponibil online la <http://www.googleguide.com/contents/>

7. Gari D Clifford, Joaquin A Blaya, Rachel Hall-Clifford and Hamish SF Fraser: Medical information systems: A foundation for healthcare technologies in developing countries, Biomedical Engineering Online, 2008 <https://biomedical-engineering-online.biomedcentral.com/articles/10.1186/1475-925X-7-18>

8. van Bommel J., Musen M.A., Musen Mark A.: Handbook of Medical Informatics, Springer Publishing House, 2002, online book la https://web.archive.org/web/20080321131249/http://www.mieur.nl/miandbook/r_3_3/handbook/home.h

9. Brooker K. - Tim Berners-Lee, the Man Who Created the World Wide Web, Has Some Regrets, 2018, articol disponibil online la <https://www.vanityfair.com/news/2018/07/the-man-who-created-the-world-wide-web-has-some-regrets>

10. Marusteri M. Notiuni fundamentale de biostatistica: note de curs/Fundamentals in biostatistics: lecture notes. University Press Targu Mures, 2006. (in Romanian, with Powerpoint slides in English). Disponibil online la adresa www.umftgm.ro/info/

11. Avram Călin, Baze de date, Editura University Press, Tîrgu Mureș, 2014, ISBN 978-973-169-332-3,

12. Drugan T., Bolboacă S., Leucuța D., Bondor C., Călinici T., Văleanu M., Colosi H., Iancu M., Istrate D., Biostatistică Medicală, Editura Medicală Universitară "Iuliu Hațieganu" Cluj-Napoca, 2018

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	Noțiuni fundamentale de utilizare a calculatorului. Sistemul de operare MS Windows: Concepte generale. Elementele de bază ale unei ferestre. Convențiile de notație în sistemul de meniuri. Utilizarea tastaturii și mouse-ului în sisteme de operare cu interfață utilizator grafică, cum este MS Windows. Utilitarele "Accesorii" în mediul Windows. Utilitarul Wordpad. Utilitarul Paint. Calculatorul. Modulul Control Panel.	Demonstratii practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)

2.	Programe de tip File Manager. Arhivatoare. Programe de tip File Manager (Windows Explorer): Concepte generale. Fișiere. Directoare. Programe. Gestionarea ecranului. Accesul la directoare. Crearea unui nou director. Moduri de afișare al fișierelor. Selectarea unui fișier. Redenumirea fișierelor sau a directorelor. Ștergerea fișierelor. Modificarea proprietăților unui fișier. Copierea fișierelor. Mutarea fișierelor. Selectarea mai multor fișiere. Arhivatoare: Concepte generale. Transportul informației. Tipuri de arhivatoare. Modul de lansare în execuție. Funcții specifice arhivatoarelor. Operații specifice arhivatoarelor Arhivatorul WIZIP/WinRAR: funcții specifice/ operații specifice	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
3.	Aplicații ale biroticii în domeniul biomedical: Prezentare generală și modalități de utilizare a unor suite de programe de birotică (MS Office, OpenOffice) Software pentru procesare avansată de text (MS Word, OO Writer)	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
4.	Software pentru editare avansată de text. MS Word (I): Concepte generale; formatarea paginii de hârtie; fonturi; formatarea textului; formatarea paragrafelor.	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
5.	Software pentru editare avansată de text. MS Word (II): Elemente caracteristice editorului MS Word: modalități de selectare a textului; operații cu blocuri; operații cu fișiere.	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
6.	Software pentru editare avansată de text. MS Word (III): Tehnologia OLE (Object Linking and Embedding) – legarea și inserarea de obiecte într-un fișier Word. Modalități de mixare a textului cu imagini.	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
7.	Software pentru editare avansată de text. MS Word (IV) – crearea și editarea de tabele Crearea și editarea de tabele	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
8.	Software pentru editare avansată de text. MS Word (V) – editarea de ecuații Crearea și editarea de ecuații matematice în MS Word.	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
9.	Programe de calcul tabelar (MS Excel, OO Calc). MS Excel (I) MS Excel - Concepte generale; formatarea paginii; foaia de calcul tabelar; conținutul unei celule; formatarea celulelor	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
10.	Programe de calcul tabelar. MS Excel (II): MS Excel: inserarea obiectelor; introducerea unei formule; copierea formulelor; folosirea adreselor relative și absolute	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
11.	Programe de calcul tabelar. MS Excel (III): Folosirea funcțiilor; cum se introduc funcțiile; butonul Autosum; funcții mai des utilizate, funcții matematice, statistice și logice	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
12.	Programe de calcul tabelar. MS Excel (IV): Lucrul cu diagrame; ce este o diagramă; elementele de bază ale unei diagrame; tipuri de diagrame; crearea unei diagrame; Formatarea diagramelor; inserarea de obiecte	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)
13.	Software pentru realizarea de prezentări electronice (MS Powerpoint, OO Impress). MS Powerpoint. MS Powerpoint - concepte generale; operații cu slide-uri; combinarea mai multor obiecte; crearea unui obiect nou; operații efectuate asupra obiectelor	Demonstrații practice, Metode de e-learning sincron	2		Electronic Medical Records (EMR)

	efectuate asupra obiectelor				
14.	Documentare online. Căutarea informației pe internet Căutarea informației pe internet - noțiuni introductive; tipuri de unelte și servicii pentru căutarea informației pe internet; Modalități de utilizare motoarelor de căutare (Google) și a serviciilor de directoare (Yahoo Directories) pentru căutarea informațiilor din domeniul biomedical. Servicii de documentare medicală automată (Medline)	Demonstratii practice, Metode de e-learning sincron	2		Medical Online searching strategies
Bibliografie: 1. Marius Mărușteri, Marius Petrișor: Informatică medicală. Îndrumător de activități practice. - manual digital - (filme didactice adnotate cu activitățile de la LP), 2014, disponibil online pe platforma de e-learning RoELME - Guest login), http://roelme.umftgm.ro/moodle/course/view.php?id=256 2. Eugenia Tătar, Simona Tătar, Marius Mărușteri: Informatică Medicală. Bazele informaticii – lucrări practice, 2001, UMF Târgu Mureș, disponibil online pe serverele UMFST Tg. Mures https://www.umfst.ro/info/LP%20Info.pdf 3. Drugan T., Bondor C., Bolboacă S., Călinici T., Colosi H., Gălățuș R., Istrate D., Văleanu M., Achimaș A., Tigan S.: Aplicații practice de informatică și statistică medicală, ed. Alma Mater, Cluj-Napoca, 2002 4. Blachman N. – Googleguide, disponibil online la http://www.googleguide.com/contents/ 5. Oláh Péter, Avram Călin, Mărușteri Marius, Introducere în biostatistică : aplicații practice, University Press, 2016, Târgu Mureș, Disponibil online la adresa www.umftgm.ro/info/					

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

Insușirea adecvată a conținutului curricular menționat asigură studentului înțelegerea glosarului de bază cu termeni de specialitate din domeniul Tehnologiei Informației și Comunicațiilor (TIC) cu aplicații directe în domeniul biomedical (informatică medicală), respectiv capacitatea de a înțelege și utiliza eficient tehnologiile Erei Digitale ce stau la baza uneltelor și serviciilor de documentare medicală online, incluzând aici și analiza critică a conținutului resurselor bibliografice disponibile online, din perspectiva acurateței și validității acestora. Sunt furnizate și o serie de noțiuni de bază din domeniul biostatisticii, în scopul folosirii lor pentru lectura critică a publicațiilor științifice de specialitate.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs		Evaluare sub formă de teste grilă (sesiune TBL)	10%
În timpul activității practice	-corelarea notiunilor teoretice cu cele practice	Verificări pe parcursul semestrului a abilitatilor practice prin testarea capacitatii de a redacta un document electronic cu format impus.	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	-cunoașterea materialului bibliografic -înțelegerea conceptelor de bază și integrarea lor în rezolvarea unor probleme	Test grilă pe calculator, folosind serverul de testare al disciplinei	50%

	rezolvarea unor probleme specifice domeniului		
Examen practic final	-corelarea notiunilor teoretice cu cele practice	Examen practic la sfârșitul perioadei de pregătire	30%

10.6 Standard minim de performanță

Înțelegerea glosarului de bază cu termeni de specialitate din domeniul Tehnologiei Informației, respectiv a termenilor specifici informaticii medicale si biostatisticii
 Capacitatea de a utiliza eficient uneltele și serviciile de documentare online
 Capacitatea de a utiliza eficient solutii avansate de birotică pentru redactarea/editarea unor documente electronice cu format impus
 Înțelegerea termenilor de bază din domeniul biostatisticii si a principalelor tipuri de teste statistice

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ISTORIA ALIMENTULUI ȘI NUTRIȚIEI						
2.2 Titularul activităților de curs	post vacant - Sef lucrari dr. Farr Ana-Maria						
2.3 Titularul activităților de lp	-						
2.4 Anul de studii	1-3	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	Verificare	2.7 Regimul disciplinei	OPT

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	-
Distribuția fondului de timp/săpt					1 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					-
Examinări					0,25
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2				
3.8 Total ore pe semestru	28				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Prezența a minim 15 studenți
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Proiectarea și aprofundarea noțiunilor fundamentale privind bazele nutriției: importanța alimentației pentru sănătate și evaluarea factorilor de risc alimentari. Etapile evaluării stării nutriționale de-a lungul istoriei. Evoluția atitudinii față de consumul alimentar în istorie. Evoluția cunoștințelor legate de alimente, nutriție și bolile asociate, de-a lungul timpului. Evoluția dietelor în istorie.
	Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru,

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

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dobândirea unor cunoștințe referitoare la obiceiurile alimentare ale diferitelor perioade din istorie, tipurile de diete aparute, modele de gastronomie și riscul bolilor asociate nutriției.
7.2 Obiectivele specifice	Identificarea momentelor istorice care au adus modificări majore în alimentație/nutriție și conexiunile cu morbiditatea populațională pe regiuni.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Caracteristicile alimentației în diferitele perioade istorice. De la dieta preistorică la cea modernă.	Prezentare orală+multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
2.	2. Caracteristicile dietetelor și obiceiurilor alimentare în perioada contemporană, comparativ pe diverse regiuni ale lumii.	Prezentare orală+multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
3.	3. Etapele istorice evolutive ale comportamentului alimentar.	Prezentare orală+multimedia	2		Anemie. Amețeli.
4.	4. Modificările stilului de viață și dietelor în istorie și pe regiuni.	Prezentare orală+multimedia	2		Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D
5.	5. Erori în alimentația modernă.	Prezentare orală+multimedia	2		Strabism Tulburări ale metabolismului lipidic
6.	6. Caracteristici istorice ale alimentației din România.	Prezentare orală+multimedia	2		Tulburări de conducere/ritm cardiac Patologii valvulare cardiace. Hipertensiune. Carcinom.Boli inflamatorii intestinale Artrită inflamatorie.
7.	7. Istoria alimentației publice.	Prezentare orală+multimedia	2		Tulburări de metabolism înnașcute
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Gibney MJ, Lanham-New SA, Cassidy A., Vorster HH. – Introduction to Human Nutrition, second edition, Ed. Wiley/Blackwell, 2009, ISBN 978-1-4051-6807-6.
2. Shills EM and al. - Modern Nutrition in Health and Disease, Lippincott, Williams and Wilkins, 2006.
3. Mencinicopschi Gh. - Revoluție în bucătărie, Ed. Coreus, București, 2011.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

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

Cunostintele legate de evolutia si adaptarea comportamentelor alimentare, traditiilor si obiceiurilor, influentelor etnice si regionale asupra alimentatiei, bolilor asociate alimentatiei incorecte si perceptia populatiei fata de aliment, pot ajuta in stabilirea proiectelor de colaborare cu diverse comunitati etnice din areal, sustinerea unor programe populationale de interventie comunitara, crearea de experti in istoria alimentului si previziunea evolutiei consumului alimentar, legaturi cu antreprenorii din domeniu si producatorii de aliment din areal.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	Evaluarea gradului de implicare a studentilor pe o problema de caz	TBL pe parcursul semestrului	30%
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Referate si prezentari	70%
Examen practic final			

10.6 Standard minim de performanță

Nota de promovare este 5, pentru obținerea căreia studentul trebuie să fie capabil să răspundă la 50% din barem: referitor la elementele de baza in evaluarea nutritionala, tipurile de diete, comportamentele alimentare cu risc si bolile de alimentatie, pe parcursul istoriei.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	DE MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	Sănătate
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislație, principii de administrare si organizare a serviciilor nutritionale				
2.2 Titularul activităților de curs	Dr.Ceană Daniela Edith șef de lucrări				
2.3 Titularul activităților de lp	Dr.Ceană Daniela Edith șef de lucrări				
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V
2.7 Regimul disciplinei	OBL				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					0,25
Examinări					0,5
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale privind etica medicală, deontologia și legislația în domeniu. Cunoștințe de bază privind modul de funcționare al sistemului sanitar din care va face parte și furnizorul de servicii medicale în domeniul nutriție dietetică.
Competențe transversale	Participarea activă la îmbunătățirea aspectelor legislative privind serviciile medicale de nutriție dietetică. Înțelegerea celor mai importante aspecte legislative aplicate la nivelul Uniunii Europene, dar și în alte state cu experiență în acest domeniu. Capacitatea de a elabora Politici sanitare în domeniul nutriție

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Înformarea privind politicile sanitare, legislația și deontologia din domeniul nutriției pe plan național și internațional.
7.2 Obiectivele specifice	Să ofere studenților baze teoretice și practice pentru ca aceștia să poată interpreta în viitor legislația, să poată aplica legislația din domeniu, respectând în același timp principiile deontologice ale profesiei de nutriționist+dietetician.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1.Elemente de etică medicală. Drepturile pacientului.	Curs interactiv prezentare Power Point	2h		Imunizare Imunodeficiență
2.	2 Elemente de politica sanitară nutrițională.	Curs interactiv prezentare Power Point	2h		Anemie.
3.	3. Principalele tipuri de acte normative utilizate la nivelul Uniunii Europene și României	Curs interactiv prezentare Power Point	2h		Infertilitate.
4.	4.Sisteme de sănătate existente la nivel mondial. Sistemul serviciilor de sănătate din România.	Curs interactiv prezentare Power Point	2h		Bolile infecțioase ale copilăriei
5.	5. Finanțarea serviciilor de sănătate.	Curs interactiv prezentare Power Point	2h		Dezvoltarea normală a copilului Sarcina și nașterea normală
6.	6. Plata furnizorilor de servicii de sănătate.	Curs interactiv prezentare Power Point	2h		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
7.	7. Nutriția comunitară+ aspecte legislative și deontologice la nivelul Uniunii Europene și Statelor Unite ale Americii.	Curs interactiv prezentare Power Point	2h		Imunizare Imunodeficiență. Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri

					preoperatorii
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Suport de curs în format electronic elaborat pe baza bibliografiei:

1. Bozle Marie A., Halben D.H.: Community Nutrition in action, Thomson Higher Education, Belmont, USA, 2006.
2. Radu P.: Finanțarea Serviciilor de Sănătate, Ed. Universitară Carol Davila, București, 2008.
3. Vlădescu C. - Sănătate Publică și Management Sanitar, Ed. Cartea Universitară, București, 2004
4. Legea nr. 46/2003
5. Legea nr. 95/2006
6. Legea Nr. 123 din 2008
7. Ordin Nr 256/2015

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Ordin privind înființarea Comitetului Național pentru Alimentație și Nutriție din 28 martie 2008	L.P. interactiv prezentare Power Point. Activitate în grupuri.	2h		Imunizare Imunodeficiență
2.	2. Legea nr. 123 din 2008 pentru o alimentație sănătoasă.	L.P. interactiv prezentare Power Point.	2h		Imunizare Imunodeficiență
3.	3. Analiza sintezelor naționale în domeniul alimentației publice publicate de către Ministerul Sănătății	L.P. interactiv prezentare Power Point.	2h		dezvoltarea normală a copilului Sarcina și nașterea normală
4.	4. Ghiduri pentru o alimentație sănătoasă existente în România. Propuneri pentru elaborarea unor ghiduri pentru diverse categorii de populație.	L.P. interactiv prezentare Power Point.	2h		Prevenție.
5.	5. Întâlnire cu reprezentanți ai asociațiilor profesionale din domeniu, cu specialiști care activează în domeniul nutriție comunitare.	L.P. interactiv prezentare Power Point.	2h		Nutriție Comunitară.

6.	6.LP interactivă: întâlnire cu medici cu scopul de a stabili moduri de acțiune comune: limite de competențe, colaborare.	L.P. interactiv prezentare Power Point.	2h		Comportament alimentar sanogen.
7.	7. Verificare				
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie: 1. Legea nr. 46/2003 2. Legea nr. 95/2006 3. Legea Nr. 123 din 2008 4. Ordin Nr 1563 din 2008 5. www.ms.ro 6. legea 26/2015					

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

Absolventul va putea crea parteneriate, proiecte comunitare și intervenții comunitare în domeniul nutriției cu reprezentanți ai comunității și dierse asociații profesionale, plecând de la informațiile de bază privind legislația în domeniu, politicile nutriționale naționale și europene. Prin caracterul interactiv al lucrărilor practice, studentul vine în contact direct cu specialiști care activează deja în domeniu.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL		15%
În timpul activității practice	CBL		15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	- evaluarea prin întrebări grilă cu răspunsuri simple și multiple a cunoștințelor asimilate pe parcursul semestrului în cadrul cursurilor;	Test grilă	50%
Examen practic final	- capacitatea de a înțelege și sintetiza aspectele privind etica profesională și aplicarea legislației în profesia de nutritionist-dietetician; - capacitatea de a susține o prezentare privind importanța și rolul nutritionistului în sistemul de sănătate românesc, astfel încât să fie respectate aspectele etice și legislative.	Prezentare susținută, referat.	20%

10.6 Standard minim de performanță

Cunoașterea noțiunilor predate astfel încât să obțină nota minimă la testul grilă, adică 5 și nota minimă (5) la proba practică.

Capacitatea de a elabora și interpreta un program național de intervenție comunitară nutrițională și legislația în domeniu.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	LIMBI MODERNE						
2.2 Titularul activităților de curs							
2.3 Titularul activităților de lp	Conf.dr. POP ANISOARA						
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	I+II	2.6 Tipul de evaluare	VERIFICARE	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	0	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	48	3.5 din care curs	0	3.6 laborator (lp)	48
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0
Examinări					0,5
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2+2				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Studentul va prezenta, la nivel mediu-avansat, următoarele abilități: -citirea corectă și fluentă, precum și înțelegerea conținutului și detaliilor unui text -înțelegerea mesajelor receptate pe cale auditivă -vorbirea fluentă, cu respectarea la un nivel satisfăcător a regulilor gramaticale și de pronunție și folosirea unui vocabular variat și adecvat situației -scrierea corectă, conform regulilor gramaticale, folosirea unui stil și a unui vocabular adecvat conținutului de idei -cunoașterea și utilizarea corectă a unui vocabular cât mai bogat de
-------------------------	---

	termeni din domeniul de specialitate
Competențe transversale	-utilizarea limbii străine ca mijloc de comunicare cu alți vorbitori ai acelei limbi, în situații generale precum și în domeniul medical, pentru acoperirea necesităților de documentare, elaborare și prezentare a unor lucrări și obținerea unor certificate de competență lingvistică cerute în diverse situații. -realizarea de prezentări orale și PP, scrierea unui rezumat în vederea elaborării unei lucrări științifice

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea limbii străine la nivel mediu-avansat.
7.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea celor patru abilități de bază: citirea, înțelegerea mesajelor receptate pe cale auditivă, comunicarea verbală, comunicarea scrisă precum și familiarizarea cu vocabularul din domeniul de specialitate.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
		Expunerea.			

1.	1. Studiul corpului uman, lecție introductivă (text) Verbul- timpul prezent	prezentarea multimediaconversația (descrierea unor imagini, discutarea unor cazuri, compararea unor itemi, brain-storming, etc.) rezolvarea de exerciții, rezolvarea unor sarcini în grup, interpretarea de roluri (ex. medic-pacient), rezolvarea unor sarcini pe baza unor mesaje scrise ori receptate pe cale auditivă (cu ajutorul mijloacelor tehnice corespunzătoare), elaborarea unor lucrări scrise, autoevaluarea.	2		Anatomie.
2.	2. Studiul corpului uman, țesuturi, organe, sisteme; Verbul- timpul viitor (1)	idem	2		Țesuturi, organe, sisteme.
3.	3. Sistemul circulator (1); Tensiunea arterială; Verbul- timpul viitor (2)	idem	2		Hipertensiune.
4.	4. Sistemul circulator (2); Glicemia: Verbul- timpul trecut (1)	idem	2		Anemie. Diabet zaharat.
5.	5. Boli ale sistemului circulator; Colesterolul; Verbul- timpul trecut (1)	idem	2		Tulburări ale metabolismului lipidic
6.	6. Sistemul osos (1); Verbul- timpul prezent și trecut- comparație	idem	2		Sistemul osos.
7.	7. Sistemul osos (2); Fierul; Verbul- prezentul perfect;	idem	2		Anemie
8.	8. Boli ale sistemului osos; Calciul; Verbul- timpul prezent perfect și trecut- comparație	idem	2		Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D
9.	9. Sistemul muscular (1) Dulciurile; Verbul-exerciții recapitulative	idem	2		Câștig ponderal
10.	10. Sistemul muscular (2); Substantivul	idem	2		Patologia musculară
11.	11. Boli ale sistemului muscular; Adjectivul	idem	2		Patologia musculară
12.	12. Sistemul digestiv (1); Vitaminele; Adverbul	idem	2		Imunizare Imunodeficiență
13.	13. Sistemul digestiv (2); 10 erori alimentare de evitat; Numeralul	idem	2		Vărsături Câștig ponderal Pierdere ponderală
14.	14. Test de verificare	Elaborarea unei lucrări scrise, test grila, multiple choice, fill in, enunțiativ	2		
Semestrul II					
		Expunerea, prezentarea multimedia, conversația (descrierea unor			

1.	15. Boli ale sistemul digestiv; Diabetul; Diateza pasivă (1)	imagini, discutarea unor cazuri, compararea unor itemi, brain-storming, etc.) rezolvarea de exerciții, rezolvarea unor sarcini în grup, interpretarea de roluri (ex. medic-pacient), rezolvarea unor sarcini pe baza unor mesaje scrise ori receptate pe cale auditivă (cu ajutorul mijloacelor tehnice corespunzătoare), elaborarea unor lucrări scrise, autoevaluarea.	2		Diabet zaharat.
2.	16. Proteine; Diateza pasivă (2)	idem	2		Malnutriție.
3.	17. Glucide; Condiționalul (1)	idem	2		Diabet zaharat. Hipovitaminoze.
4.	18. Alergii alimentare; Condiționalul (2)	idem	2		Tulburări alergice
5.	19. Alcoolul; Subjonctivul;	idem	2		Tulburări afective
6.	20. Carența în fier; Verbe modale/ auxiliare (1)	idem	2		Anemie.
7.	21. Alimentația copiilor; Verbe modale/ auxiliare (2)	idem	2		Dezvoltarea normală a copilului
8.	22. Anorexia; Probleme de topică	idem	2		Tulbări de apetit alimentar
9.	23. Bulimia; Vorbirea indirectă (1)	idem	2		Tulbări de apetit alimentar
10.	24. Alimentația vegetariană; Vorbirea indirectă (2)	idem	2		Imunizare Imunodeficiență
11.	25. Ritmul corect al meselor; Gerunziul	idem	2		Imunizare Imunodeficiență
12.	26. Nocivitatea fast food-ului; Infinitivul	idem	2		Câștig ponderal. Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei Anemie. Tulburări ale metabolismului lipidic
13.	27. Ce înseamnă a mânca bine?; Verbe cu prepoziții	idem	2		Imunizare Imunodeficiență
14.	28. Verificare	Prezentare orală	2		

Bibliografie:

Obligatorie

Pop, A., Naznean A., Dredetianu, M., Pascan A., Bucur, S.I., Tegla, E. (2017) Exerciții de limba engleză și franceză pentru examenul de licență și admitere la studii doctorale, University Press, Tirgu Mures

Site pentru activitati practice: <https://english4nutrition.blogspot.com/>

Optionala

1. Glendinning, Eric. H; Howard, Ron, Professional English in Use- Medicine, Cambridge University Press, 2007

2. Glendinning, Eric. H; Holmstrom, Beverly A. S., English in Medicine, Cambridge University Press,

2005

3. Mandelbrojot-Sweeney, Mireille; Sweeney, Eileen, Limba engleză pentru medici și asistente, Polirom, București, 2014

4. Ribes, Ramon; Ros, Pablo, Medical English, Springer, Berlin, 2006

Optional

5. Foley, Michael, Hall, Diane, Advanced Learners Grammar, Longman, Edinburgh, 2003

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

Studentii își formează competențe de comunicare și prezentare care îi ajută la obținerea unui loc de muncă, participarea la stagii de formare și dezvoltare profesională, învățare pe tot parcursul vieții.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice	Abilitatile de receptare și comunicare verbală și scrisă în context general și medical	Formativă continuă: participare la discuții, compararea unor itemi, citirea de texte, rezolvarea de exerciții, proiecte (miniprezentări orale), sau activități independente + test la final de semestru I	30%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei		
Examen practic final	abilitati de vorbire (acuratețe și fluență) în prezentarea unui subiect studiat, selecție, sintetizare, folosirea vocabularului specific și a structurilor gramaticale corespunzătoare	Evaluare sumativă la final de semestru II, prezentarea unui subiect studiat/proiect	70%

10.6 Standard minim de performanță

Să citească fără greșeli mari de pronunție, să înțeleagă ideile principale ale unui text sau mesaj audio, să răspundă la întrebări simple pe baza lor, folosind un vocabular de nivel satisfăcător și fără greșeli mari din punctul de vedere al organizării discursului și al folosirii structurilor gramaticale necesare comunicării, să cunoască anumiți termeni specifici domeniului.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	DE MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei		METODOLOGIA CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE					
2.2 Titularul activităților de curs		GHIGA DANA / ȘEF LUCRĂRI					
2.3 Titularul activităților de lp		GHIGA DANA / ȘEF LUCRĂRI					
2.4 Anul de studii	2	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	DC

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					0
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	6				
3.8 Total ore pe semestru	84				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Studentul va trebui să cunoască principalele etape de evaluare și de inițiere a unui studiu de specialitate în domeniul nutrițional -Să fie capabil să interpreteze calitatea unui studiu/articol publicat -Să poată aplica cunoștințele dobândite în practica comunitară, în inițierea și susținerea desfășurării unui studiu nutrițional comunitar, în diseminarea rezultatelor obținute și în asistarea programelor locale sau naționale strategice de prevenire a bolilor legate de comportamentul alimentar nesănătos
Competențe transversale	-Abilități de comunicare orală și scrisă prin cunoașterea regulilor de prezentare orală a unei lucrări științifice și prin însușirea structurii unei lucrări de licență

Competențe transversale	-Respectarea și dezvoltarea valorilor și eticii profesionale prin însușirea protocoalelor obligatorii care trebuie urmate în cercetarea medicală
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cercetarea științifică se bucură de o importantă apreciere în zona universitară. Aplicarea principiilor cercetării științifice este o necesitate dat fiind structura unei astfel de Facultăți – 4 ani cu posibilitate de înscriere la masterat și ulterior la studii doctorale. Elaborarea unei lucrări de licență la finalul studiilor este în mod practic esența acestui obiect de studiu.
7.2 Obiectivele specifice	Familiarizarea studenților cu tehnicile de studiu clinic și epidemiologic aplicat în științele nutriției. Învățarea protocoalelor obligatorii de urmat în cercetarea medicală. Metodologia unui studiu clinic medical. Prezentarea rezultatelor și concluziilor în formă scrisă (articol) și formă orală (reguli de prezentare).

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Introducere în Metodologia cercetării științifice medicale, generalități	Prezentare Power Point	2		Cercetare medicală
2.	Cercetarea medicală: Scopul, justificarea și calitățile unui studiu de cercetare; Etapele unui studiu de cercetare: populație tinta și esanțion	Prezentare Power Point	2		Eșanțion
3.	Etapele unui studiu de cercetare: Metode de culegere a datelor; Studii de cercetare (descriptive)	Prezentare Power Point	2		Culegere date medicale
4.	Etapele unui studiu de cercetare: Studii de cercetare (studii analitice și teste de diagnostic și screening)	TBL	2		Studiu cercetare
5.	Etapele unui studiu de cercetare: Analiza datelor, erori în studiile de cercetare	Prezentare Power Point	2		Cercetare medicală
6.	Etapele unui studiu de cercetare: Prezentarea rezultatelor. Structura unei lucrări științifice (Evaluarea unui articol științific)	Prezentare Power Point	2		Lucrare științifică
7.	Etica în cercetarea medicală	Prezentare Power Point	2		Cercetare medicală
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					

10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Bacărea Vladimir, Ghiga Dana-Valentina, Pop Raluca Monica. Principii metodologice în cercetarea medicală. University Press Tg. Mureș, 2014, ISBN 978-973-169-319-4.

Uwe Flick. Introducing research methodology. A beginner's guide to doing a research project.

SAGE Publications Ltd, London, 2011.

Christensen LB, Burke Johnson R, Lisa A. Turner. Research Methods, Design, and Analysis.

Eleventh Edition, Pearson Education, Inc., 2011.

Kumar R. Research methodology a step-by-step guide for beginners. 3rd edition, SAGE Publications Ltd, London, 2011.

Gordis L. Epidemiology. Fourth edition, Saunders Elsevier, Philadelphia, 2009.

Bacărea V. Metodologia cercetării științifice medicale. University Press Tg. Mureș, 2009.

Stuart MC. The complete guide to medical writing. Pharmaceutical Press, London, 2007.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Documentare bibliografică; Studii de cercetare – generalități, studiu de caz	Prezentare Power Point, exercitii practice	2		Cercetare medicală
2.	Studiu transversal; Indicatori epidemiologici	Prezentare Power Point, exercitii practice	2		Studiu cercetare
3.	Test (studiu transversal + indicatori)	Test grila pe calculator	2		
4.	Studii de cercetare (Studiu cohorta, Studiu caz martor, Studiu clinic randomizat, Evaluarea unui procedeu diagnostic)	Prezentare Power Point, exercitii practice	2		Studiu cercetare
5.	Test (Studii de cercetare)	Test grila pe calculator	2		
6.	Redactarea medicală	Prezentare Power Point, exercitii practice	2		Lucrare științifică
7.	Examen practic	Test grila pe calculator	2		
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					

12.				
13.				
14.				
Bibliografie: Bacărea Vladimir, Ghiga Dana-Valentina, Pop Raluca Monica. Principii metodologice în cercetarea medicală. University Press Tg. Mureș, 2014, ISBN 978-973-169-319-4. Uwe Flick. Introducing research methodology. A beginner's guide to doing a research project. SAGE Publications Ltd, London, 2011. Christensen LB, Burke Johnson R, Lisa A. Turner. Research Methods, Design, and Analysis. Eleventh Edition, Pearson Education, Inc., 2011. Kumar R. Research methodology a step-by-step guide for beginners. 3rd edition, SAGE Publications Ltd, London, 2011. Gordis L. Epidemiology. Fourth edition, Saunders Elsevier, Philadelphia, 2009. Bacărea V. Metodologia cercetării științifice medicale. University Press Tg. Mureș, 2009. Stuart MC. The complete guide to medical writing. Pharmaceutical Press, London, 2007.				

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

Cunoașterea etapelor unui studiu de cercetare
Cunoașterea modalităților de colectare a datelor pacienților în vederea utilizării acestora în studii de cercetare
Cunoașterea structurii unei lucrări științifice în vederea elaborării tezei de doctorat

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	Raspunsurile individuale Raspunsul echipei Argumentarea raspunsurilor	TBL	10%
În timpul activității practice	Corelarea intre notiunile teoretice si practice	Test grila pe calculator	30%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Intelegerea si integrarea tuturor notiunilor teoretice	Examen grilă	45%
Examen practic final	Corelarea intre notiunile teoretice si practice	Test grilă pe calculator	15%
10.6 Standard minim de performanță			
Enunțarea etapelor unui studiu de cercetare Clasificarea studiilor medicale de cercetare Metode de prezentare a rezultatelor Enunțarea structurii unui articol științific Enunțarea structurii unei lucrări de licență			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	Medicină
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	Sănătate
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Nutriție și dietetică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Microbiologie și parazitologie alimentară						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. Dr. Man Adrian						
2.3 Titularul activităților de lp	Post vacant: Sef lucr. Dr. Tudor Bianca, As. drd. Decean Luminita, As. drd. Pinteana-Simon Ionela						
2.4 Anul de studii	1	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	Ex	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					5 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					0,5
Examinări					0,5
Alte activități					1
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	5				
3.8 Total ore pe semestru	126				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

	Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare. Proiectarea și aprofundarea noțiunilor fundamentale din domeniul nutriției cu reflectare în domeniul medical, prin - cunoașterea naturii și activității metabolice a microorganismelor care pot contamina materiile prime, semifabricatele, produsele finite, în scopul prevenirii alterării lor și pierderea valorii alimentare sau a îmbolnăvirii prin consum de alimente contaminate cu microorganisme patogene-toxicogene - studierea microorganismelor utile folosite drept culturi starter ale
--	--

Competențe profesionale	fermentațiilor ce stau la baza biotehnologiilor alimentare, tipuri de alterări microbiene ale produselor finite și risc în consum. • Acordarea unei atenții deosebite controlului microbiologic și igienico-sanitar în diferite etape tehnologice de prelucrare și păstrare a produselor alimentare pentru prevenirea contaminărilor microbiene și respectarea normelor/standardelor microbiologice. • Definirea principiilor de antibioterapie umană, a celor de decontaminare specifice alimentului dar și a celor de tehnologie a alimentului. Însușirea procedurilor de decontaminare (asepsie, dezinfecție, sterilizare, pasteurizare și antisepsie) Însușirea noțiunilor fundamentale din domeniu medical general (cultură generală medicală), privind afecțiunile cele mai comune care nu aparțin în mod direct domeniului nutriției: hepatite virale B și C, infecția HIV, gripa, boli cu transmitere sexuală. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului • Studentul va dobândi abilități privind aplicabilitatea metodelor de decontaminare, deprinderea tehnicilor de recoltare a produselor patologice și a probelor biologice alimentare, a metodelor de diagnostic bacteriologic, parazitologic, virusologic și micologic. • Studentul își va însuși cunoștințe teoretice legate de bolile infecțioase, de toxiinfecții alimentare, de agenții etiologici ai bolilor infecțioase (structură, habitat, factori de patogenitate, etiopatogenie, etc), de profilaxie și tratament.
Competențe transversale	Executarea responsabilă și corectă a sarcinilor profesionale. Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare, pentru dezvoltarea personală și profesională.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Implementarea cunoștințelor teoretice în domeniul microbiologiei și a bolilor infecțioase
7.2 Obiectivele specifice	Conștientizarea importanței profilaxiei bolilor infecțioase. Cunoașterea tehnicilor de decontaminare și antisepsie. Deprinderea metodelor de lucru în laboratorul de microbiologie. Formarea studentului pentru a avea capacitatea de a putea • Ridica suspiciunea unei boli infecțioase de natură alimentară • stabili un diagnostic prezumptiv de boală infecțioasă • indica regimuri alimentare cu probiotice pentru repopulare microbiană a tractului intestinal • constientiza si impartasi efectele antibioterapiei pe termen lung asupra florei comensale a organismului • lua măsuri de biosiguranță în industria alimentară • oferi sugestii de îmbunătățire a procesului de fabricație în domeniul alimentar

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					

10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Bacterii – morfologie, metabolism, genetica bacteriană, factori de patogenitate. Virusuri – structura și arhitectura virală, multiplicare, patogenitate. Paraziți – grupe de paraziți, ciclu biologic, relație gazdă-parazit. Drojdii (levuri) – morfologie, caractere fiziologice, multiplicare. Mușcăiuri (funghi filamentoz, micromicete) – caractere generale, morfologie, reproducere, mușcăiuri cu importanță în industria alimentară.	Prezentare orală + multimedia	2		microorganisme structura microorganismelor
2.	2. Compoziția chimică a bacteriilor. Replicarea microorganismelor	Prezentare orală + multimedia	2		microorganisme structura microorganismelor
3.	3. Metode fizice de izolare și obținere a culturilor pure. Metode biologice de obținere a culturilor pure. Importanța practică a culturilor pure. Influența factorilor intrinseci, extrinseci și implicați asupra microorganismelor.	Prezentare orală + multimedia	2		microorganisme. Identificarea microorganismelor
4.	4. Metabolismul microbial, bioenergetica microbială, fermentația alcoolică, lactică, propionică, butirică, fermentații oxidative. Descompunerea amidonului și glicogenului, celulozei, substanțelor pectice, lipidelor. Degradarea acizilor nucleici. Degradarea chitinei. Transformări microbiene ale proteinelor. Surse naturale de microorganisme.	Prezentare orală + multimedia	2		microbiologie alimentară
5.	5. Tehnici și metode de evaluare a microorganismelor. Indicatori ai calității microbiologice a alimentelor. Aspecte legislative privind calitatea microbiologică a alimentelor. Analiza riscurilor. Punctele critice de control. Microbiologia previzională.	Prezentare orală + multimedia	2		microbiologie alimentară
6.	6. Microbiologia alimentelor. Patogeneza infecțiilor. Imunitate.	Prezentare orală + multimedia	2		microbiologie alimentară. imunizare imunodeficiență infecție
7.	7. Bacteriologie: Clasificarea bacteriilor. Implicarea cociilor Gram pozitivi în patologia umană. Genul Staphylococcus - toxinfecția alimentară stafilococică, infecții invazive stafilococice. Genul Streptococcus – streptococi beta hemolitici.	Prezentare orală + multimedia	2		erupție buloasă/veziculară, gastroenterită, boli infecțioase ale copilăriei, meningită, patologii ale cavității bucale, septicemie, infecțiile pielii, infecție de tract urinar patologia sarcinii și a nașterii
8.	8. Indicatori de poluare fecală a apei: Genul Enterococcus; E. coli. Implicarea bacililor Gram negativi în patologia umană: enterobacterii diareigene invazive și enterotoxigene: E. coli, Shigella, Salmonella, Klebsiella, Proteus.	Prezentare orală + multimedia	2		gastroenterită, diaree, peritonită, infecție de tract respirator, infecție de tract urinar, infecțiile pielii

9.	9. Bacterii spiralate implicate în patologia digestivă: genul Vibrio, Helicobacter, Campylobacter. Zoonoze - Leptospiroza.	TBL	2	diaree, vărsături, dezechilibru acido-bazic, carcinom gastric, gastroenterită, ulcerul peptic, peritonită
10.	10. Implicarea bacililor Gram pozitivi în patologia umană. Toxiinfecția alimentară cu Clostridium botulinum și perfringens. Alte clostridii importante din punct de vedere medical: Clostridium tetani. Gastroenterita produsă de Listeria monocytogenes. Zoonoze – Bacillus anthracis. Toxiinfecția cu Bacillus cereus.	Prezentare orală + multimedia	2	constipație, disfagie, strabism, afectare vizuală, acnee, patologii ale cavității bucale, tulburări ale nervilor periferici, peritonită, infecțiile pielii, septicemie
11.	11. Virusuri diareigene. Hepatite virale transmise prin alimente: hepatita A și E. Prioni. Micotoxine și micotoxicoze alimentare. Mycobacterii transmise prin lapte. Mycobacterium tuberculosis.	Curs integrat cu Disciplina de Epidemiologie.	2	hepatomegalie, icter, insuficiență / patologie hepatică acută, prioni, patologii degenerative ale SCN, tuberculoză
12.	12. Noțiuni generale de parazitologie. Parazitoze transmise prin apă și alimente: Giardia lamblia, Entamoeba histolytica. Parazitoze transmise prin nerespectarea regulilor de igienă personală și alimentară: Ascaris lumbricoides. Enterobius vermicularis.	Prezentare orală + multimedia	2	distensie abdominală, durere abdominală, constipație, hepatomegalie, icter, diaree, prurit, pierdere ponderală, patologie hepatică acută, tulburări alergice, anemie, tulburări de apetit alimentar
13.	13. Parazitoze transmise de la animale: Toxoplasma gondii. Fasciola hepatica. Taenia. Trichinella spiralis. Toxocara.	Prezentare orală + multimedia	2	malabsorbție, pierderea sarcinii, boli cu transmitere sexuală, distensie abdominală, durere abdominală, constipație, hepatomegalie, icter, diaree, prurit, pierdere ponderală, patologie hepatică acută, tulburări alergice, anemie, tulburări de apetit alimentar
14.	14. Hepatite transmise pe cale parenterală: hepatitele B și C. Virusul HIV. Gripa. Boli cu transmitere sexuală.	TBL	2	hepatomegalie, icter, insuficiență / patologie hepatică acută, patologie hepatică cronică, HIV, boli cu transmitere sexuală

Bibliografie:

Bibliografie obligatorie

1. Adrian Man, Anca Mare, Felicia Toma. Microbiologie medicala și alimentară - parte generală. University Press. 2015;136 pag. ISBN: 978-973-169-394-1
2. Toma Săcărea Felicia. Bacteriologie medicală, 2006, University Press, ISBN: 978-973-7788-53-5
3. Rădulescu Simona. Parazitologie medicală. Ed.All Educațional, București, ISBN: 973-684-214-2
4. Costin Cernescu - Virusologie Medicală Ed. Medicală, București, 2008, ISBN: 973-39-0637-7

Bibliografie facultativă

1. Bărzoi D., Meica S., Neguț M. Toxiinfecțiile alimentare, Ed. Diacon Coresi, București, 1999, ISBN: 973-97669-1-9
2. Dan Valentina. Microbiologia alimentelor, Ed.Alma Galați, 2001, ISBN 973-9290-89-2
3. Coman I., Mareș M. Micologie medicală aplicată, Ed. Junimea, 2000, ISBN: 973-37-0524-1
4. Popa M.I. Diagnosticul de laborator în microbiologie, Ed. Medica, 2004, ISBN: 973-7912-37-3
5. Koneman: Color Atlas and Textbook of Diagnostic Microbiology, Lippincott, 2006

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Protecția muncii în laboratorul de microbiologie. Metode de decontaminare. Dezinfecție. Antisepsie. Pasteurizare. Metode de sterilizare. Prezervarea. Flora normală a organismului. Importanța igienei personale în industria alimentară. Recoltarea și transportul produselor destinate examenului microbiologic.	Activitate practica, prezentare orala	2		Decontaminare Produse patologice
2.	2. Examenul microscopic în bacteriologie, parazitologie și micologie. Preparatul nativ. Frotiuri. Colorația simplă. Colorația Gram. Colorația cu albastru lactofenol. Examenul coproparazitologic.	Activitate practica, prezentare orala, multimedia	2		Structura microorganismelor, Identificarea microorganismelor
3.	3. Medii de cultură în bacteriologie. Metode de însămânțare. Metode de izolare și obținere a culturilor pure.	Activitate practica, prezentare orala, multimedia	2		Cultivarea microorganismelor
4.	4. Caractere de cultură ale bacteriilor. Caractere de cultură ale drojdiilor (levuri) și mucegaiurilor. Caractere biochimice și de metabolism.	Activitate practica, prezentare orala	2		Identificarea microorganismelor
5.	5. Tehnici de izolare a microorganismelor din apă și alimente. Determinări cantitative ale bacteriilor în formă vegetativă și sporulată. Reacții antigen-anticorp. Tehnici de biologie moleculară. Antibiotograma. Boala experimentală.	Activitate practica, prezentare orala	2		Identificarea microorganismelor Antibiogramă
6.	6. Seminar I (parte generală)	Seminar	2		-

7.	7. Diagnosticul de laborator în infecții cauzate de coci Gram pozitivi (produse patologice, morfologie, proprietăți culturale, biochimice, identificare antigenică, tratament). Staphylococcus aureus. Enterococcus – indicator de poluare fecală a apei. Streptococi beta-hemolitici.	Activitate practica, prezentare orală	2		erupție buloasă/veziculară, edem articular, diaree, leucoree, infecție de tract respirator, septicemie, infecțiile pielii, infecție de tract urinar, gastroenterita
8.	8. Diagnosticul de laborator în infecții cauzate de bacili Gram negativi (produse patologice, morfologie, proprietăți culturale, biochimice, identificare antigenică, tratament). Escherichia coli. Detectarea EPEC, ETEC, EIEC, E.coli O157H7 în alimente și fecale. Salmonella spp., Shigella spp., Proteus spp., Klebsiella spp.	Activitate practica, prezentare orală	2		gastroenterită, diaree, peritonită, infecție de tract respirator, infecție de tract urinar, infecțiile pielii
9.	9. Diagnosticul de laborator în infecții cauzate de bacili Gram pozitivi (produse patologice, morfologie, proprietăți culturale, biochimice, identificare antigenică, tratament). Bacterii anaerobe și aerobe sporulate. Rezistența sporilor bacterieni. Clostridium botulinum. Clostridium perfringens. Bacillus cereus.	Activitate practica, prezentare orală	2		constipație, disfagie, strabism, afectare vizuală, acnee, patologii ale cavității bucale, tulburări ale nervilor periferici, peritonită, septicemie hemoptizie, meningită
10.	10. Diagnosticul de laborator în infecții cauzate de bacterii spiralate. Vibrio cholerae. Helicobacter pylori. Campylobacter jejuni. Listeria monocytogenes.	Activitate practica, prezentare orală	2		diaree, vărsături, dezechilibru acido-bazic, carcinom gastric, gastroenterită, ulcerul peptic, peritonită
11.	11. Infecții virale de origine alimentară și hidrică: Virusurile hepatitice A și E, rotavirus, calicivirus, astrovirus, adenovirus. Examenul coproparazitologic. Parazitoze alimentare: protozoare, plathelminți, nemathelminți.	Activitate practica, prezentare orală	2		hepatomegalie, icter, insuficiență / patologie hepatică acută, malabsorbție, pierderea sarcinii, boli cu transmitere sexuală, distensie abdominală, durere abdominală, constipație, hepatomegalie, icter, diaree, prurit, pierdere ponderală, patologie hepatică acută, tulburări alergice, anemie, tulburări de apetit alimentar
12.	12. Culturi starter folosite în industria alimentară: Saccharomyces cerevisiae, Lactobacillus spp., Candida kefir, Penicillium camemberti și roqueforti. Contaminarea fungică a alimentelor. Identificarea micotoxinelor din alimente. Diagnosticul micotoxicozelor de origine alimentară.	Activitate practica, prezentare orală	2		microbiologie alimentara
13.	13. Recapitulare și recuperare	Activitate practica, prezentare	2		-

		orală			
14.	14. Seminar II (parte specială)	Seminar	2		-
Bibliografie: 1. Adrian Man, Anca Mare, Felicia Toma. Microbiologie medicală și alimentară - diagnostic de laborator și îndrumare practică pentru studenți. University Press. 2019; 192 pag. ISBN: 978-973-169-560-0. 2. ROELME.					

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

Dieteticianul poate să elaboreze planuri alimentare pentru pacienți cu patologie diversă (diabet zaharat, insuficiență renală, alimentație enterală și parenterală), sau să instruiască personalul de la bucătăriile spitalelor sau ale altor instituții cu profil medical. Dieteticianul va cunoaște principalele boli transmise prin intermediul apei și a alimentelor contaminate (infecții bacteriene, virale, parazitare, micotice), sau prin nerespectarea regulilor de igienă personală și alimentară. Cunoștințele de microbiologie au aplicație practică în atât în medicină, dar și în industria alimentară.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	Cunoașterea agenților infecțioși prezențați	Evaluare în cadrul TBL	10%
În timpul activității practice	Cunoașterea -morfologiei, fiziologiei și geneticii virale, fungice, parazitare -modurilor prin care microorganismele produc îmbolnăviri -rolului sistemului imun în apărarea antimicrobiană -Înțelegerea procedurilor diagnostice utilizate în infecții virale, fungice, parazitare, a factorilor care influențează rezultatele diagnosticului, cunoașterea principalelor indicații pentru efectuarea diagnosticului virusologic, micotic	Media Seminar1 + Seminar2	20%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Cunoștințe privind morfologia și clasificarea microorganismelor, habitat, boala la om, posibilitatea de tratament/profilaxie. Cunoștințe privind tehnicile de bază în diagnosticul microbiologic, cunoașterea metodelor de decontaminare, de recoltare și transport a produselor patologice în funcție de boală, a etapelor principale în schemele de diagnostic microbiologic pentru fiecare microorganism studiat, suspectarea/recunoașterea etiologiei infecțiilor, solicitarea în mod corect a analizelor microbiologice necesare stabilirii diagnosticului etiologic	Examen scris tip grilă	60%
Examen practic final	-Înțelegerea rezultatelor obținute și utilizarea acestora în mod adecvat în diagnosticul și tratamentul pacientului	Examen scris tip grilă	10%
10.6 Standard minim de performanță			
- nota minimă de promovare a evaluărilor practice din timpul semestrului – minim 5 - condițiile minime de admitere la examinarea finală o nota 5 la evaluarea practică din timpul semestrului o prezență integrală la lucrările practice - pentru promovarea evaluării finale NOTA MINIMĂ DE PROMOVARE: 5 (atât pentru materia de curs cât și pentru lucrările practice)			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	M1
1.4 Domeniul de studii	SANATATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	NUTRITIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei		MORFOPATOLOGIE					
2.2 Titularul activităților de curs		Vacant Profesor pozitia 3 - Prof. dr. Jung Ioan					
2.3 Titularul activităților de lp		Asist univ. drd. Baniias Laura					
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					0,25
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Cunoasterea aspectelor de baza referitoare la patologia generala si sistemica precum si la patologia nutritionala
Competențe transversale	- Capacitatea de a integra notiunile de baza referitoare la patologie, in practica clinica nutritionala

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea modificărilor patologice de bază ale organismului uman. Înșușirea noțiunilor patologice legate de sisteme și organe, cu accent pe patologia nutritionala
---------------------------------------	--

7.2 Obiectivele specifice	Aprofundarea acestor noțiuni în cursul lucrărilor practice pe preparate macroscopice fixate în formol, respectiv pe secțiuni microscopice, elaborarea diagnosticului histopatologic.
---------------------------	--

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Introducere, noțiuni fundamentale; Tulburări circulatorii	power point	1		Anemie, Edem, Cianoză, șoc
2.	Tulburari metabolice. Inflamata - generalitati	power point	1		Tulburări ale metabolismului lipidic, calciului și vitaminei D
3.	Inflamația acută, cronică și specifică	power point	1		Edem, Adenopatie. Tuberculoză
4.	Patologia sistemului imunitar. Tumori - generalități	power point	1		Tulburări alergice, Imunodeficiență.
5.	Patologia tumorilor	power point	1		Cancer de piele, Carcinom mamar, Carcinom al capului și gâtului
6.	Ateroscleroza	power point	1		Anevrism aortic
7.	Patologie cardio-vasculară	power point	1		Patologie cardiacă ischemică,
8.	Patologia aparatului respirator	power point	1		Patologie cardiacă ischemică, Anevrism aortic
9.	Patologia aparatului digestiv	power point	1		Bronșită și emfizem cronic, Patologie pulmonară cronică
10.	Patologia ficatului, căilor biliare și pancreasului	power point	1		Patologia vezicii biliare, Patologia pancreasului, Patologie hepatică cronică
11.	Efectele modificărilor climatice asupra sănătății. Poluarea mediului.	power point	1		Patologii cromozomiale
12.	Afectiuni cauzate de factori alimentari	power point	1		Gastrita
13.	Efectele consumului de alcool și ale fumatului	power point	1		Patologia sarcinii, tumori
14.	Efectele nocive ale medicamentelor și drogurilor	power point	1		Deces, pneumonie hemoragică
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					

14.				
Bibliografie: Gurzu S, Jung I. Patologie specială pentru studenții Facultății de Asistență Medicală. University Press Tîrgu Mureș, 2014. ISBN 978-973-169-312-5. Gurzu S, Jung I. Patologie generală pentru studenții Facultății de Asistență Medicală. University Press Tîrgu Mureș, 2013. ISBN 978-973-169-214-2. Gurzu S, Jung I. Notiuni de Anatomie patologica pentru studenții Facultății de Nutritie si Dietetica. University Press, Tîrgu Mureș, 2019. In pregătire				

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Tulburări circulatorii	lame microscopice scanate	1		Anemie, Edem, Cianoză, șoc
2.	Tulburari metabolice.	lame microscopice scanate	1		Tulburări ale metabolismului lipidic, calciului și vitaminei D
3.	Inflamata acuta	lame microscopice scanate	1		Edem, Adenopatie. Tuberculoza
4.	Inflamata cronica	lame microscopice scanate	1		Adenopatie
5.	Inflamata specifica si patologia sistemului imunitar	lame microscopice scanate	1		Tuberculoza. Imunodeficiență
6.	Patologia tumorilor	lame microscopice scanate	1		Cancer de piele, Carcinom mamar, Carcinom al capului și gâtului
7.	Patologia tumorilor	lame microscopice scanate	1		Cancer gastric
8.	Patologie cardio-vasculară	lame microscopice scanate	1		Patologie cardiacă ischemică,
9.	Patologia aparatului respirator	lame microscopice scanate	1		Bronșită și emfizem cronic, Patologie pulmonară cronică
10.	Patologia aparatului digestiv,	lame microscopice scanate	1		Patologii ale cavității bucale (inclusiv cariile), Ulcerul peptic, Carcinom de colon și rect, Apendicită, Carcinom gastric, Boli inflamatorii intestinale
11.	Patologia ficatului, căilor biliare și pancreasului	lame microscopice scanate	1		Patologia vezicii biliare, Patologia pancreasului, Patologie hepatică cronică
12.	Patologia renală, a vezicii urinare și a organelor genitale masculine	lame microscopice scanate	1		Patologia prostatei, Carcinom renal și al vezicii urinare

13.	Patologia organelor genitale feminine, patologia glandei mamare și patologia sarcinii	lame microscopice scanate	1		Carcinom mamar
14.	Patologia organelor endocrine și a sistemului nervos central și periferic	lame microscopice scanate	1		cleroză multiplă, Patologie tiroidiană, Diabet zaharat, Patologie cerebrovasculară, Patologii ale nervilor cranieni, Tumori cerebrale
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie: 1. Stolnicu S, Chira L. Atlas de histopatologie, Editor: Simona Stolnicu, University Press, Târgu Mureș, ISBN 978-973-169-234-0, 2013. 2. Gurzu S, Jung I. Introduction in histopathology. Ed.University Press Târgu Mureș, 2012. Cod CNCIS 210. ISBN 978-973-169-166-4. Format CD					

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

În cadrul disciplinei, prin materia predată, urmărim integrarea cunoștințelor de bază din domeniul anatomiei patologice, având ca scop formarea viitorilor nutritionisti din perspectiva modelului scientist-practitioner (cercetător ce aplică permanent rezultatele în practică). Structura cursului reflectă această orientare facilitând familiarizarea studenților cu principalele teorii cu accent asupra unor dimensiuni aplicative.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	sedinta TBL, interpretare cazuri	TBL	10%
În timpul activității practice	activitate semestrială	CBL (10%) si evaluare orala a activitatii practice semestriale (10%)	20%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Test	Test grila	40%
Examen practic final	O leziune microscopică+o leziune macroscopică	examen practic - oral	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea noțiunilor de baza privind patologia legată de sisteme si organe			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M1 - ȘTIINȚE MORFOLOGICE
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	NOȚIUNI DE GENETICĂ ȘI NUTRIGENETICĂ						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. Dr. Csép Katalin						
2.3 Titularul activităților de lp	Asist.univ.Todoran Butilă Anamaria, Asist univ drd Boglis Alina						
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Verificare	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	3				
3.8 Total ore pe semestru	70				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

	Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale ale geneticii și genomicii nutriționale implicate în păstrarea stării de sănătate și producerea bolilor Înțelegerea relației dintre dietă și factorii genetici: elemente de nutrigenetică și nutrigenomică Formularea de ipoteze și interpretarea corectă a datelor anamnestice, a semnelor, simptomelor clinice, a modificărilor paraclinice în cazul unor boli cu component genetică. Realizarea și interpretarea corectă a analizelor genetice
--	---

Competențe profesionale	Conceperea și aplicarea unui plan terapeutic și profilactic adecvat în bolilor genetice, cu accent asupra metodelor de profilaxie și tratament prin intervenții dietetice Evaluarea corectă a riscului de îmbolnăvire respectiv alegerea și aplicarea măsurilor adecvate de profilaxie în familie și în populație în caz de boală genetică influențată de dieta Implementarea unor abordări noi privind procesul de stabilire a diagnosticului și managementului bolilor genetice în relație cu progresul cunoașterii și cel tehnic din domeniul biologiei moleculare Inițierea și derularea unei activități de cercetare științifică în domeniul genomicii nutriționale
Competențe transversale	Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale și familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice din domeniul de genomică nutrițională într-o echipă pluridisciplinară Conștientizarea nevoii de formare continuă în domeniul geneticii și biologiei moleculare în era de genetizare a medicinei: 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 și softuri de asistare a stabilirii diagnosticului în bolile genetice. Elaborarea, tehnoredactarea și susținerea unei lucrări de specialitate utilizând diverse surse și instrumente de informare

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Însușirea noțiunilor fundamentale de genetică umană respectiv genomica nutrițională-nutrigenetică și nutrigenomică
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea rolului factorilor ereditari în realizarea trăsăturilor fiziologice și a bolilor umane. Elemente de nutrigenetică. Cunoașterea interacțiunilor dintre factorii externi – alimentari și gene. Elemente de nutrigenomică. Abordarea pacientului cu boli genetice, cu accent asupra intervențiilor dietetice

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Genetica si genomica nutritionala. Medicina de precizie (5P) si dieta in mentinerea sanatatii si tratamentul bolilor in era postgenomica	Prezentare orală + multimedia		1 oră	Patologie cromozomiala, Boli monogenice
2.	Structura acizilor nucleici	Prezentare orală + multimedia		1 oră	Boli monogenice
3.	Proprietatile si functia acizilor nucleici	Prezentare orală + multimedia		1 oră	Boli monogenice
4.	Genomul uman si genele	Prezentare orală + multimedia		1 oră	Boli monogenice
5.	Expresia genica.	Prezentare orală + multimedia		1 oră	Boli monogenice
6.	Controlul expresiei genice si dieta	Prezentare orală + multimedia		1 oră	Boli monogenice

7.	Variabilitatea genetica. Recombinarea. Mutatiile.	Prezentare orală + multimedia	1 oră	Patologie cromozomiala, Boli monogenice
8.	Variomul uman si nutritia	Prezentare orală + multimedia	1 oră	Boli monogenice
9.	Mecanisme de transmitere monogenica	Prezentare orală + multimedia	1 oră	Boli monogenice, Hipostatura, tulburari de coagulare, fibroza chistica, erori innascute metabolism
10.	Bolile monogenice si dieta (hipercolesterolemie familiala, fenilcetonurie, galactozemie, etc.)	Prezentare orală + multimedia	1 oră	Tulburări de metabolism înnăscute, Alimentația sugarului, Malabsorbție, Malformații ale buzei/palatului, Malnutriție, Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D, Tulburări ale metabolismului lipidic, Tulburări ale metabolismului acidului uric, Tulbări de apetit alimentar, Câștig ponderal, Pierdere ponderală, Echilibru hidro-electrolitic, Hipoglicemie
11.	Ereditatea poligenica si multifactoriala	Prezentare orală + multimedia	1 oră	Diabet zaharat, Câștig ponderal, Tulburări ale metabolismului lipidic Hipertensiune, Boală trombo-embolică, Patologie cardiacă ischemică, Depresie, Patologii degenerative ale SNC
12.	Bolile comune ale adultului (obezitate, diabet zaharat tip 2, etc.) - aspecte de genomica nutritionala	Prezentare orală + multimedia	1 oră	Diabet zaharat, Câștig ponderal, Tulburări ale metabolismului lipidic Hipertensiune, Boală trombo-embolică, Patologie cardiacă ischemică, Depresie, Patologii degenerative ale SNC
13.	Ecogenetica nutrițională și medicina genomică	Prezentare orală + multimedia	1 oră	Carcinom mamar, Carcinom cervical/uterin/ovarian, Carcinom de colon și rect
14.	Tehnologia ADN-ului recombinat. Alimentele modificate genetic	Prezentare orală + multimedia	1 oră	Malabsorbție, Malnutriție
Semestrul II				
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

1. Covic M, Ștefănescu D, Sandovici I, Gorduza EV. Genetică Medicală. Ed. III, Polirom, Iași. 2017
2. Csep Katalin. Elemente de genetică, nutrigenetică și nutrigenomică. Ed. University Press, Tg. Mureș. 2014
3. Ferguson LR. Nutrigenomics and nutrigenetics in Functional Foods and Personalized Nutrition. CRC Press, 2014
4. Kaput J, Rodriguez RL. Nutritional genomics. Wiley, 2006
5. Hoffmann GF, Zschocke J, Nyhan WL. Inherited Metabolic Diseases. Springer, 2017
6. Hollak CEM, Lachmann RH. Inherited metabolic diseases in adults. Oxford, 2016

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Cromozomii. Ciclul celular.	Prezentare orală, desene + prezentare Power Point + analiză microscopică	1 oră		Patologie cromozomiala
2.	2. Tehnici de citogenetică și citogenetică moleculară. Cariotipul uman normal.	Prezentare orală, desene + prezentare Power Point + analiză microscopică	1 oră		Patologie cromozomiala
3.	3. Mutații de număr și structura ale cromozomilor	Prezentare orală, desene + demonstrație + prezentare video	1 oră		Patologie cromozomiala
4.	4. Sindromul Down. Sindromul Prader-Willi.	Prezentare orală, desene + demonstrație + prezentare video + cariotipare individuală	1 oră		Diabet zaharat, Câștig ponderal, Tulbări de apetit alimentar, Alimentația sugarului, Tulburări de învățare, Strabism, Hipogonadism, Prurit
5.	5 Principiile și metodele analizei moleculare	Prezentare orală + Power Point + cariotipare individuală	1 oră		Boli monogenice
6.	6. Metode de analiza a modificărilor epigenetice	Prezentare orală + Power Point + cariotipare individuală	1 oră		Boli monogenice

7.	7.Nomenclatura genelor si cromozomilor	Prezentare orală și Power Point		1 oră	Boli monogenice, Patologie cromozomiala
8.	8. Baze de date genetice	Prezentare orală și Power Point, demonstrație vide		1 oră	Boli monogenice, Patologie cromozomiala
9.	9. Metoda arborelui genealogic.	Prezentare orală + exerciții		1 oră	Boli monogenice, Fibroza chistică, că, patologie musculara,
10.	10. Ereditatea monogenică	Prezentare orală + rezolvarea unor problem genetice		1 oră	Boli monogenice
11.	11. Bolile metabolice determinate monogenic	Prezentare orală + rezolvarea unor problem genetice cu calcularea riscului de reapariție a bolii și acordarea sfatului genetic		1 oră	Tulburări de metabolism înnăscute, Alimentația sugarului, Malabsorbție, Malformații ale buzei/palatului, Malnutriție, Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D, Tulburări ale metabolismului lipidic, Tulburări ale metabolismului acidului uric, Tulbări de apetit alimentar, Câștig ponderal, Pierdere ponderală, Echilibru hidro-electrolitic, Hipoglicemie,
12.	12. Dieta in preventia si tratamentul bolilor genetice	Prezentare orală + rezolvarea unor probleme genetice		1 oră	Tulburări de metabolism înnăscute, Alimentația sugarului, Malabsorbție, Malformații ale buzei/palatului, Malnutriție, Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D, Tulburări ale metabolismului lipidic, Tulburări ale metabolismului acidului uric, Tulbări de apetit alimentar, Câștig ponderal, Pierdere ponderală, Echilibru hidro-

					electrolitic, Hipoglicemie
13.	13. Metode de screening.	Prezentare orală + rezolvarea unor problem genetice cu calcularea riscului de reapariție a bolii și acordarea sfatului genetic		1 oră	Boli monogenice
14.	14. Recapitularea cunoștințelor achiziționate. Recuperare	Explicații. Rezolvare probleme. Analize individuale.		1 oră	

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Csép K, Bănescu C, Todoran Butilă A. Genomica nutrițională: aspecte practice. University Press, Târgu Mureș. 2014
2. Hoffmann GF, Zschocke J, Nyhan WL. Inherited Metabolic Diseases. Springer, 2017
3. Hollak CEM, Lachmann RH. Inherited metabolic diseases in adults. Oxford, 2016

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

Recunoașterea și abordarea factorului genetic în realizarea patologiei umane și păstrarea stării de sănătate la nivel individual și populațional.
Înțelegerea interacțiunilor dintre genom și nutrienți, a rolului dietei în profilaxia și tratamentul bolilor genetice

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice		activitatea in timpul anului	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Examen scris - Test grilă	60%
	În funcție de specificul		

Examen practic final	în funcție de specimea disciplinei	Examen scris	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea elementelor fundamentale de genetică și genomică nutrițională, nota 5 la partea teoretică respectiv practică			
- Examenul teoretic scris consta in teste grila . Corectarea testelor se face conform regulamentului. - Examenul practic final este obligatoriu, nota minimă de promovare fiind 5. Examenul practic conta in doua subiecte din cadrul lucrarilor practice. Corectarea acestora se face prin acordarea unui punctaj de la 1 la 10 ptr fiecare subiect, nota pentru examenul practic reprezentand media celor 2 punctaje.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M5
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	NUTRIȚIA ARTIFICIALĂ						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucr. Grogorescu Bianca si Sef lucr. Ioana Ghitescu						
2.3 Titularul activităților de lp	Asistent univ. Veres Mihaly						
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Verificare	2.7 Regimul disciplinei	Obligativu

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0.5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0.5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0.5
Tutorial					
Examinări					0.5
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunostinte generale de nutritie
4.2 de competențe	Nu e cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala de curs, videoproiector, plansa
5.2 de desfășurare a laboratorului	Sala de lucrari practice, videoproiector

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Dupa parcurgerea si promovarea acestei discipline studentul va fi capabil sa identifice categoria de pacienti ce au indicatie/ contraindicatie de nutritie artificiala, sa prescrie concret tipul de nutritie artificiala in functie de patologia specifica, facand uz de preparatele pentru nutritie enterala si parenterala disponibile, pe care le va utiliza cunoscand modul de calcul al necesarului caloric, plastic, hidric si micronutrienti si cunoscand specificul modului de administrare al fiecaruia.
	Insusirea cunostintelor care sa permita identificarea tipului de prescriptie nutritionala solicitata, folosind resursele disponibile, in timp

Competențe transversale	optim, identificarea rolului si atributiilor nutritionistului in echipa pluridisciplinara responsabila de pacientul supus nutritiei artificiale, utilizarea surselor de informare si documentare pentru optimizarea si eficientizarea prescriptiei individualizata la caz.
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	disciplina are ca obiectiv transmiterea de informatii referitoare la tehnicile de nutritie artificiala enterala si parenterala, indicatiile si contraindicatiile acestora si personalizarea dietei pentru fiecare categorie de afectiune majora. Se va pune accent pe modul de prescriere si administrare a necesarului caloric, de macro si de micronutrienti pentru tipuri distincte de patologie pe cele doua cai majore artificiale de administrare a acestora.
7.2 Obiectivele specifice	Evaluarea statusului nutritional, stabilirea indicatiei si tipului de nutritie artificiala, calculul necesarului caloric, plastic, si macro/ micronutrienti, identificarea factorului de stress pentru specificul patologiei tintite, cunoasterea preparatelor farmacologice de nutritie enterala si parenterala, modul de administrare si calea de administrare, monitorizarea eficientei nutritiei , identificarea si corectarea complicatiilor aparute, personalizarea nutritiei artificiale pe specific de patologie

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Nutritia artificiala: definitie, rol, scurt istoric, modalitati de administrare. Raspunsul metabolic la lipsa aportului nutritiv, stress si sepsis	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Imunodeficiență
2.	2. Evaluarea si monitorizarea starii de nutritie a pacientului critic. Scorul MUST. Indicatiile si contraindicatiile nutritiei artificiale.	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Malnutriție.
3.	3. Nutritia enterala: indicatii/ contraindicatii, accesul tehnic pentru nutritia enterala, complicatii	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Dezechilibru acido-bazic
4.	4. Nutritia enterala: preparate, diete, formule de prescriere	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Echilibru hidro-electrolitic
5.	5. Nutritia enterala la domiciliu	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Imunizare Imunodeficiență
6.	6. Nutritia parenterala:accesul venos pentru nutritia parenterala, preparate, formule de prescriere, complicatii.	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Imunizare Imunodeficiență
7.	7. Nutritia parenterala la domiciliu	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Imunizare Imunodeficiență
	8. Suportul nutritional artificial in	Predare orală, utilizând			Patologie cardiacă

8.	8. Suportul nutritional artificial in insuficienta respiratorie acuta si insuficienta cardiaca.	utilizand videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Patologie cardiaca ischemică. Patologie pulmonară cronică
9.	9. Suportul nutritional artificial in insuficienta renala acuta si cronica, in insuficienta hepatica.	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Patologie hepatică cronică. Patologie renală cronică
10.	10. Suportul nutritional artificial in politraumatism, sepsis si arsuri.	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Traumatisme prin cădere. Traumatism toraco-abdominal Traumatism cranian Traumatism al membrelor Traumatism al coloanei vertebrale
11.	11. Suportul nutritional artificial la pacientul institutionalizat in unitati de ingrijire/ paleatie.	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Îngrijiri paleative
12.	12. Suportul nutritional in afectiunile neoplazice. Nutritia artificiala a varstnicului. Nutritia artificiala a pacientului imunodeprimat	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Carcinom al capului și gâtului Carcinom mamar Carcinom bronșic Carcinom cervical/uterin/ovarian Carcinom de colon și rect Carcinom renal și al vezicii urinare Carcinom esofagian Carcinom pancreatic Carcinom gastric
13.	13. Nutritia enterala si parenterala: diferente, avantaje, dezavantaje, complicatii, raporturi cost-eficienta.	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Imunizare Imunodeficiență
14.	14. Aspecte etico-medico-legale ale nutritiei artificiale	Predare orală, utilizând videoproiectoare, schite pe tablă, etc	1 ora pe saptamana		Imunizare Imunodeficiență

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Shikora SA, ASPEN, Martindale RG, Schwaitzberg SB. Nutritional Considerations in the Intensive Care Unit: science. rationale. practice. Kendall-Hunt. 2002

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	L.P.1: Reguli de abordare a pacientului critic cu indicatie de nutritie artificiala. Reguli de identificare si verificare a dispozitivelor si produselor destinate nutritiei artificiale.	Predare orala (videoproiector, schite pe tabla) si exemplificari la caz.	1 ora pe saptamana		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
2.	L.P.2: Indicatiile/ contraindicatiile nutritiei artificiale: specificul terapiei intensive si a grupelor de patologie critica.	Predare orala (videoproiector, schite pe tabla) si exemplificari la caz.	1 ora pe saptamana		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
3.	L.P.3: Evaluarea starii de nutritie a pacientului critic. Calculul necesarului hidric, energetic si plastic in terapia intensiva. Calculul scorului MUST	Presciere de diete pentru cazuri concrete in terapia intensiva (calculator, schita pe tabla).	1 ora pe saptamana		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
4.	L.P.4: Modalitati tehnice de prescriere a nutritiei enterale. Preparate destinate nutritiei enterale.	Predare orala (videoproiector, schite pe tabla) si exemplificari la caz.	1 ora pe saptamana		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
5.	L.P.5: Modalitati de prescriere a nutritiei enterale: exercitii de calcul a dietelor enterale	Presciere de diete pentru cazuri concrete in terapia intensiva (calculator, schita pe tabla).	1 ora pe saptamana		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
6.	L.P.6: Modalitati de prescriere a nutritiei enterale : exercitii de calcul a dietelor enterale	Presciere de diete pentru cazuri concrete in terapia intensiva (calculator, schita pe tabla).	1 ora pe saptamana		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
7.	L.P.7: Nutritia parenterala: tehnca administrarii, indicatii, preparate	Predare orala (videoproiector, schite pe tabla) si exemplificari la caz.	1 ora pe saptamana		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
8.	L.P.8: Nutritia parenterala: exercitii de calcul a dietelor parenterale	Calculue efectuate la cazuri concrete in terapia intensiva (calculator, schita pe tabla).	1 ora pe saptamana		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
9.	L.P.9: Nutritia parenterala: exercitii de	Presciere de diete pentru cazuri concrete in terapia	1 ora pe		Îngrijiri postoperatorii

9.	calcul a dietelor parenterale	intensiva (calculator, schita pe tabla).	saptamana		Îngrijiri preoperatorii
10.	L.P.10: Prescrierea suportului nutritional in patologia critica respiratorie, cardica, renala si hepatica. Exercitii de calcul a dietelor pentru aceste grupuri de patologie.	Presciere de diete pentru cazuri concrete in terapia intensiva (calculator, schita pe tabla).	1 ora pe saptamana		Patologie cardiaca ischemica. Patologie hepatica cronica Patologie pulmonara cronica Patologie renala cronica
11.	L.P.11: Prescrierea suportului nutritional in sepsis, arsuri, politraumatisme. Exercitii de calcul a dietelor pentru aceste grupuri de patologie.	Presciere de diete pentru cazuri concrete in terapia intensiva (calculator, schita pe tabla).	1 ora pe saptamana		Septicemie.
12.	L.P.12: Prescrierea suportului nutritional artificial in institutiile de ingrijire/ paleatie.	Predare orala (videoproiector, schite pe tabla) si exercitii de calcul a dietelor.	1 ora pe saptamana		Îngrijiri paleative
13.	L.P.13: Prescrierea suportului nutritional artificial in oncologie, la varstnici si pacienti imunodeprimati	Predare orala (videoproiector, schite pe tabla) si exercitii de calcul a dietelor.	1 ora pe saptamana		Carcinom. HIV.
14.	L.P.14: Prescrierea suportului nutritional artificial la pacientul cu indicatie de nutritie mixta entero-parenterala	Presciere de diete pentru cazuri concrete in terapia intensiva (calculator, schita pe tabla).	1 ora pe saptamana		Îngrijiri paleative.

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Alpers DH, Stenson WE, Taylor BE, Bier DM. Manual of Nutritional Therapeutics. Fifth Edition

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

Cunostintele de nutritie artificiale trebuie sa asigure absolventului posibilitatea de a practica profesia in unitati de terapie intensiva, de oncologie, de paleatie, precum si in cadrul organizatiilor ce se ocupa de ingrijiri paleative la domiciliu.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL		15%
În timpul activității practice	CBL		15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Test grila	50%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Examen practic, prezentare studiu de caz	20%

10.6 Standard minim de performanță

Examen grila: cunoștințe pentru nota 5

Definitia si indicatiile nutritiei artificiale, notiuni de baza pentru evaluarea starii de nutritie, cunoasterea necesarului caloric, hidric si plastic al adultului si copilului. Definirea cailor de administrare a le nutritiei artificiale cu avantaje si dezavantaje.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M3
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	NUTRIȚIA ÎN PREVENȚIA PRIMARĂ CARDIOVASCULARĂ - NUT120				
2.2 Titularul activităților de curs	Șef lucr. CHIȚU MONICA				
2.3 Titularul activităților de lp	-				
2.4 Anul de studii I-III	2.5 Semestrul I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	OPT

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	0
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	0
Distribuția fondului de timp/săpt					1 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					0
Examinări					0,25
Alte activități					0
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2				
3.8 Total ore pe semestru	28				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Identificarea și analiza aspectelor nutriționale preventive pentru bolile cardiovasculare. Identificarea și precizarea principalilor factori de risc cardiovasculari modificabili și nemodificabili. Recunoașterea principalelor principii nutriționale preventive recomandate în patologia cardiovasculară. Consilierea nutrițională preventivă în patologia cronică cardiovasculară.
Competențe transversale	Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluarea corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă

- Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	La sfârșitul cursului, studenții specializării nutriție și dietetică vor avea capacitatea de: - a integra varietatea recomandărilor și dietelor bazate pe alimente de origine vegetală și animală în prevenirea și tratamentul diverselor boli cronice cardiovasculare. - a descrie implicațiile acestor recomandări și diete pentru nutriția umană și sănătatea aparatului cardiovascular, conform ghidurilor de Nutriție preventive în patologia cardiovasculară.
7.2 Obiectivele specifice	În urma promovării acestui curs, studenții vor avea capacitatea de: - identificare a beneficiilor și riscurilor dietelor vegetariene și dietelor bazate pe produse animale asupra aparatului cardiovascular. - interpretare a nevoilor nutriționale specifice preventive ale diverselor categorii de pacienți din patologia cardiovasculară. - identificarea trendurilor în nutriția centrată pe alimentația mediteraneeană, pentru prevenția și tratamentul bolilor cronice cardiovasculare, având la bază studiul nutriției preventive bazată pe dovezi cuprinsă în bibliografia oferită.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Noțiuni introductive. Definirea alimentației sănătoase preventive. Trenduri actuale în alimentația pacienților cu boală cardiovasculară.	Prezentare orală și multimedia	2	2 ore la 2 săptămâni	creștere în greutate
2.	2. Etiologia și epidemiologia bolilor cronice cardiovasculare. Factorii de risc cardiovasculari modificabili, nemodificabili și managementul acestora.	Prezentare orală și multimedia	2		nutritie, hipertensiune arterială
3.	3. Balanța energetică, adipozitatea și sănătatea cardiometabolică.	Prezentare orală și multimedia	2		vitamine, deficit mineral, hipofuncție, obezitate
4.	4. Grupele alimentare și rolul macronutrienților în prevenția cardiometabolică. Rolul diferitelor componente alimentare în patologia cardiovasculară. Carbohidrații complecși, lipide, acizi omega3, proteine, fibre alimentare, antioxidanți, vitamine, minerale, apa, alte componente alimentare.	Prezentare orală și multimedia	2		anemie, hipocalcemie, afecțiuni cardiovasculare
5.	5. Impactul dietei vegetariene în patologia cardiovasculară. Riscuri, beneficii și implicații preventive asupra sănătății aparatului cardiovascular.	Prezentare orală și multimedia	2		IMA, HTA, hipercolesterolemie
6.	6. Impactul dietei tradiționale (bazată pe alimente de origine animală). Beneficii și riscuri pentru bolile cronice cardiovasculare.	Prezentare orală și multimedia	2		creștere în greutate, hiperglicemie, dezechilibru metabolic
7.	7. Trenduri în dietele mediteraneene pentru prevenția și tratamentul bolilor cronice cardiovasculare. Recomandări nutriționale preventive și Ghiduri specifice de actualitate pentru diversele boli din patologia cardiovasculară	Prezentare orală și multimedia	2		colesterolemie, trigliceridemie, sindrom metabolic

9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Semestrul II

1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

- 1.Mancini M, Ordovas JM, Riccardi G, Rubba P, Strazzullo P. Nutritional and Metabolic Bases of Cardiovascular Disease. A John Wiley & Sons, Ltd., Publication, 2011.
- 2.Sabate Joan, et al. Vegetarian Nutrition. Modern Nutrition. CRC Press LLC, Boca Raton, Florida, 2001.
- 3.Bergeron N, Siri-Tarino PW, Bray GA, Krauss RM. Nutrition and Cardiometabolic Health. CRC Press Taylor & Francis Group. Boca Raton, Florida, 2018.
- 4.Dan N. Dan V. - Dietoterapie și nutriție bazată pe vegetale integrale. Edit. University Press Târgu Mureș, 2018.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

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

Dieteticianul trebuie să dețină abilitatea de a prescrie recomandări și diete preventive adecvate din punct de vedere nutrițional pentru pacienții care prezintă boli cardiovasculare cronice în acest sens fiind necesare cunoștințe și aptitudini privind alimentația preventivă specifică acestui grup de pacienți, precum și abilitatea de a recunoaște principalii factori de risc cardiovasculari. Cunoștințele dieteticianului se diversifică și se modifică în funcție de pacient, de vârsta acestuia, și mai ales de starea lui de sănătate.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	Evaluarea gradului de implicare a studenților pe o problema de caz	TBL pe parcursul semestrului	30%
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu.	70%
Examen practic final			

10.6 Standard minim de performanță

Studentul va cunoaște principiile nutriției preventive în patologia cardiovasculară. Va deține cunoștințe pentru prescrierea de recomandări și diete specifice preventive care cuprind alimente protectoare pentru sănătatea aparatului cardiovascular, în funcție de factorii individuali ai pacientului.

Studentul va ști să integreze terapia clinică dietetică preventivă în managementul clinic general al afecțiunilor menționate.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M4
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Nutriția copilului						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucrari Dr. Chincesan Mihaela						
2.3 Titularul activităților de lp	Post vacant						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0.5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0.5
Tutorial					
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Identificarea nevoilor nutriționale la copil, - Înțelegerea principiilor alimentației naturale - Stabilirea dietelor la copilul sănătos (inclusiv diversificare) și bolnav - Stabilirea nevoilor pe diverse grupe de vârstă și elaborarea unei diete nutriționale - Tratarea și consilierea pacientului - Elaborarea unui studiu de caz pentru o situație ce vizează consilierea nutrițională și de integrare socială
	Dobândirea abilităților de comunicare orală și scrisă – consiliere nutrițională

Competențe transversale	Realizarea unei lucrări/ unui proiect, executând cu responsabilitate sarcini specifice rolului într-o echipă Realizarea de proiecte sub coordonare, pentru rezolvarea unor probleme specifice domeniului nutriție pediatrică, cu evaluarea corectă a volumului de lucru, resurselor disponibile, timpului necesar de finalizare și a riscurilor, în condiții de aplicare a normelor deontologice și de etică profesională în domeniu, precum și de securitate și sănătate în muncă.
-------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea principiilor de bază ale nutriției, însușirea noțiunilor de alimentație pe categorii de vârstă- la sugarul și/ sau copilul sănătos precum și la cel cu diverse stări patologice.
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea necesarului de glucide, lipide și proteine la copil; alăptarea și superioritatea acesteia, alimentația parțială și diversificată; alimentația pe grupe de vârstă (sugar, copil mic, preșcolar, școlar). Se vor cunoaște principalele cauze ale obezității la copil și principiile igienodietetice; diabetul zaharat cu aspecte etiopatogenice, manifestări clinice, diagnostic, complicații și tratament igienodietetic și cu insulină. Se vor aborda și alte boli nutriționale specifice copilăriei: anorexia nervoasă, malnutriția, celiakia, alergiile alimentare, regimul alimentar în boala diareică acută, dar și nutriția suportivă în boli cronice ale copilului precum și nutriția enterală și parenterală.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Nevoi nutritive: nevoia de proteine, lipide, glucide, fibre alimentare, minerale, apa, vitamine	Prezentare orală+ multimedia	2		Dezvoltarea normală a copilului
2.	2. Alăptarea exclusivă: Laptele de mamă; Superioritatea alăptării exclusive. Contraindicații și obstacole în alăptarea exclusivă; Incidente și accidente ale alăptării exclusive. Nutriția mamei pe perioada sarcinii. Regimul femeii care alăptează.	Prezentare orală + multimedia	2		Alimentația sugarului/ copilului, Dezvoltarea normală a copilului
3.	3. Alimentația sugarului: Alimentația diversificată, Alăptarea parțială, Alimentația cu substitute de lapte matern, Greșeli în alimentația sugarului, Compoziția laptelui de vacă	Prezentare orală+ multimedia	2		Dezvoltarea normală a copilului ,tulburări de apetit alimentar
4.	4. Preparate industriale de lapte: preparate umanizate, semiumanizate și dietetice	Prezentare orală+ multimedia	2		Alimentația sugarului/copilului
5.	5. Alimentația copilului mic (1-3 ani)	Prezentare orală+ multimedia	2		Alimentația copilului, dezvoltarea normală a copilului
6.	6. Alimentația preșcolarului și a școlarului	Prezentare orală+ multimedia	2		Alimentația copilului, dezvoltarea normală a copilului
7.	7. Obezitatea copilului: Etiopatogenie; Complicații și comorbidități; Diagnostic și tratament	Prezentare orală+ multimedia	2		Castig ponderal, tulburări în metabolismul lipidic
8.	8. Diabetul zaharat: Etiopatogenie; Diagnostic și complicații; Stabilirea regimului alimentar în diabetul zaharat al copilului; Tratamentul medicamentos al diabetului zaharat	Prezentare orală + multimedia	2		Diabet zaharat

9.	9. Anorexia nervoasă și bulimia nervoasă la copil	Prezentare orală + multimedia	2		Pierdere ponderală, tulburări de apetit alimentar
10.	10. Insuficiența creșterii și malnutriția copilului. Boala celiacă	Prezentare orală + multimedia	2		Malnutritie, tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D
11.	11. Alergiile alimentare la copil. Malabsorbția carbohidraților la copil	Prezentare orală + multimedia	2		Tulburări alergice, hipoglicemia, tulburări de metabolism innascute
12.	12. Regimul alimentar în boala diareică acută	Prezentare orală + multimedia	2		Gastroenterita
13.	13. Nutriția suportivă în boli cronice ale copilului	Prezentare orală + multimedia	2		Fibroza chistică, patologie hepatică cronică, patologie renală cronică, patologie pulmonară cronică, tumorile copilului
14.	14. Nutriția enterală și parenterală la copil	Prezentare orală + multimedia	2		Tulburări de apetit alimentar

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Bibliografia obligatorie:

1. Mărginean Oana: Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2010

Bibliografie facultative:

1. Duggan C. MD, Watkins J. MD, W.A. Walker MD: Nutrition in Pediatrics, 4 th ed., BC Decker, ISBN: 978-1-55009-361-2, febr. 2008

2. Hendricks K.M.: Manual of Pediatric Nutrition, 4 ed., Elsevier, ISBN: 155009308, 2006.

3. Carlos H. Lifschitz et al: "Pediatric Gastroenterology and Nutrition in Clinical Practice, cap.: 9, 10, 12, 14-17. New York, Basel, ISBN :0-8247-0510-6, 2002.

4. Kliegman R, Stanton B, St. Geme J, Schor N. Nelson Textbook of Pediatrics, 2 Vol, ed XX- a, Elsevier 2015, ISBN: 978-145-577-566-8,

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
		Demonstratii practice, prezentari de caz,			Dezvoltarea normala a

1.	1. Nutriția- generalități	Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		copilului. Alimentatia sugarului/copilului
2.	2. Alăptarea exclusivă	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Alimentatia sugarului/copilului
3.	3.Alimentația sugarului	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Alimentatia sugarului/copilului
4.	4.Preparate industriale de lapte	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Alimentatia sugarului/copilului
5.	5.Alimentația copilului mic	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Alimentatia copilului
6.	6. Alimentatia preșcolarului și a școlarului	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Alimentatia copilului
7.	7.Obezitatea	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Castig ponderal, tulburari in metabolismul lipidelor
8.	8. Diabetul zaharat	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea	2		Diabet zaharat, hipoglicemie, dezechilibru

		unei diete conform diferitelor patologii			acido-bazic
9.	9. Anorexia nervoasă și bulimia nervoasă	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Pierdere ponderala, tulburari de apetit alimentar
10.	10. Insuficiența creșterii și malnutriția. Boala celiacă	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Malnutritie, tulburari ale metabolismului calciului si vitaminei D, pierdere ponderala
11.	11. Alergii alimentare. Malabsorbția carbohidraților	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Malnutritie, tulburari ale metabolismului calciului si vitaminei D, pierdere ponderala
12.	12. Regimul alimentar în boala diareică acută	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Gastroenterita, varsaturi
13.	13. Nutriția suportivă în boli cronice ale copilului	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Fibroza chistica, patologie hepatica cronica, patologie renala cronica,patologie pulmonara cronica, tumorile copilului
14.	14. Nutriția enterală și parenterală	Demonstratii practice, prezentari de caz, Stabilirea unei diete conform diferitelor patologii	2		Tulburarile de apetit alimentar
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					

5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Mărginean Oana: Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2011

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

Importanța cunoașterii noțiunilor de nutriție a copilului rezidă din faptul că toți nutriționiștii trebuie să știe să stabilească o dietă adecvată unuicopil sănătos, dar și cu diferite afecțiuni, cât și datorită faptului că la nivel mondial și la cel național, tulburările nutriționale (mai ales obezitatea și malnutriția) sunt în creștere.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice			
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisa/test grila – intrebari cu complement simplu și multiplu	70%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Examen practic- caz clinic cu stabilirea dietei in functie de patologie	30%
10.6 Standard minim de performanță			
- Stabilirea dietelor la copilul sănătos (inclusiv diversificare) și bolnav - Stabilirea nevoilor pe diverse grupe de vârstă și elaborarea unei diete nutriționale - Tratarea și consilierea pacientului - Efectuarea anamnezei pacientului pediatric 2.4- 3 - Evaluarea statusului ponderal al copilului la diferite varste 7.3-10			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	Medicină
1.3 Departamentul	M3
1.4 Domeniul de studii	Sănătate
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Nutritie și Dietetică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Nutriția adultului sănătos						
2.2 Titularul activităților de curs	Șef de lucrări dr. Suciua Gina						
2.3 Titularul activităților de lp	Șef de lucrări dr. Suciua Gina						
2.4 Anul de studii	2	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					3 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0.5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0.5
Tutorial					0.5
Examinări					0.5
Alte activități					0
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	6				
3.8 Total ore pe semestru	84				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Identificarea în condiții de eficiență și eficacitate a nevoilor de îngrijiri generale de sănătate și nutriție -Aplicarea diferitelor tipuri de dietă în vederea profilaxiei bolilor cronice -Acordarea elementelor de nutriție sănătoasă în vederea prevenirii bolilor -Efectuarea de activități de profilaxie și de educație pentru sănătate -Organizarea și furnizarea de servicii de formare profesională
	•Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru,

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

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Insusirea cunostintelor de nutritie generala la adultul sanatos
7.2 Obiectivele specifice	Insusirea cunostintelor de nutritie specifica

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. ELEMENTE LA RISC ALE STILULUI DE VIAȚĂ	Prezentare orală +multimedia	2		Creștere ponderală. Tulburări ale metabolismului lipidic. Hipertensiune.
2.	2.ALIMENTAȚIA SANATOASĂ - caracteristici	Prezentare orală +multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
3.	3. ECHILIBRUL ENERGETIC - evaluare	Prezentare orală +multimedia	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
4.	4 CALCULUL CALORIC - metodologie și management	Prezentare orală +multimedia	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
5.	5. GRUPELE ALIMENTARE	Prezentare orală +multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
6.	6. SURSELE DE CALORII- MACRONUTRIENȚII	Prezentare orală +multimedia	2		Glucide. Proteine. Lipide.
7.	7. MICRONUTRIENȚI	Prezentare orală +multimedia	2		Anemie.
8.	8. VITAMINELE	Prezentare orală +multimedia	2		Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D
9.	9. SUBSTANȚE FITOCHIMICE DIN ALIMENTE	Prezentare orală +multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
10.	10. APA ȘI ROLUL EI ÎN ORGANISM	Prezentare orală +multimedia	2		Echilibru hidro-electrolitic
11.	11. STAREA DE NUTRIȚIE – EVALUAREA CLINICĂ ȘI NUTRITIONALĂ	Prezentare orală +multimedia	2		Malnutriție. Malabsorbție.
12.	12. RECOMANDĂRI NUTRITIONALE –GHIDURI PENTRU NUTRIȚIA PROTECTOARE Prezentare orală +multimedia	Prezentare orală +multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
13.	13. TULBURĂRI DE NUTRIȚIE ȘI COMPORTAMENT ALIMENTAR Prezentare orală +multimedia	Prezentare orală +multimedia	2		Tulburări de apetit alimentar

14.	14. TIPURI DE DIETE SPECIFICE	Prezentare orala +multimedia	2		Dieta.
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					
1.Negrisanu G. - Tratat de nutritie, Ed. Brumar, 2005					
2.Suciu Gina - Nutritia adultului sanatos, Curs Edit. UMFST, 2013					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.EVALUAREA CLINICA	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Indicatori antropometrici
2.	2. EVALUAREA NUTRITIONALA	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Indicele de masă corporală
3.	3.TIPURI DE DIETE	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Dieta.
4.	4.CALCULUL CALORIC	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Câștig ponderal Pierdere ponderală
5.	5.GHIDURI PENTRU NUTRITIA PROTECTOARE	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Imunizare Imunodeficiență
6.	6. MANAGEMENTUL DIETEI IN OBEZITATE	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Câștig ponderal
7.	7. RECOMANDARI NUTRITIONALE	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Imunizare Imunodeficiență
8.	8.NUTRITIA IN TULBURARILE DE COMPORTAMENT ALEMENTAR	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Tulbări de apetit alimentar
9.	9. NUTRITIA IN FUNCTIE DE IMC	Demonstratii practice , prezentari de	1		Câștig ponderal Pierdere

		prezentari de caz			ponderală
10.	10 NUTRITIA IN FUNCTIE DE VARSTA	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Dezvoltarea normală a copilului Sarcina și nașterea normală
11.	11. NUTRITIA IN FUNCTIE DE FACTORII SOCIALI	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Tulbări de apetit alimentar
12.	12. NUTRITIA IN SARCINA SI ALAPTARE	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Sarcina și nașterea normală
13.	13.NUTRITIA LA VIRSTNICI	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Tulburări afective
14.	14. APLICAREA PERSONALIZATA A DIETELOR	Demonstratii practice , prezentari de caz	1		Dieta personalizată.

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

- 1.Negrisanu G. - Tratat de nutritie, Ed. Brumar, 2005
- 2.Suciu Gina - Nutritia adultului sanatos, Curs Edit. UMFST, 2013

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

Necesitatea aprofundării tehnicilor de dieta si nutritie la persoanele sanatoase si la pacientii cu diferite afectiuni medicale

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL		15%
În timpul activității practice	CBL		15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Test grila	50%
Examen practic final	În funcție de specificul	Verificări pe parcurs	50%

Examen practic final	disciplinei	verificari pe parcurs	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoasterea notiunilor de baza in dietetica si nutritia adultului sanatos (nota minima 5)			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	NUTRIȚIA SPORTIVULUI						
2.2 Titularul activităților de curs	post vacant - Prof.dr. Tarcea Monica						
2.3 Titularul activităților de lp	post vacant - Sef lucr. Ruta Florina						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0,5
Examinări					0,5
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	5				
3.8 Total ore pe semestru	70				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale specifice nutriției în efort, pe diverse categorii de sport - Interpretarea și analiza aspectelor legate de starea de sănătate a sportivului și dietele recomandate - Interpretarea indicatorilor nutriționali specific pentru sportivi prin baze de date, rapoarte, articole și programe legislative și informatice specifice - Aplicarea strategiilor de aprofundare a aspectelor de consultanță a sportivului - Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a
-------------------------	--

	calității și siguranței alimentului, metodelor de preparare culinară și a sociere alimentară în perioada competițională sau înafara ei.
Competențe transversale	- Cunoașterea metodelor de investigare a stausului nutrițional în corelație cu dezvoltarea fizică a copilului și programe de monitorizare și educație școlară - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	După parcurgerea orelor de curs, studenții anului II vor avea capacitatea de a interpreta starea de sănătate a sportivului, a profilului nutrițional și a capacității de efort la sportivi.
7.2 Obiectivele specifice	După finalizarea orelor de lucrări practice, studenții anului II vor avea capacitatea de: - implementa măsuri prevenționale pentru afecțiunile acute sau cronice la tinerii sportivi, în relație cu stilul de viață - monitoriza dezvoltarea armonioasă a individului, prin educație fizică, educație igienico-sanitară și nutrițională - explica principiile sănătății și a stării de bine a organismului prin formarea unui stil de viață sănătos, tinerilor sportivi

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Influența mediului asupra organismului și condiții de adaptare la tineri.	Prezentare orală și multimedia	1		Imunizare Imunodeficiență
2.	2. Igiena în activitățile de educație fizică și sport din școli.	Prezentare orală și multimedia	1		Imunizare Imunodeficiență
3.	3. Principii de nutriție corectă la tineri și în colectivități de sportivi.	Prezentare orală și multimedia	1		Imunizare Imunodeficiență
4.	4. Regimul de viață la sportivi.	Prezentare orală și multimedia	1		Câștig ponderal Pierdere ponderală
5.	5. Regimul alimentar la sportivi: dieta în antrenamentele sportive, competiții și recuperare.	Prezentare orală și multimedia	1		Câștig ponderal Pierdere ponderală

		multimedia			
6.	6.Suplimentele nutritive la sportivi.	Prezentare orală și multimedia	1		Imunizare Imunodeficiență
7.	7.Necesarul nutritiv la sportivi, pe substanțe calorice (proteine, glucide, lipide). Evaluarea metabolismului energetic.	Prezentare orală și multimedia	1		Imunizare Imunodeficiență
8.	8.Recomandările de consum pentru vitamine și minerale, la sportivi.	Prezentare orală și multimedia	1		Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D
9.	9.Valoarea nutritivă a alimentelor și rațiile recomandate, la sportivi.	Prezentare orală și multimedia	1		Imunizare Imunodeficiență
10.	10.Hidratarea corectă a organismului în perioada de efort.	Prezentare orală și multimedia	1		Echilibru hidro-electrolitic
11.	11.Meniuri recomandate specific pe profiluri sportive.	Prezentare orală și multimedia	1		Imunizare Imunodeficiență
12.	12.Măsurile de prevenire a îmbolnăvirilor acute și cronice în comunitățile de sportivi.	Prezentare orală și multimedia	1		Abuz de substanțe
13.	13.Norme igienico-sanitare specifice unei baze sportive, igiena personală, igiena echipamentului sportiv și monitorizarea comportamentelor cu risc la tinerii sportivi.	Prezentare orală și multimedia	1		Traumatism toraco-abdominal Traumatism cranian Traumatism al membrelor Traumatism al coloanei vertebrale
14.	14.Programe de monitorizare și planuri strategice de intervenție în colectivitatea de sportivi. Legislație comunitară de sănătate publică.	Prezentare orală și multimedia	1		Nutriția sportivului.

Bibliografie:

- 1.Martin A., Tarcea M. – Nutriția sportivului, Ed. University Press, 2015.
- 2.Negrișanu G. - Tratat de nutriție, Ed. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN: 973-602-107-6
3. McGregor R. - Alimentatia sportivilor amatori si de performanta, Edit. Semne, 2017.
4. Burke L, Deakin V. - Clinical sports nutrition, Edit. Elsevier, 2010.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
	1.Introducere în nutriția sportivului, obiectivele	Demonstrații			

1.	alimentației, cunoașterea conceptului de antrenament sportiv.	practice, prelucrare meniuri	2		Nutriția sportivului.
2.	2.Periodizarea sezonului competițional, metodologia de evaluare a capacității de efort în relație cu statusul nutrițional.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
3.	3.Statusului nutrițional, metode practice de evaluare și stabilirea necesarului energetic.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Aport energetic.
4.	4.Prezentarea carbohidraților în alimentația unui sportiv și stabilirea ponderii pe care o ocupă în buna practică fizică.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Diabet zaharat.
5.	5.Prezentarea proteinelor în alimentația unui sportiv și stabilirea ponderii pe care o ocupă în buna practică fizică.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Malnutriție.
6.	6.Prezentarea lipidelor în alimentația unui sportiv și stabilirea ponderii pe care o ocupă în buna practică fizică.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Câștig ponderal Pierdere ponderală
7.	7.Micronutrienții, metode practice de determinare, stabilirea efectului pe care îl dețin în buna funcționare a organismului, în relație directă cu efortul fizic.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Imunizare Imunodeficiență
8.	8.Aplicații practice în gastronomie si retete pe profiluri sportive..	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Imunizare Imunodeficiență
9.	9.Determinarea statusului hidric, considerente practice ale acțiunii de hidratare a organismului.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Echilibru hidro-electrolitic
10.	10.Suplimente și Doping în sportul de performanță (I).	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Abuz de substanțe
11.	11.Suplimente și Doping în sportul de performanță (II).	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Reacții medicamentoase
12.	12.Aplicații practice nutriționale prin conceperea unor meniuri.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Meniu personalizat.
13.	13.Aplicații practice pe teren, examinarea efortului și realizarea de anamneze nutriționale în cazul unor sportivi de performanță.	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Anamneza nutrițională
14.	14.Examinare finală.	Examinare finală	2		
Bibliografie: 1.Martin A., Tarcea M. – Nutriția sportivului, Ed. University Press, 2015. 2. McGregor R. - Alimentatia sportivilor amatori si de performanta, Edit. Semne, 2017.					

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

Informațiile privind evaluarea stării de sănătate a sportivului și persoanelor care fac sport susținut sunt de un real interes pentru nutriționiști, dar și pentru fiecare dintre noi, pentru că menținerea unei stări de sănătate adecvate depinde de calitatea dietei și exercitiul fizic susținut

stare de sănătate adecvate depinde de calitatea dietei și exercițiului fizic susținut.

În condițiile unei lipse acute la noi în țară de specialiști nutriționiști, această disciplină asigură pe piața muncii persoane calificate atât ca nutriționist licențiat, ca și consilier în boli nutriționale sau ca și expert în consilierea sportivului sau în domeniul kinetoterapiei și refacerii organismului afectat.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice	CBL, în funcție de specificul disciplinei	Analiza dietetico-nutrițională specifică unui profil sportiv dat	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu și multiplu	70%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Examen practic prin evaluarea unui meniu funcție de tipul de sport	20%
10.6 Standard minim de performanță			
- cunoștințe de evaluare nutrițională, clinică și paraclinică la sportivi și în colectivități de tineri - aplicabilitate practică și teoretică în monitorizarea și evaluarea de programe intervenționale în comunitate - aprofundarea noțiunilor de stabilire a meniului pentru diverse profiluri sportive, adaptate pentru perioada de antrenament, competiție sau refacere după efort - cunoașterea metodelor de investigare a stausului nutrițional în corelație cu dezvoltarea fizică a copilului și programe de monitorizare și educație școlară - identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	NUTRIȚIE VEGETARIANĂ - ND214						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucr. dr. Ruța Florina						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. dr. Ruța Florina						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					3 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0,5
Examinări					0,5
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	6				
3.8 Total ore pe semestru	84				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Descrierea conceptelor și necesarului nutrițional vegetarian pe diverse categorii de vârstă și în comunități -Interpretarea și analiza aspectelor legate de starea de sănătate în diferite stări fiziologice și patologice și dietele vegetariene recomandate -Interpretarea indicatorilor nutriționali specifici pentru diverse comunități prin baze de date, rapoarte, articole și programe legislative și informatice specifice -Aplicarea strategiilor de aprofundare a aspectelor de consultanță a pacientului sau grupelor la risc
-------------------------	--

	-Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a stării nutriționale în diferite comunități, activități, climate, perioade fiziologice, situații de urgență și aplicarea intervențiilor adecvate.
Competențe transversale	- Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluarea corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	La sfârșitul semestrului 2, studenții anului II vor avea capacitatea de: - a integra varietatea dietelor bazate pe alimente de origine vegetală în prevenirea și tratamentul diverselor boli cronice - a descrie implicațiile acestor diete pentru nutriția umană și sănătate publică, conform ghidurilor de Nutriție vegetariană
7.2 Obiectivele specifice	La finalizarea orelor de curs și lucrări practice, studenții anului II vor avea capacitatea de: - identificare a beneficiilor și riscurilor dietelor vegetariene - interpretare a nevoilor nutriționale generale și specifice ale diverselor categorii de vegetarieni - descriere de diete și meniuri pe categorii: copii, femei în diverse cicluri ale vieții, vârsta a treia, sportivi, condiții de sănătate și boală - găsire a trendurilor în nutriția centrată pe alimente de origine vegetală. - explicare a beneficiilor dietelor vegetariene în prevenția și tratamentul bolilor cardiovasculare, a diabetului, a obezității, cancerului și a altor boli cronice, având la bază studiul nutriției vegetariene bazată pe dovezi cuprinsă în bibliografia dată.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Definirea vegetarianismului. Trenduri actuale. Dieta vegetariană. Beneficii și riscuri	Prezentare orală și multimedia	2	2 ore la 2 săptămâni	
2.	2. Dieta vegetariană, factorii de risc și bolile cronice ale stilului de viață. Dieta vegetariană și boala coronariană	Prezentare orală și multimedia	2		Tulburări de conducere/ritm cardiac. Malformații ale sistemului cardiovascular.

3.	3. Dieta vegetariană și diabetul. Dieta vegetariană și obezitatea	Prezentare orală și multimedia	2		Diabet zaharat.
4.	4. Dieta vegetariană și riscul pentru cancer. Dieta vegetariană și osteoporoză, bolile reumatice. Dieta vegetariană și longevitatea.TBL.	Prezentare orală și multimedia	2		Carcinom al capului și gâtului Carcinom mamar Carcinom bronșic Carcinom cervical/uterin/ovarian Carcinom de colon și rect Carcinom renal și al vezicii urinare Carcinom esofagian Carcinom pancreatic Carcinom gastric
5.	5 Dieta vegetariană și femeia de vârstă reproductivă. Dieta vegetariană în sarcină și lactație. Dieta vegetariană în primii doi ani de viață. Dieta vegetariană în copilărie și adolescență	Prezentare orală și multimedia	2		Sarcina și nașterea normală. Pierderea sarcinii.
6.	6. Dieta vegetariană și vârsta a treia. Dieta vegetariană la sportivi. Nutrienți importanți pentru dietele vegetariene	Prezentare orală și multimedia	2		Îngrijiri postoperatorii Îngrijiri preoperatorii
7.	7. Recomandări și Ghiduri recente pentru dietele vegetariene. Perspectivă ecologică, istorică și filozofică asupra vegetarianismului	Prezentare orală și multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.			2		
Bibliografie:					
1.Dan N, Dan V. - Dietoterapie și nutriție bazată pe vegetale integrale. Edit. University Press Târgu Mureș, 2018					
2. Dan V, Dan N. - Cartea de bucate a Centrului Lifestyle Herghelia: nutriție pentru oameni sănătoși și bolnavi, Ed. Viață și Sănătate, București Ediția a 2-a, 2010					
3.Sabate J. et al - Vegetarian Nutrition. Modern Nutrition., CRC Press LLC, Boca Raton, Florida, 2001.					
4.Vesanto M., Davis B. - The new becoming vegetarian:the essential guide to a healthy vegetarian diet, Healthy Living Publication, Summertown, TN 2003.					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					

14.					
Semestrul II					
1.	1. Elemente practice în planificare unui meniu vegetarian	Demonstrații practice, prelucrare meniuri	2		Meniul vegetarian, principii de întocmire.
2.	2. Criterii de bază în planificarea meniului vegetarian	Idem	2		Meniul vegetarian- etape de întocmire.
3.	3. Instrumente practice în planificarea meniului și evaluarea stării de nutriție la școlari.	Idem	2		Starea de nutriție la copil.
4.	4. Resurse web pentru dietele vegetariene și mod de folosire	Idem	2		Dietele vegetariene.
5.	5. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru adulți sănătoși	Idem	2		Meniul vegetarian, beneficii pentru sănătate.
6.	6. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru copii, adolescenți	Idem	2		Aportul de nutrienți pentru copii și adolescenți.
7.	7. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru gravide, alăptare, bătrâni, sportivi. CBL.	Idem	2		Aportul de nutrienți în sarcină, alăptare, geriatrie, activități sportive.
8.	8. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru diverse afecțiuni cronice majore: boli cardiovasculare	Idem	2		Aportul de nutrienți în bolile cardiovasculare.
9.	9. Alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru diverse afecțiuni cronice majore: diabet, obezitate	Idem	2		Aportul de nutrienți în diabet, obezitate.
10.	10. Metode de evaluare practică a statusului nutrițional la vegetarieni	Idem	2		Vegetarian, status nutrițional.
11.	11. Metodologii de pregătire a meniurilor vegetariene	Idem	2		Gastrotehnia meniurilor vegetariene.
12.	12. Metodologia de pregătire a lecturilor de educație pentru sănătate	Idem	2		Educație pentru sănătate.
13.	13. Metodologia de elaborare a studiilor randomizate în care elementul de intervenție este dieta	Idem	2		Monitorizarea efectelor dietelor vegetariene.
14.	14. Recuperări. Examen practic	Examinare finală	2		
Bibliografie: 1. Dan N. Dan V. - Dietoterapie și nutriție bazată pe vegetale integrale. Edit. University Press Târgu Mureș, 2018 2. Dan V, Dan N.: Cartea de bucate a Centrului Lifestyle Herghelia: nutriție pentru oameni sănătoși și bolnavi, Ed. Viață și Sănătate, București Ediția a 2-a, 2010 3. Messina M: The dietitian's guide to vegetarian diets: issues and applications, Aspen Publishers, Gaithersburg, Maryland 1996. 4. Hodgkin G.: Diet Manual, Including a vegetarian meal plan, Loma Linda, CA, 1990.					

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

Dieteticianul trebuie să fie capabil să prescrie diete adecvate din punct de vedere nutrițional pentru vegetarieni și pentru perioadele când o parte din populație trece pe dietă total vegetariană (perioada posturilor) în acest sens fiind necesare cunoștințe și aptitudini privind planificarea unui meniu vegetarian, alcătuirea unor meniuri vegetariene pentru diverse stări și afecțiuni cronice, evaluarea practică a statusului nutrițional la vegetarieni. Cunoștințele nutriționistului se diversifică și se modifică funcție de pacient, și mai ales funcție de vârsta acestuia, starea lui de sănătate și condițiile de trai din colectivitatea sa.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice	CBL. În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin rezolvarea unui studiu de caz	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu și multiplu	70%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Examen practic prin evaluarea și prescrierea unui meniu în funcție de vârstă, stare de sănătate și comunitatea aferentă	20%
10.6 Standard minim de performanță			
- Studentul va cunoaște principiile și practica nutriției vegetariene, respectiv a indicatorilor de evaluare nutrițională, clinică și paraclinică la pacienți și în colectivități de tineri sau vârstnici - Va ști să facă anamneza nutrițională în sarcină, lactație, la copii, adulți și vârstă a treia și va putea să prescrie diete adecvate conform vârstei și perioadei biologice. - Va ști să prescrie meniuri specifice pentru bolile cardiovasculare inclusiv hipertensiune arterială, insuficiență cardiacă și diete speciale pentru transplant cardiac, pentru diabet și defecte metabolice asociate și pentru diverse tipuri de cancer, etapele de monitorizare și evaluare a programelor intervenționale în comunitate - Studentul va ști să integreze terapia clinică dietetică în managementul clinic general al afecțiunilor menționate.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	NUTRIȚIE COMUNITARĂ. PROMOVAREA SĂNĂTĂȚII SI EDUCATIE TERAPEUTICA NUTRITIONALA - ND 209						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. Monica Tarcea						
2.3 Titularul activităților de lp	Asist.univ. Moldovan Geanina						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Verificare	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,25
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					0,25
Examinări					1
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale specifice unei educații nutriționale în anumite comunități (instituțiile de învățământ, centrele de ocrotire și azile, femeile însărcinate, etc). -Aplicarea strategiilor de aprofundare a aspectelor de consultanță a pacientului sau grupelor la risc - Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a stării nutriționale în diferite comunități, activități, climate, perioade fiziologice, situații de urgență și aplicarea intervențiilor adecvate.
	- Cunoașterea metodelor de analiză nutrițională a meniurilor pentru

Competențe transversale	diverse comunități. - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală.
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului, studenții să recunoască noțiunile de bază privind promovarea sănătății și acumularea cunoștințelor în ceea ce privește educația terapeutică nutrițională în diferite comunități, conform cu legislația în vigoare.
7.2 Obiectivele specifice	La finalul semestrului, studenții să recunoască legislația privind alimentația în instituțiile de învățământ. -să exemplifice calculul pentru efectuarea unui bilanț alimentar -să execute un calcul de valori nutriționale. -să construiască un meniu și să fie capabil să găsească recomandări. -să construiască un chestionar de frecvență alimentară, jurnal alimentar. Să găsească greutatea și volumul de alimente înainte și după procesare termică în scopul evaluării stilului de viață și a consumului alimentar. Să descrie indicii antropometrici, conform cu procedurile nutriționale standard.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Conceptul de intervenție comunitară. Sănătatea publică și nutriția comunitară	multimedia	2	2 ore la 2 săptămâni	Câștig ponderal Pierdere ponderală
2.	2. Promovarea sănătății și strategii preventive în nutriția comunitară	multimedia	2		Imunizare Imunodeficiență
3.	3. Principii de educație pentru sănătate	multimedia	2		Tulbări de apetit alimentar
4.	4. Marketing social în nutriția comunitară	multimedia	2		Alimente sănătoase.
5.	5. Metode de educație pentru sănătate, promovare nutrițională și politici nutriționale	multimedia	2		Anemia.
6.	6. Intervenții de educație pentru sănătate pe teme de nutriție în diverse tipuri de comunități- preșcolari, școlari, studenți, personal angajat etc.	multimedia	2		Dezvoltarea normală a copilului
7.	7. Etapele elaborării unui program intervențional specific pe o comunitate	multimedia	2		Comportament alimentar sanogen.
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

- 1.Creff A. - Manual de dietetica in practica medicala curenta, 2009
2. Bucur Eugen - Asistenta social medicala comunitara, 2015
- 3.Fairburn C. - Terapia cognitiv-comportamentala si tulburarile de comportament alimentar, 2014
4. Boyle MA, Holben DH. - Community nutrition in action, 2012.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Evaluarea statusului ponderal la copii și adulți	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Indicele de masă. Tulburări ale pubertății. cor. oral.
2.	2.Evaluarea stilului de viață și a consumului alimentar. Chestionar de frecvență alimentară jurnal alimentar.	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Comportament alimentar sanogen.
3.	3.Alimentația în instituțiile de învățământ, legislație.	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Comportament alimentar sanogen.
4.	4.CBL.Calcul de valori nutriționale Întocmirea unui meniu și recomandări.	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D
5.	5.Alimentația în azile și centre de ocrotire. Legislație privind alimentația în astfel de instituții. Recomandări privind alimentația în această comunitate.	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Malnutriție.
6.	6.Alimentația în sarcină și lăuzie, determinare necesar energetic. Recomandări privind alimentația în această comunitate.	Demonstrații practice	2	2 ore la 2 săptămâni	Sarcina și nașterea normală
7.	7. Evaluare portofolii.		2	2 ore la 2 săptămâni	
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
18					

9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

1. Centrul Național de Studii pentru Medicina Familiei, Ghid de prevenție: stilul de viață sănătos și alte intervenții preventive prioritare pentru boli netransmisibile, în asistența medicală primară, Vol.2.: Intervențiile preventive adresate stilului de viață, Alimentația, Activitatea fizică, ISBN 978-973-0-22797-0, 2016
2. Centrul Național de Studii pentru Medicina Familiei, Ghid de prevenție: stilul de viață sănătos și alte intervenții preventive prioritare pentru boli netransmisibile, în asistența medicală primară, Vol.7.: Consultația preventivă integrată, Intervenții recomandate la copil, Intervenții recomandate la adult, ISBN 978-973-0-22802-1, 2016
3. LEGEA Nr. 123 din 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
4. Mahan K.L., Raymond J.L., Krause's food & the nutrition care process, 14th edition, ed Elsevier, 2017
5. ORDIN Nr. 1563 din 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți
6. ORDIN Nr. 1955 din 18 octombrie 1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor
7. Wells J.C.K., Toward Body Composition Reference Data for Infants, Children, and Adolescents, Advances in Nutrition, 2014, 5(3): 320S-329S

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

Cunoștințele nutriționistului se diversifică și se modifică funcție de pacient, și mai ales funcție de vârsta acestuia, starea lui de sănătate și condițiile de trai din comunitatea sa. Astfel, în condițiile unei lipse acute la noi în țară de specialiști nutriționiști, această disciplină asigură pe piața muncii persoane calificate atât ca nutriționist licențiat, cât și consilier în boli nutriționale sau ca și expert în evaluarea și monitorizarea comunităților instituționalizate, cu impact asupra societății, interesul pentru programe de evaluare, screeninguri și intervenții comunitare este ridicat și deschide perspective clare de angajare în viitor.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice	CBL. În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin completarea unui studiu de caz	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu	70%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Elaborarea unui proiect experimental privind consumul alimentar la nivel populațional, și aprecierea impactului obiceiurilor alimentare asupra statusului nutritional la indivizi.	20%

10.6 Standard minim de performanță

- Cunoașterea legislației pentru instituțiile de învățământ, în ceea ce privește alimentația.
- Calcul de valori nutriționale într-o anumită comunitate. Întocmirea unui meniu și recomandări privind acea comunitate

privind ceea ce consumați.

- Determinarea indicatorilor antropometrici.
- Efectuarea unui bilanț alimentar
- Întocmirea unui jurnal alimentar.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	PRACTICA DE SPECIALITATE – ND118		
2.2 Titularul activităților de curs	-		
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. Ruta Florina, Asist. univ. Rus Victoria Ancuța		
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	1+2
2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	8 ore pe zi	3.2 din care curs	-	3.3 laborator (lp)	8 ore pe zi
3.4 Total ore din planul de învățământ	120	3.5 din care curs	-	3.6 laborator (lp)	120
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					1
Examinări					-
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8+4				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	practuca de vara de 3 saptamani a cate 8 ore zilnic se desfasoara in diverse unitati alimentare de profil si unitati medicale

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Gestionarea unor baze de date cu indicatori nutriționali și inițierea unei rețele interdisciplinare de colaborare și diseminarea informațiilor din domeniul nutriției și alimentului. - Interpretarea și aplicarea metodelor adecvate de analiză a calității alimentului. - Elaborarea unui proiect de cercetare privind procedeele și analiza
-------------------------	--

	instrumentală adecvate, aplicate în laborator sau într-o unitate alimentară, pentru expertiza produselor alimentare. - Evaluarea și administrarea indicatorilor nutriționali fundamentali prin programe informatice specifice.
Competențe transversale	- Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă. - Utilizarea eficientă a tehnicilor de învățare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare în elaborarea de proiecte și studii, respectiv în formarea profesională continuă și dezvoltarea personală. - Elaborarea, tehnoredactarea și susținerea în limba română sau o limbă de circulație internațională a unei lucrări de specialitate pe o temă de actualitate în domeniul nutriției, dieteticii, siguranței alimentare și educației școlare, utilizând corect surse și instrumente de informare și redare.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Evaluarea caracteristicilor de calitate a alimentului și a condițiilor de siguranță alimentară din unitățile de profil (laboratoare, unități alimentare de micro- sau macro-industrie).
7.2 Obiectivele specifice	Identificarea, aplicarea și evaluarea calității alimentului, precum și a riscului de expunere. Cunoașterea și aplicarea metodelor de producere, preparare, prezentare a alimentului și metodelor de analiză de laborator. Cunoașterea elementelor de bază în evaluarea statusului nutrițional și aplicarea măsurilor prevenționale medicale.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					

11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Practica de vara de 3 saptamani include 8 ore zilnic de activitati practice in diverse locatii alimentare de profil.	Vizite și demonstrații practice în unități alimentare, agro-turistice, blocuri alimentare și laboratoare de analiză.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, in luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnie. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
2.	2. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	Vizite și demonstrații practice în unități alimentare, agro-turistice, blocuri alimentare și laboratoare de analiză.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, in luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnie. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
3.	3. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	Vizite și demonstrații practice în unități alimentare, agro-turistice, blocuri alimentare și laboratoare de analiză.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, in luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnie. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
		Vizite și demonstrații practice în		Aceste vizite se fac prin	Gastrotehnie

4.	4. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	practice în unități alimentare, agro-turistice, blocuri alimentare și laboratoare de analiză.	8	rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnice. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
5.	5. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	Vizite și demonstrații practice în unități alimentare, agro-turistice, blocuri alimentare și laboratoare de analiză.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnice. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
6.	6. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	Vizite și demonstrații practice în unități alimentare, agro-turistice, blocuri alimentare și laboratoare de analiză.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnice. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
7.	7. Realizarea anamnezei nutriționale. Explicarea măsurătorilor antropometrice. Determinarea și evaluarea unui produs alimentar ca volum versus ca gramaj.	Demonstrații practice.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Calcularea indicelui de masă corporală, pliurilor cutanate, țesutului adipos, cântărirea alimentelor.
8.	8. Principii de întocmire a unui meniu pentru un subiect sănătos.	Demonstrații practice.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Reguli macro / micronutrienți / meniu
9.	9. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	Demonstrații practice.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnice. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
				Aceste	

10.	10. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	Demonstrații practice.	8	vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnice. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
11.	11. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	Demonstrații practice.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnice. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
12.	12. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	Demonstrații practice.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnice. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
13.	13. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului.	Demonstrații practice.	8	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnice. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.
14.	1415. Participarea studentului la activitățile profesionale din unități alimentare, pensiuni, restaurante, blocuri alimentare de spital sau laboratoare de analiză a alimentului. Examinare finală, aplicații practice și prezentarea portofoliului de activitate.	Demonstrații practice. Examinare finală.	16	Aceste vizite se fac prin rotație în diferite unități de profil din oraș, în luna Iulie - Practica de vara.	Gastrotehnice. Macronutrienți. Micronutrienți. Valoarea nutrițională a alimentului.

Bibliografie:

1. Tarcea Monica, Ruța Florina, Rus Victoria, Sălcudean Maria. - Igiena și siguranța alimentară - pentru studenții specializării de Nutriție și Dietetică. Editura University Press, 2017.
2. Geanina Moldovan. Managementul alimentelor din unități alimentare și sanitare. Editura University Press, 2017.
4. Cotruță Smaranda, Tarcea Monica, Ruța Florina, Rus Victoria. Tehnologia procesării alimentelor. Editura University Press, 2015.

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

În condițiile unei lipse acute la noi în țară de specialiști nutriționiști, această disciplină de Practică de specialitate asigură pe piața muncii persoane calificate atât teoretic cât mai ales practic atât, completând suplimentar și crearea de legături incipiente între student și asociațiile profesionale din areal, a posibililor viitori angajatori din unitățile alimentare, spitale, prin programe comunitare, în cercetare sau educație.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice	CBL	Analiza unei unități alimentare din punct de vedere al standardelor de calitate și siguranță.	30%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final			
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei.	Prezentare orală portofoliu activitate.	70%
10.6 Standard minim de performanță			
- Aptitudini de evaluare a calității și siguranței alimentului, precum și a unităților alimentare. - Aplicabilitate practică în monitorizarea și evaluarea de programe intervenționale în comunitate. - Elaborarea unui proiect de cercetare și a metodologiei adecvate, în evaluarea calității alimentului.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	PRACTICA DE SPECIALITATE / DE VARA - ND 222						
2.2 Titularul activităților de curs	-						
2.3 Titularul activităților de lp	Asist.univ. Moldovan Geanina						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I+II	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână		3.2 din care curs		3.3 laborator (lp)	
3.4 Total ore din planul de învățământ	120	3.5 din care curs	-	3.6 laborator (lp)	120
Distribuția fondului de timp/săpt					5 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					1
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	70				
3.8 Total ore pe semestru	190				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	Practica de vara se desfășoară pe parcursul a 3 săptămâni, la finalul sesiunii de vara, zilnic 8 ore de activitate

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Descrierea noțiunilor de bază specifice unei educații nutriționale în rândul unităților de învățământ preșcolar. Identificarea eventualelor dezechilibre nutriționale prin efectuarea anamnezei nutriționale aplicată pacienților prin intermediul medicului de familie arondat.
Competențe transversale	Realizarea de proiecte specifice domeniului, evaluarea corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară. Aplicarea corectă și eficientă a surselor informaționale și resurselor

de comunicare cu elaborarea de proiecte, intervenții și studii având ca obiectiv formarea profesională continuă și dezvoltare personală.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	La finalul semestrului, studenții să recunoască noțiunile de bază în ceea ce privește evaluarea unui meniu din unitățile de învățământ preșcolar, pornind de la legislația alimentară în aceste unități până la analiza critică referitoare la componența meniurilor din punct de vedere nutrițional. -Să identifice eventualele dezechilibre nutriționale, cu ajutorul medicilor de familie, pentru pacienții lor, în scopul implementării unor programe eficiente la nivel de comunitate, conform cu curricula de pregătire.
7.2 Obiectivele specifice	La finalul semestrului, studenții să recunoască legislația alimentară din grădinițe. -Să descrie calculul valorilor nutriționale ale meniurilor din aceste unități, calculul unui bilanț alimentar. -Să recunoască criteriile care stau la baza instituirii unui meniu în grădinițe. -Să folosească un chestionar prin intermediul medicilor de familie, pe care să îl aplice pacienților arondați, în scopul identificării eventualelor dezechilibre alimentare, conform cu curricula de pregătire.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Legislație privind alimentația în instituțiile de învățământ	Demonstrații practice, analiză meniuri			Legislație
2.	2. Efectuarea unui meniu pentru o zi, bazat pe legislație	Demonstrații practice, analiză meniuri			Legislație
3.	3. Calcularea valorilor nutriționale ale unui meniu dat.	Demonstrații practice, analiză meniuri			Calcularea indicelui de masă corporală
4.	4. Efectuarea unui bilanț alimentar.	Demonstrații practice, analiză meniuri			Bilanț alimentar
5.	5. Principii nutriționale în instituțiile de învățământ.	Demonstrații practice, analiză meniuri			Malnutriție
6.	6. Blocul alimentar - principii și evaluare nutrițională	Demonstrații practice, analiză meniuri			Aport nutrienți / meniu
7.	7. Criterii de întocmire a unui meniu	Demonstrații practice, analiză meniuri			Aport nutrienți / meniu
8.	8. Analiza și dezbaterile meniurilor existente	Demonstrații practice, analiză meniuri			Aport nutrienți / meniu
9.	9. Intocmirea și prezentarea unui meniu pentru o instituție de învățământ.	Demonstrații practice, analiză meniuri			Reguli macro / micronutrienți / meniu
10.	10. Discutarea chestionarului pentru aplicare la medicii de familie.	Demonstrații practice, analiză meniuri			Tulburări de metabolism
11.	11. Aplicarea chestionarului la medicii de familie.	Demonstrații practice, analiză meniuri			Tulburări de metabolism
12.	12. Interpretarea rezultatelor chestionarului (I)	Demonstrații practice, analiză meniuri			Tulburări de metabolism

13.	13. Interpretarea rezultatelor chestionarului (II)	Demonstrații practice, analiză meniuri			Tulburări de metabolism
14.	14. Prezentarea portofoliului de activitate.				

Bibliografie:

1. Tarcea Monica, Ruta Florina, rus Victoria - Ghid integrat de abilitati practice, 2019
2. Gandy Joan - Manual of Dietetic Practice, 2014
3. Holli Betsy, Maillet O'sullivan Julie, Beto Judith, Calabrese Richard - Communication and education skills for dietitians, 2009.

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

Aplicarea practică a cunoștințele nutriționistului se face în funcție de pacient, și mai ales funcție de vârsta acestuia, starea lui de sănătate și condițiile de trai sau de muncă. Astfel, în condițiile unei lipse acute la noi în țară de specialiști nutriționiști, această disciplină asigură pe piața muncii persoane calificate atât ca nutriționist licențiat, cât și consilier în boli nutriționale sau ca și expert în evaluarea și monitorizarea comunităților instituționalizate, cu impact asupra societății, interesul pentru programe de evaluare, screeninguri și intervenții comunitare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	-	-	
În timpul activității practice	CBL	Analiza unui meniu prestabilit și efectuarea recomandărilor pentru meniul respectiv.	30%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	-	-	
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Prezentare orală.	70%
10.6 Standard minim de performanță			
-Conceperea unui meniu pentru o săptămână, conform cu recomandările legislative. -Calcul de valori nutriționale -Efectuarea unui bilanț alimentar			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	Medicină
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	Sănătate
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Pregătire practică - ND312				
2.2 Titularul activităților de curs	-				
2.3 Titularul activităților de lp	Șef lucr.dr. Ruța Florina				
2.4 Anul de studii	III	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V
2.7 Regimul disciplinei	OBL				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	28	3.2 din care curs	-	3.3 laborator (lp)	28
3.4 Total ore din planul de învățământ	392	3.5 din care curs	-	3.6 laborator (lp)	392
Distribuția fondului de timp/săpt					14 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					3
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					2
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					3
Tutorial					2
Examinări					4
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	20				
3.8 Total ore pe semestru	280				
3.9 Număr de credite	28				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Punerea în practică a conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale de nutriție și dietetică. Utilizarea terminologiei, metodelor și principiilor specifice nutriției și dieteticii în terapia clinică dietetică, educație și industria alimentară.
Competențe transversale	Realizarea de proiecte specifice domeniului, evaluarea corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară. Aplicarea corectă și eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare cu elaborarea de proiecte, intervenții și studii având ca obiectiv formarea profesională continuă și dezvoltare personală.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	La sfârșitul perioadei de Pregătire practică, studenții anului III vor avea capacitatea de: - implementare în practica dietetică a noțiunilor teoretice privind știința nutriției și dieteticii, pornind de la standardele nutriționale - implementare a cunoștințelor legate de alimentația corectă - a sublinia legătura dintre comportament alimentar și boală, pe categorii de patologii - a structura un plan intervențional comunitar sau industrial alimentar, conform standardelor nutriționale
7.2 Obiectivele specifice	La sfârșitul perioadei de Pregătire practică, studenții anului III vor avea capacitatea de: - monitorizarea comportamentului alimentar al pacientului spitalizat sau consumatorului sănătos - interpretarea critică a componentelor dietei personalizate pe individ și patologie. - demonstrarea rolului dietei în menținerea sănătății și prevenirea bolilor cronice - identificarea nutrienților alimentari problemă în contextul prevenirii bolilor cronice și siguranței alimentare. - folosirea în practică a limbajului, metodologiei și problematicei specifice cercetării nutriționale.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1.Elaborarea unui plan de terapie clinică dietetică pentru pacienții internați în secția Diabetologie cu întocmirea de meniuri adaptate patologiei și particularităților individuale.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Diabet zaharat.
2.	2. Elaborarea unui plan de terapie clinică dietetică pentru pacienții internați în secția Cardiologie și Renal cu întocmirea de meniuri adaptate patologiei și particularităților individuale.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Hipertensiune. Patologie cardiacă ischemică
3.	3. Elaborarea unui plan de terapie clinică dietetică pentru pacienții internați în secția ATI cu întocmirea de meniuri adaptate patologiei și particularităților individuale.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Malnutriție
4.	4. Elaborarea unui plan de terapie clinică dietetică pentru pacienții internați în secția Interne cu întocmirea de meniuri adaptate patologiei și particularităților individuale.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Tulburări de metabolism înnăscute. Ulcerul peptic. Îngrijiri preoperatorii.
5.	5. Elaborarea unui plan de terapie clinică dietetică pentru pacienții internați în secția Gastroenterologie cu întocmirea de meniuri adaptate patologiei și particularităților individuale.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Carcinom gastric.Modificări de tranzit intestinal.Boli inflamatorii intestinale.
6.	6. Elaborarea unui plan de terapie clinică dietetică pentru pacienții internați în secția Infecțioase cu întocmirea de meniuri adaptate patologiei și particularităților individuale.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		HIV. Boli infecțioase.
7.	7. Elaborarea unui plan de terapie clinică dietetică pentru pacienții internați în secția Pediatrie cu întocmirea de meniuri adaptate patologiei și particularităților individuale.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Dezvoltarea normală a copilului
8.	8. Elaborarea unui plan de terapie clinică dietetică pentru pacienții internați în secția Obstetrică și Ginecologie cu întocmirea de meniuri adaptate patologiei și particularităților individuale.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Sarcina și nașterea normală
	9. Aplicații practice de anamneză, diagnostic	Demonstrații practice			Carcinom, arsuri, candidoză, bolile

9.	9. Aplicații practice de anamneză, diagnoză nutrițională și consiliere, pe diverse patologii.	practice, analiză meniuri	28		hepatice, cardiace, renale, respiratorii
10.	10. Elaborarea unui plan nutrițional în comunități de copii, adulți sau vârstnici (Centrul de Nutriție și Dietetică).	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Tulburări ale pubertății
11.	11. Elaborarea unui plan dietetic pe categorii de activități sportive (CND).	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D. Patologia musculară
12.	12. Elaborarea unui plan dietetic pentru alimentația în colectivități de copii din învățământul preșcolar (cantinele grădinițelor).	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Dezvoltarea normală a copilului
13.	13. Activitate practică în cadrul Blocului alimentar dintr-o instituție publică și de spital.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		Gastrotehnice
14.	14. Alcătuirea și prezentarea portofoliului de activitate practică.	Demonstrații practice, analiză meniuri	28		

Bibliografie:

1. Creff Albert: Manual de dietetică în practica medicală curentă, Editura Polirom, 2010.
2. Negrișanu Gabriela - Tratat de Nutriție. Edit. Brumar, Timișoara, 2005, ISBN 973-602-107-6.
4. Moța Maria - Alimentația omului sănătos și bolnav. Edit. Academiei Române, București, 2005.

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

Aplicarea practică a cunoștințelor nutriționistului se face în funcție de pacient, și mai ales funcție de vârsta acestuia, starea lui de sănătate și condițiile de trai sau de muncă. Astfel, în condițiile unei lipse acute la noi în țară de specialiști nutriționiști, această disciplină asigură pe piața muncii persoane calificate atât ca nutriționist licențiat, cât și consilier în boli nutriționale sau ca și expert în evaluarea și monitorizarea comunităților instituționalizate, cu impact asupra societății, interesul pentru programe de evaluare, screeninguri și intervenții comunitare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	-	-	
În timpul activității practice	CBL	Elaborarea unui plan nutrițional pe o patologie dată	30%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final			
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Prezentare orală	70%

10.6 Standard minim de performanță

Cunoașterea indicatorilor de evaluare nutrițională.

Cunoașterea etapelor de monitorizare și evaluare a statusului nutrițional în contextul diferitelor boli cronice.

Cunoașterea noțiunilor de stabilire a meniului pentru omul bolnav și cunoașterea metodelor de investigare a statusului nutrițional și de sănătate.

Utilizarea limbajului, metodologiei și problematicei specifice terapiei clinice dietetice și intervențiilor comunitare prevenționale.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	Medicina
1.3 Departamentul	M4
1.4 Domeniul de studii	Pediatrică
1.5 Ciclul de studii	Licenta
1.6 Programul de studii	Nutritie si Dietetica

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Puericultura si Pediatrie						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucrari Gozar Liliana, Sef lucr Suciuc Mihaela						
2.3 Titularul activităților de lp	drd Damina Raluca						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	test grila	2.7 Regimul disciplinei	

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					suport de curs, notițe
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					1
Examinări					1
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Evaluare dezvoltării staturoponderale a nou născutului, suăgrului, copilului mic, prescolar, școlar, adolescent Identificarea creșterii patologice la pacientul pediatric Identificarea cauzelor creșterii și dezvoltării patologice Însușirea noțiunilor de semnologie pediatrică
	Dobândirea abilității de comunicare cu mama și pacientul pediatric

Competențe transversale	Rezolvarea unor probleme specifice Elaborarea unor lucrări
-------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	aprofundarea cunostintelor de baza
7.2 Obiectivele specifice	cunoasterea patologiei pediatrice

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Evaluarea și îngrijirea nou născutului. Perioada neonatală	Curs	2		Sarcina și nașterea normală, Imunizare, malformații ale sistemului cardiovascular
2.	Adaptarea la viața extrauterină, particularitățile examenului clinic, caracteristici antropometrice	Curs	2		Malformații ale sistemului cardiovascular
3.	Nou născutul cu probleme speciale. Alimentația alternativă	Curs	2		Malformații ale buzei, palatului, obstrucție intestinală,
4.	Inițierea alimentației la san, probleme speciale	Curs	2		Dezvoltarea normală a copilului
5.	Alimentația copiilor prematuri. Fortifianți de lapte matern	Curs	2		Imunodeficiența, Tulburări ale metabolismului calciului și vitamina D,
6.	Alimentația parenterală a nou-născutului matur cu patologie	Curs	2		Varsături, câștig ponderal
7.	Alimentația parenterală a nou-născutului prematur cu patologie	Curs	2		Tulburări ale metabolismului lipidic
8.	Creșterea și dezvoltarea normală a copilului cu vârsta peste 2 ani. Creșterea și dezvoltarea patologică a pacientului pediatric	Curs	2		creșterea normală a copilului, statură mică
9.	Patologia aparatului respirator	Curs	2		dispnee, stridor, infecțiile tractului respirator
10.	Hematologie	Curs	2		anemie, hepatomegalie, adenopatie
11.	Patologia aparatului renal	Curs	2		poliurie, disurie, hematurie
12.	Obezitate. HTA esențială. Sindroame metabolice. Insuficiența cardiacă	Curs	2		câștig ponderal. Tulburări ale metabolismului lipidic
13.	Insuficiența cardiacă. HTA secundară	Curs	2	TBL	oboseală, hipertensiune, cianoza, palpitații
14.	Patologia aparatului digestiv	Curs	2		varsături, hepatomegalie, pierdere ponderală
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					

5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Oxford Ghid practic de neonatologie. Editori Greenville Fox, Nicholas Hoque. Timothy Watts
Manual of neonatal care. Editori John P. Cloherty, Eric C. Eichenwald, Anne R Hansen, Ann R. Stark

Neonatology Management, Procedures, On Call Problems, Diseases, and Drugs Editori Tricia Lacy Gomella, M. Douglas Cunningham, Fabien G. Eyal

Grummer-Strawn LM, Reinold C, Krebs NF, Center for Disease Control and Prevention (CDC. Use of World Health Organization and CDC growth charts for children 0-59 months in the United States. MMWR Recomm Rep 2010;59-1

Mehta NM, Corkins MR, Lyman B, et al. Defining pediatric malnutrition: a paradigm shift toward etiology-related definitions, JPEN J Parenter Enteral Nutr 2013; 37:460

Muntean Ioan, Cristina Oana Mărginean: Pediatrie – tratat: Infecții ale căilor respiratorii superioare, Fibroze pulmonare autori: Ciofu E., Carmen Ciofu (sub red.), Editura Medicală, București, ISBN 973-39-0428-7, pp.1623, 2001.

Muntean I., Despina Baghiu, Todea Csilla, Kiss Eva, Togănel Rodica, Cristina Oana Mărginean, Iolanda Muntean, Horvath Adrienne, Mihaela Chinceșan: Vademecum în Pediatrie, editura: Medicală, pp. 750, dec. 2007.

Făgărășan Amalia : Curs de puericultură și Pediatrie pentru studenții facultății de moașe, Litografia UMF, Tg. Mureș, 2006.

Behrman R.E., Kliegman P. : Textbook of Pediatrics, XVI, ed W.B. Saunders Co., Philadelphia, oct 2007

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Reanimarea nou născutului la sala de naștere	demonstrații practice pe manechin	2		cianoza, dezechilibru acido bazic
2.	Îngrijirea nou născutului pe perioada internării în Maternitate.	demonstrații practice, prezentarea și interpretarea curbelor de creștere intrauterină, administrarea tratamentului intramuscular, intradermic, per os	2		pierdere ponderală, vărsături
3.	Alimentația naturală, scorul LATCH, intervenții pentru promovarea alimentației naturale	demonstrații practice poziții alimentația naturală	2		dezvoltarea normală a copilului
4.	Alimentația naturală a copiilor nou născuți cu probleme speciale	demonstrații practice, tehnica gavagei	2		malformații ale aparatului cardiovascular, malformații ale buzei, palatului, malformații ale maduvei spinării
5.	Durerea la pacientul nou născut, scorul PIPP de evaluare a durerii, durerea	prezentare scală PIPP, pulsoximetria	2		managementul durerii

	procedura				
6.	Alimentatia parenterala a nou nascutului la termen cu patologie	demonstratii practice, prezentarea fisei de monitorizare	2		malabsorbtie, obstructie intestinala, tulburari de metabolism congenitale
7.	Alimentatia parenterala a nou nascutului prematur și ingrijirea in incubator	demonstratii practice, prezentarea fisei de monitorizare	2		diureza, frecventa mictiunilor, hematemeza, hematurie, poliurie
8.	Anamneza pacientului pediatric	demonstratii practice	2		sarcina si nasterea normala; efectele medicatiei asupra fatului
9.	Cresterea si dezvoltarea normala de la 2la 18 ani	demonstratii practice, prezentari de cazuri	2		castug in greutate, dificultati de invatare, statura mica
10.	Interpretarea datelor clinice si paraclinice	demonstratii practice	2		anemie,icter, tulburari de coagulare, hepatita
11.	Regimului alimentar la copilul cu insuficienta cardiaca	demonstratii practice	2		oboseala, pierdere ponderala,
12.	Regimul alimentar la copilul cu patologie renala	demonstratii practice	2		poliurie,infectie de tract urinar
13.	Regimul alimentar la copilul cu patologie digestiva	demonstratii practice	2		varsaturi, diaree
14.					

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Neonatology Management, Procedures, On Call Problems, Diseases, and Drugs Editori Tricia Lacy Gomella, M. Douglas Cunningham, Fabien G. Eyal
Nou nascutul normal: evaluare, nutritie ingrijire, M. Cucerea, M. Simon, University Press, 2009
Behrman R.E., Kliegman P. : Textbook of Pediatrics, XVI, ed W.B. Saunders Co., Philadelphia, oct 2007
Frances Fischbach, Aa manual of laboratory Diagnostic Test

... consilierii, consilierii, asociații de angajatori și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

--

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL		15%
În timpul activității practice	CBL		15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	cunoșterea notiunilor predate la curs	test grila cu 50 întrebări cu complement simplu și multiplu; TBL 10%	50%
Examen practic final	cunoașterea notiunilor prezentate și discutate la lucrările practice	evaluare scris și orală 20% 15% TBL	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Participarea la sesiunea TBL obligatorie, fără posibilitate de recuperare.			
Participarea la examenul practic și promovarea acestui examen cu nota minimă 5.			
Însușirea notiunilor de bază din puericultura și pediatrie.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SANATATE
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii	NUTRITIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	SALUBRITATEA SI CALITATEA ALIMENTELOR						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr. Augustin Curticapean (Sef lucr. poz. 3-vacant-fractiune)						
2.3 Titularul activităților de lp	Conf.dr. Augustin Curticapean (Sef lucr. poz. 3-vacant-fractiune)						
2.4 Anul de studii	2	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	Colocviu/Verificare	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0.5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0.5
Tutorial					-
Examinări					-
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	2				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Chimie generală (anorganică, organică, analitică). Aritmetică elementară, fizică elementară, noțiuni de bază de biochimie, noțiuni de bază de microbiologie.
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	În conformitate cu Legislația, Contractul de studiu și Regulamentele Universității
5.2 de desfășurare a laboratorului	În conformitate cu Legislația, Contractul de studiu și Regulamentele Universității;prezența obligatorie

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Cursul urmărește transmiterea și însușirea de către studenți a caracteristicilor specifice factorilor și indicatorilor de mediu pentru evaluarea contaminării în vederea asigurării calitatii și securității alimentare - Cursul în partea descriptivă urmărește, prin conținut și abordare,
-------------------------	---

	transmiterea și însușirea de către studenți a principiilor, structurilor și caracteristicilor esențiale privind factorii și indicatorii care sunt urmăriti în vederea stabilirii nivelului de contaminare a mediului (aer, apă, sol).
Competențe transversale	- Bolile transmise prin alimente și măsurile specifice de prevenire a îmbolnăvirilor prin alimente. - Elementele de igienă alimentelor : condiții de depozitare și transport, desfacere și ambalare, etichetare, manipulare, modalități de conservare și preparare corectă a acestora. - Identificarea, selectarea și eliminarea factorilor majori și/sau minori de risc privind elementele de securitate alimentară.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Asigurarea cunoștințelor de bază privind siguranța alimentelor și evitarea sau minimizarea riscului de îmbolnăviri prin alimente atât în familie cât și în colectivitate.
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea surselor posibile de contaminare fizică, chimică și microbiologică a alimentelor și a mediului înconjurător. Evaluarea calității alimentelor consumate și factorii de risc ambiențiali.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Riscuri fizice, chimice și biologice asociate alimentului. Riscuri fizice, chimice și biologice asociate alimentului și mediului.	Prelegere susținută cu materiale grafice Prelegere susținută cu materiale grafice	2 ore/C1		Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
2.	2. Riscuri fizice, chimice și biologice asociate alimentului. Riscuri fizice, chimice și biologice asociate alimentului și mediului.	Prelegere susținută cu materiale grafice	2 ore/C2		Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
3.	3. Riscuri fizice, chimice și biologice asociate alimentului. Influența diferiților factori fizici (temperatura, radioactivitate, etc.) și chimici (substanțe toxice solubile, insolubile, metale grele, etc.) asupra alimentului și a consumatorului.	Prelegere susținută cu materiale grafice	2 ore/C3		Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
4.	4. Riscuri fizice, chimice și biologice asociate alimentului. Influența diferiților factori fizici (temperatura, radioactivitate, etc.) și chimici (substanțe toxice solubile, insolubile, metale grele, etc.) asupra alimentului și a consumatorului.	Prelegere susținută cu materiale grafice	2 ore/C4		Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
5.	5. Riscuri fizice, chimice și biologice asociate alimentului. Intoxicatiile alimentare și măsuri preventive.	Prelegere susținută cu materiale grafice	2 ore/C5		Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
6.	6. Riscuri fizice, chimice și biologice asociate alimentului. Contaminarea chimică și radiochimică (continua sau accidentală a alimentelor și mediului.	Prelegere susținută cu materiale grafice	2 ore/C6		Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
7.	7. Riscuri fizice, chimice și biologice asociate alimentului. Contaminarea chimică și radiochimică (continua sau accidentală a	Prelegere susținută cu materiale	2 ore/C7		Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții

	alimentelor si mediului.	grafice			medicamentoase.
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Bibliografie obligatorie

1. Banu C. Si colab., Suveranitate, securitate si siguranta alimentara, Ed.ASAB, Bucuresti, 2007, ISBN 978-973-7725-40-0.
2. Marin V., Vultur T. Si colab., Ghid national de bune practici pentru siguranta alimentelor-Sistemul HACCP de siguranta alimentelor-Produse culinare, Ed. Uranus, Bucuresti, 2007, ISBN 978-973-7765-41-3.
3. Diaconescu I., Ardelean D., Merceologie alimentara-calitate si siguranta, Ed. Universitara, Bucuresti, 2007, ISBN 978-973-749-290-6.
4. Savu C., Georgescu N., Siguranta alimentelor-riscuri si beneficii, Ed. Semne, Bucuresti, 2004, ISBN 973-624-242-0.
5. Banu I., Politici si strategii globale de securitate alimentara, Ed. Galati University Press, Glati, 2007, ISBN 978-973-88413-1-4
6. Marcu Gh., Marcu T., Elemente radioactive.Poluarea mediului si riscurile iradierii, Ed. Tehnica, Bucuresti, 1996
7. Iancu Gh., Drepturile fundamentale si protectia mediului, Ed. Regia Autonoma Monitorul Oficial, Bucuresti, 1998, ISBN 973-567-208-1

Bibliografie facultativa

1. Graur M. Si colab., Ghid de Alimentatie sanatoasa, coordonat de Societatea de Nutritie din Romania, Ed. Performantica Iasi, 2006, ISBN 978-973-730-204-5
2. Ionut C. si colab., Compendiu de Igienea, Ed. Medicala Universitara Cluj-Napoca, 2004, ISBN 973-693-037-8, pag.507-552
3. Costin G. si colab., Alimente ecologice, Ed. Academice, Galati, 2008, ISBN 978-973-8937-39-0
4. Curticapean A., Chimie Bioanorganica-Baze si Principii, Ed. University Press, Tg.Mures, 2007, ISBN 10 973-7665-33-3 ; ISBN 13 978-973-7665-33-1
5. Marcu Gh., Rusu M. si Coman V., Chimie Anorganica –Nemetale si semimetale, Ed. EIKON Cluj-Napoca, 2004, ISBN 973-7987-74-8
6. Strajescu M., Teodor F., Elemente de Chimie Bioanorganica, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 1979
7. Iovu M., Droguri Legale, Ed. Monitorul Oficial, Bucuresti, 2003, ISBN 973-0-03193-2.
8. Mencicopschi Gh., Noua ordine alimentara –Si noi ce mai Mancam ?, vol. I si II, Ed. Coreus Publishing, Bucuresti, 2010, ISBN 978-606-92342-6-6
9. Varga E., Vajda I., Mezei T., Szekeley P.,Hidveghi V., Vitaminele si mineralele-elemente esentiale vietii, Ed. Farmamedia, Tg.Mures, 2006, ISBN 978-973-87462-3-7.
10. Lupea A., Ardelean A., Gharibeh Branic A., Ardelean D., Fundamente de chimia mediului, Ed. Editia si Pedagogica, Bucuresti, 2008, ISBN 978-973-88-0015-8

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Metodologia evaluarii si determinarii substantelor periculoase. Clasificarea si stabilirea nivelelor de risc privind substantele periculoase din alimente.	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP1	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
2.	2. Metodologia evaluarii si determinarii substantelor periculoase. Evaluarea corecta a substantelor periculoase si a aditivilor.	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP2	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
3.	3. Metodologia evaluarii si determinarii substantelor periculoase. Metodele clasice distructive de cuantificare a substantelor periculoase din alimente.	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP3	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
4.	4. Metodologia evaluarii si determinarii substantelor periculoase. Metode rapide nedistructive de determinare a substantelor periculoase din alimente.	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP4	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
5.	5. Metodologia evaluarii si determinarii substantelor periculoase. Metode instrumentale de cuantificare a substantelor periculoase din alimente. Teste rapide.	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP5	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
6.	6. Metodologia evaluarii si determinarii substantelor periculoase. Metode instrumentale de cuantificare a substantelor periculoase din alimente. Metode cromatografice.	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP6	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
7.	7. Metodologia evaluarii si determinarii substantelor periculoase. Metode instrumentale de cuantificare a substantelor periculoase din alimente. Metode spectrale.	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP7	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
8.	8. Metodologia monitorizarii calitatii alimentului si managementul de risc. Elemente de GLP – Bune Practici de Productie	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP8	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
9.	9. Metodologia monitorizarii calitatii alimentului si managementul de risc. Elemente de GMP – Bune Practici de Productie	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP9	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
10.	10. Metodologia monitorizarii calitatii alimentului si managementul de risc: Analiza riscului si Punctele Critice de Control. Criterii generale și plan instituțional.	Parte demonstrativa si teste facute de studenti		1 oră/LP10	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
	11. Metodologia monitorizarii calitatii alimentului si managementul de risc: Analiza riscului si	Parte demonstrativa		1	Tulburări alergice. Abuz de

11.	si managementul de risc. Analiza riscurilor si Punctele Critice de Control. Funcții și cretificare sistem.	si teste facute de studenti	1 oră/LP11	substanțe. Reacții medicamentoase.
12.	12. Metodologia monitorizarii calitatii alimentului si managementul de risc. Elemente de QAS – Standarde de Asigurare a Calitatii	Parte demonstrativa si teste facute de studenti	1 oră/LP12	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
13.	13. Metodologia monitorizarii calitatii alimentului si managementul de risc. Politici si strategii de securitate alimentara, interventii	Parte demonstrativa si teste facute de studenti	1 oră/LP13	Tulburări alergice. Abuz de substanțe. Reacții medicamentoase.
14.	14. Verificare practica	Verificare practica	1 oră/LP14	

Semestrul II

1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Bibliografie:

Bibliografie

1. Banu C. si colab., Suveranitate, securitate si siguranta alimentara, Ed. ASAB, Bucuresti, 2007, ISBN 978-973-7725-40-0.
2. Marin V., Vultur T. si colab., Ghid national de bune practici pentru siguranta alimentelor-Sistemul HACCP de siguranta alimentelor-Produse culinare, Ed. Uranus, Bucuresti, 2007, ISBN 978-973-7765-41-3.
3. Banu I., Politici si strategii globale de securitate alimentara, Ed. Galati University Press, Galati, 2007, ISBN 978-973-88413-1-4
4. Mann J., Truswell S., Essential of human nutrition, Third Edition, Oxford University Press, New York, 2007, ISBN 978-0-19-929097-0
5. Diaconescu I., Ardelean D., Merceologie alimentara-calitate si siguranta, Ed. Universitara, Bucuresti, 2007, ISBN 978-973-749-290-6.
6. Ramade F., Introduction a l'ecotoxicologie, Ed. TEC&DOC, Lavoisier, 2007, ISBN 978-2-7430-0944-1.
7. Savu C., Georgescu N., Siguranta alimentelor-riscuri si beneficii, Ed. Semne, Bucuresti, 2004, ISBN 973-624-242-0.
8. Yu M., Environmetal toxicology: biological and health effects, CRC Press, London, 2004, ISBN 978-0-203-49546-9.
9. Marcu Gh., Marcu T., Elemente radioactive.Poluarea mediului si riscurile iradierii, Ed. Tehnica, Bucuresti, 1996
10. Iancu Gh., Drepturile fundamentale si protectia mediului, Ed. Regia Autonoma Monitorul Oficial, Bucuresti, 1998, ISBN 973-567-208-1

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

Relationarea tuturor informatiilor privind alimentele de origine animala si respectiv vegetala si posibilele surse de contaminare provenind din poluarea mediului (apa, aer, sol). Standarde de asigurare a calitatii. Politici si strategii de securitate alimentara.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice	Evaluarea nivelului cunostintelor teoretice acumulate.	Verificare practica scrisa	30%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Evaluarea cunostintelor atat din partea generala cat si din cea descriptiva	- Colocviu/Verificare scrisa - test grila completat cu intrebari descriptive	70%
Examen practic final			
10.6 Standard minim de performanță			
Definirea simpla a conceptelor, principiilor rtespectiv enumerarea caracteristicilor specifice și a proprietăților particulare pentru contaminanți și substanțele toxice și periculoase din alimente. Nivelul minim de punctaj pentru promovarea examenului teoretic final: 7 teste grilă coteectate din totalul de 20 grile (fiecare grilă 0,15 puncte)și 1/3 din oricare din cele două subiecte descriptive (fiecare subiect descriptiv 1,5 puncte).			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	DE MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	Nutriție
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Management sanitar

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Management sanitar				
2.2 Titularul activităților de curs	Dr. Ceană Daniela Edith șef de lucrări				
2.3 Titularul activităților de lp	Dr. Ceană Daniela Edith șef de lucrări				
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E
2.7 Regimul disciplinei	OBL				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,25
Tutorial					0,25
Examinări					0,5
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale ale managementului sanitar aplicat la nivelul unei unități care oferă servicii de nutriție și dietetică. Absolvenții vor fi capabili să aplice noțiuni de management al resurselor umane, să evalueze din punct de vedere calitativ și cantitativ eficiența în cadrul unui cabinet de nutriție. Absolvenții vor fi capabili să se implice activ în procesul decizional.
Competențe transversale	Elaborarea unor analize SWOT. Stabilirea obiectivelor SMART. Capacitatea de a elabora planuri de management, Angajarea personalului calificat pe baza fișei postului.

Capacitatea de a urmări eficiența activității organizației.
 Studenții își vor dezvolta abilitățile de comunicare în domeniu.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Însușirea noțiunilor fundamentale de management sanitar în vederea utilizării acestora în coordonarea unor unități de profil asistență nutriție dietetică.
7.2 Obiectivele specifice	Să îl orienteze pe student în procesul decizional, să îl ajute în a dobândi toate noțiunile teoretice și practice necesare deschiderii, coordonării, conducerii unui cabinet de profil.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1.Management Sanitar: introducere, definiții, teorii	Curs interactiv Power Point	2h		Politici sanitare.
2.	2.Principiile și funcțiile managementului aplicate în domeniul sanitar.	Curs interactiv Power Point	2h		Politici sanitare.
3.	3. Previzionarea: metode. Planificarea strategică.	Curs interactiv Power Point	2h		Politici sanitare.
4.	4. Autoritatea și responsabilitatea managerială.	Curs interactiv Power Point	2h		Politici sanitare.
5.	5. Procesul decizional.	Curs interactiv Power Point	2h		Politici sanitare.
6.	6.Managementul resurselor umane.	Curs interactiv Power Point	2h		Politici sanitare.
7.	7. Elemente de economie sanitară.	Curs interactiv Power Point	2h		
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

Suport de curs în format electronic elaborat pe baza bibliografiei:

1. Boyle Marie, Holben D.H. : Community nutrition in action, Thomas Higher Education, Belmont, USA, 2006
2. Furtunescu Ligia, Mincă Dana Galieta: Managementul Serviciilor de Sănătate, Ed. Universitară Carol Davila, București, 2010.

3. Mincă Dana Galieta, Marcu Gr. : Sănătate Publică și Management Sanitar, Ed. Universitară Carol Davila, București, 2005.

4. Vlădescu C. (coordonator); Sănătate Publică și Management Sanitar, Ed. Cartea Universitară Carol Davila, București, 2004.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Elaborare CV Europass și a Scrisorii de intenție	Prezentare orală, Power Point și aplicații practice	2h		Politici sanitare.
2.	2. Tehnica interviului pentru angajare personal, tipuri de interviuri	Prezentare orală, Power Point și aplicații practice	2h		Politici sanitare.
3.	3. Analiza SWOT a activității unei organizații medicale cu profil nutriție dietetică	Prezentare orală, Power Point și aplicații practice	2h		Politici sanitare.
4.	4. Evaluarea activității unui cabinet de nutriție dietetică. Identificarea unor indici de evaluare care ar putea fi aplicați în practică	Workshop	2h		Politici sanitare.
5.	5. Abilități de comunicare(I)	Prezentare orală, Power Point și aplicații practice	2h		Politici sanitare.
6.	6. Abilități de comunicare (II)	Prezentare orală, Power Point și aplicații practice	2h		Politici sanitare.
7.	7. Evaluare				
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Boyle Marie, Holben D.H. : Community nutrition in action, Thomas Higher Education, Belmont, USA, 2006

2. Furtunescu Ligia, Mincă Dana Galieta: Managementul Serviciilor de Sănătate, Ed. Universitară Carol Davila, București, 2010.

3. Mincă Dana Galieta, Marcu Gr. : Sănătate Publică și Management Sanitar, Ed. Universitară Carol Davila, București, 2005.

4. Vlădescu C. (coordonator): Sănătate Publică și Management Sanitar. Ed. Cartea Universitară

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

Înșușirea noțiunilor de management sanitar este necesară oricărui student din domeniul nutriției deoarece viitorul îl va pune fie în ipostaza de angajat fie în cea de angajator. Pentru a face față acestor provocări trebuie să dobândească noțiuni teoretice, dar mai ales abilități practice în domeniu. O bună capacitate de comunicare, o recunoaștere a profilurilor comunicaționale, abilitatea de a susține o prezentare business garantează în parte succesul. Analiza mediului intern și extern al organizației, identificarea riscurilor și a oportunităților reprezintă condiții obligatorii pentru reușita în domeniu.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs			
În timpul activității practice	Capacitatea de a analiza o unitate cu profil nutriție dietetică	referat	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	-evaluarea prin întrebări grilă cu complement simplu și multiplu a noțiunilor de management sanitar aplicate în domeniul nutriției-dieteticii.	Test grilă	70%
Examen practic final	Evaluarea capacității studentului de a realiza o analiză SWOT a unui cabinet/clinici/unități sanitare cu profil nutriție-dietetica și de a propune obiective SMART pentru îmbunătățirea performanțelor unei astfel de unități.	Prezentare lucrare, referat.	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunostințe minime de management sanitar aplicat în domeniul nutriției, capacitatea de a elabora o analiză SWOT și a unor obiective SMART. punctajului minim, adică nota 5 la evaluare, respectând ponderea celor două tipuri de examinări din cadrul evaluării finale.			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M5
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	SEMILOGIE ȘI PATOLOGIE CHIRURGICALĂ						
2.2 Titularul activităților de curs	Petre V-H Boțianu, șef de lucrări						
2.3 Titularul activităților de lp	Petre V-H Boțianu, șef de lucrări						
2.4 Anul de studii	3	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	VERIFICARE	2.7 Regimul disciplinei	DD

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					3 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0.5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0.5
Tutorial					0.5
Examinări					0.5
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	3				
3.8 Total ore pe semestru	72				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	-familiarizare cu noțiunile de bază de semiologie și patologie chirurgicală -înțelegerea impactului nutrițional al patologiei chirurgicale
Competențe transversale	-integrarea în echipele multidisciplinare de management al pacienților chirurgicali

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	-asimilarea noțiunilor de bază de semiologie și patologie chirurgicală
---------------------------------------	--

7.2 Obiectivele specifice	-înțelegerea impactului nutrițional al patologiei chirurgicale -înțelegerea particularităților nutriționale la pacienții chirurgicali
---------------------------	--

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Principii de anamneză și examinare a pacientului chirurgical	Prezentare orală și multimedia.	1		scădere ponderală, câțig ponderal, malnutriția
2.	2. Semne și simptome în patologia chirurgicală cu impact asupra nutriției	Prezentare orală și multimedia.	1		disfagie, vărsături, diaree
3.	3. Asepsia și antisepsia	Prezentare orală și multimedia.	1		septicemiile, îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
4.	4. Infecțiile chirurgicale	Prezentare orală și multimedia.	1		infecțiile pielii, ulcerările pielii
5.	5. Hemoragia și hemostaza. Traumatismele-principii generale.	Prezentare orală și multimedia.	1		șoc, hematemeza, hematuria, hemoptizie, sângerare rectală, traumatism prin cadere, traumatism toraco-abdominal
6.	6. Arsurile și degerăturile	Prezentare orală și multimedia.	1		arsuri
7.	7. Patologia chirurgicală toraco-pulmonară	Prezentare orală și multimedia.	1		carcinom bronșic, pleurezie, tuberculoză, traumatism toraco-abdominal
8.	8. Patologia chirurgicală vasculară periferică (arterială, venoasă și limfatică)	Prezentare orală și multimedia.	1		Tulburări vasculare periferice, boală varicoasă
9.	9. Patologia chirurgicală a esofagului, stomacului și intestinului subțire	Prezentare orală și multimedia.	1		Carcinom esofagian, carcinom gastric, ulcer peptic, malnutriție
10.	10. Patologia chirurgicală ficatului, căilor biliare și a pancreasului.	Prezentare orală și multimedia.	1		Patologia hepatică cronică, patologia vezicii biliare, patologia pancreasului
11.	11. Patologia chirurgicală a colonului. Patologia chirurgicală ano-perineală benignă.	Prezentare orală și multimedia.	1		Carcinom de colon și rect, incontinență fecală
12.	12. Chirurgia bariatrică/metabolică	Prezentare orală și multimedia.	1		Scădere ponderală
13.	13. Traumatismele abdominale. Abdomenul acut chirurgical.	Prezentare orală și multimedia.	1		Traumatism toraco-abdominal, obstrucția intestinală, peritonite
14.	14. Chirurgia oncologică. Chirurgia de transplant.	Prezentare orală și multimedia.	1		Îngrijiri paliative, malnutriție,

		multimedia.		scadere ponderala, câștig ponderal
Semestrul II				
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
Bibliografie: 1. Botianu Petre VH - Curs de nutriție în bolile chirurgicale, Ed. University Press Târgu-Mureș, 2013, ISBN 978-973-169-254-8 2. Bibliografie facultativă -Tratat de chirurgie, sub redacția Prof. Dr. Irinel Popescu, Editura Academiei Române, București 2008 -Marian M, Russell MK, Shikora SA – Clinical Nutrition for Surgical Patients, Jones and Bartlett Publishers 2008				

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Organizarea unui serviciu chirurgical	-prezentare orală + multimedia	2		îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
2.	2. Comunicarea cu pacientul chirurgical și integrarea în echipa multidisciplinară	-prezentare orală + multimedia	2		îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
3.	3. Asepsia și antisepsia – aspecte practice	-prezentare orală + multimedia	2		septicemiile, îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
4.	4. Injecțiile (intradermică, subcutanată, intramusculară, intravenoasă)	-prezentare orală + multimedia	2		îngrijiri preoperatorii, îngrijiri postoperatorii
5.	5. Sondajul vezical. Clisme.	-prezentare orală + multimedia	2		disurie, constipație
6.	6. Sondajul nazo-gastric și nazo-jejunal	-prezentare orală + multimedia	2		disfagie, vărsături, malnutriție
7.	7. Montarea și îngrijirea unei perfuzii	-prezentare orală + multimedia	2		dezechilibru acido-bazic, tulburări hidro-electrolitice
8.	8. Noțiuni de prim-aiutor în traumatisme	-prezentare orală +	2		traumatisme prin cădere, Traumatisme

		multimedia			toraco-abdominale
9.	9. Anamneza și examinarea pacientului chirurgical - cazuri clinice	-prezentare orală + multimedia	2	CBL	câțig ponderal, pierdere ponderală, malnutriție, malabsorbție
10.	10. Anamneza și examinarea pacientului chirurgical - cazuri clinice	-prezentare orală + multimedia	2	CBL	câțig ponderal, pierdere ponderală, malnutriție, malabsorbție
11.	11. Anamneza și examinarea pacientului chirurgical - cazuri clinice	-prezentare orală + multimedia	2	CBL	câțig ponderal, pierdere ponderală, malnutriție, malabsorbție
12.	12. Anamneza și examinarea pacientului chirurgical - cazuri clinice	-prezentare orală + multimedia	2	CBL	câțig ponderal, pierdere ponderală, malnutriție, malabsorbție
13.	13. Anamneza și examinarea pacientului chirurgical - cazuri clinice	-prezentare orală + multimedia	2	CBL	câțig ponderal, pierdere ponderală, malnutriție, malabsorbție
14.	14. Anamneza și examinarea pacientului chirurgical - cazuri clinice	-prezentare orală + multimedia	2	CBL	câțig ponderal, pierdere ponderală, malnutriție, malabsorbție

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Botianu Petre VH - Nutriția în patologia chirurgicală: îndrumător de lucrări practice, Ed. University Press Târgu-Mureș, 2013, ISBN 978-973-169-255-5

2. Botianu Petre VH - Curs de nutriție în bolile chirurgicale, Ed. University Press Târgu-Mureș, 2013, ISBN 978-973-169-254-8

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

-înțelegerea impactului nutrițional al afecțiunilor chirurgicale permite integrarea nutriționiștilor în echipele multidisciplinare ce îngrijesc pacienți chirurgicali

-asigurarea de specialiști pentru suport nutrițional specializat la pacienții operați

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	-asimilarea noțiunilor de bază de	TBL	15%
În timpul activității practice	-asimilarea noțiunilor necesare pentru examinarea unui pacient chirurgical	CBL	15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	asimilarea noțiunilor de bază predate la curs	MCQ	50%
Examen practic final	-asimilarea noțiunilor de bază și capacitatea de a examina un pacient chirurgical	-evaluare abilități practice + caz clinic	20%
10.6 Standard minim de performanță			
-asimilarea noțiunilor de bază de semiologie și patologie chirurgicală, cu obținerea a minimum 50% din punctaj			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M3
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	SEMILOGIE ȘI PATOLOGIE MEDICALĂ						
2.2 Titularul activităților de curs	Șef lucrări Dr. Fulop Eugen						
2.3 Titularul activităților de lp	Șef lucrări Dr. Fulop Eugen						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care curs	2	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care curs	28	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					4 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0,5
Examinări					0,5
Alte activități					0,5
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	8				
3.8 Total ore pe semestru	112				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Descrierea semnelor și simptomelor caracteristice diferitelor boli umane. Metode și tehnici de examinare a bolnavilor. Studierea și însușirea semiologiei generale, a aparatului respirator și cardiovascular, precum și a metodelor clinice și paraclinice de examinare corectă și interpretare a datelor obținute. Formarea capacității de analiză și sinteză în interpretarea datelor clinice și paraclinice în scopul elaborării unui diagnostic. Corelarea cunoștințelor cu cele ale altor specializări.
	Identificarea rolurilor și responsabilităților care îi revin unui nutriționist

Competențe transversale	Într-o echipă pluridisciplinară. Utilizarea eficientă a resurselor informaționale, a resurselor de comunicare și de formare profesională continuă și dezvoltare personală.
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea de noțiuni și semne clinice de bază privind afecțiuni ale diferitelor aparate și sisteme.
7.2 Obiectivele specifice	Familiarizare cu simptomele și semnele bolilor specifice medicinei interne Anamneza pacientului. Efectuarea examenului clinic general Monitorizarea parametrilor clinici și biologici. Capacitatea de a sintetiza semnele și simptomele pacientului în sindroame specifice, pe aparate și sisteme.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Introducere în semilogia și patologia medicală. Noțiuni generale. Elementele anamnezei. Simptome generale comune: fatigabilitatea, amețeala, cefaleea, tulburările de somn, scăderea în greutate, inapetența	Prezentare orală și multimedia.	2		Confuzie Amețeli Cefalee Oboseală Vărsături Câștig ponderal Tulbări de apetit alimentar Malabsorbție Malnutriție
2.	2. Interpretarea semnelor patologice și a curbei termice. Fizionomia. Starea generală. Tipul constituțional. Poziția. Înălțimea, greutatea. Starea de conștiență și starea psihică. Febra. Hipotermia.	Prezentare orală și multimedia.	2		Tulburări ale conștienței Amețeli Șchiopătare Febră de etiologie necunoscută Statură mică/nanism Oboselă Hipotermie Tulburări de motilitate Tulburări ale nervilor periferici.
3.	3. Semne cutanate: paliditatea, eritemul, erupțiile, icterul, cianoza, hiperpigmentația, edemul, circulația colaterală, noduli purpura	Prezentare orală și multimedia.	2		Erupție buloasă/veziculară Cianoză Icter Adenopatie Edem Prurit Purpură Acnee Anemie Patologie hepatică cronică Boală a țesutului conjunctiv Leziuni

	eczemii, eritema solară, nodul, purpura, tulburările trofice. Adenopatii.	multimedia.			Conjunctivită Eczematoase ale pielii Boli ale părului Cancer de piele Infecțiile pielii Ulcerațiile pielii. Nodul cervical Adenopatie
4.	4. Semiologie pulmonară: Examenul obiectiv clinic al aparatului respirator: inspecția și percuția. Metode de explorare paraclinice ale aparatului. Simptomele principale ale bolilor pleuropulmonare: durerea toracică, dispneea, tusea, expectorația, hemoptizia. Bolile pulmonare obstructive Pneumoniile. Supurațiile pulmonare.	TBL 1	2		Dispnee Hemoptizie Febră de etiologie necunoscută Oboseală Astm Carcinom bronșic Stop cardio-respirator Bronșită și emfizem cronic Patologie pulmonară cronică Hiperventilație Pneumotorax Infecție de tract respirator
5.	5. Semiologie pulmonară: Tumori pulmonare. Pleureziile. Embolia pulmonară	Prezentare orală și multimedia.	2		Dispnee Hemoptizie Febră de etiologie necunoscută Oboseală Astm Carcinom bronșic Stop cardio-respirator Bronșită și emfizem cronic Patologie pulmonară cronică Hiperventilație Pneumotorax Infecție de tract respirator.
6.	6. Semiologie cardiacă: Metode de explorare paraclinice ale aparatului cardio-vascular. Examenul obiectiv clinic al aparatului cardio-vascular. Simptomele principale ale bolilor cardiace: durerea toracică, dispneea, palpitațiile, lipotimia-sincopa. Boala coronariană. Insuficiența cardiacă. Cardiomiopatiile. Pericarditele. Valvulopatiile. Aritmiile. Hipertensiunea arterială.	Prezentare orală și multimedia.	2		Dispnee Durere în piept Cianoză Amețeli Edem Palpitații Oboseală Anevrism aortic Tulburări de conducere/ritm cardiac Patologii valvulare cardiace Stop cardio-respirator Patologie cerebrovasculară Tulburări de coagulare Echilibru hidro-electrolitic Endocardită Hipertensiune Patologie cardiacă ischemică Patologie pericardică Tulburări vasculare periferice Pleurezie Șoc Moartea subită Arterită temporală Boală tromboembolică Boală varicoasă
					Dispnee Durere în piept Cianoză

7.	7. Semiologie arterială: Simptomele, examenul obiectiv și explorările paraclinice în bolile arteriale. Semiologie venoasă - Simptomele, examenul obiectiv și explorările paraclinice în bolile venoase.	Prezentare orală și multimedia.	2	Amețeli Edem Palpitații Oboseală Anevrism aortic Tulburări de conducere/ritm cardiac Patologii valvulare cardiace Stop cardio-respirator Patologie cerebrovasculară Tulburări de coagulare Echilibru hidro-electrolitic Endocardită Hipertensiune Patologie cardiacă ischemică Patologie pericardică Tulburări vasculare periferice Pleurezie Șoc Moartea subită Arterită temporală Boală tromboembolică Boală varicoasă
8.	8. Semiologia aparatului digestiv. Examenul obiectiv clinic al aparatului digestiv. Metode de explorare paraclinice ale aparatului digestiv. Simptomele principale ale bolilor gastroenterologice: durerea abdominală, greața și vărsăturile, tulburările ale tranzitului intestinal. Bolile principale ale tractului digestiv superior: boala de reflux gastroesofagian, gastrita, boala ulceroasă, hemoragia digestivă superioară, cancerul gastric.	TBL 2	2	Distensie abdominală Durere abdominală Durere ano-rectală Modificări de tranzit intestinal Constipație Disfagie Incontinență fecală Hematemeză Hepatomegalie Icter Diaree Hemoragie rectală Vărsături Câștig ponderal Pierdere ponderală Dezechilibru acido-bazic Insuficiență/patologie hepatică acută Apendicită Carcinom de colon și rect Carcinom esofagian Carcinom pancreatic Carcinom gastric Patologie hepatică cronică Patologia pancreasului Boală diverticulară Tulburări de apetit alimentar Patologia vezicii biliare Gastroenterită Hernie Boli inflamatorii intestinale Obstrucție intestinală Malabsorbție Malnutriție Ulcerul peptic Peritonită Splenomegalie
				Distensie abdominală Durere

9.	9. Semiologie gastroenterologică - Bolile principale ale tractului digestiv inferior: bolile neoplazice intestinale, bolile inflamatorii intestinale. Hepatitele. Ciroza hepatică. Patologia colecistului. Litiiza biliară. Pancreatita acută și cronică. Cancerul de pancreas.	Prezentare orală și multimedia.	2	abdominală Durere ano-rectală Modificări de tranzit intestinal Constipație Disfagie Incontinență fecală Hematemeză Hepatomegalie Icter Diaree Hemoragie rectală Vărsături Câștig ponderal Pierdere ponderală Dezechilibru acido-bazic Insuficiență/patologie hepatică acută Apendicită Carcinom de colon și rect Carcinom esofagian Carcinom pancreatic Carcinom gastric Patologie hepatică cronică Patologia pancreasului Boală diverticulară Tulburări de apetit alimentar Patologia vezicii biliare Gastroenterită Hernie Boli inflamatorii intestinale Obstrucție intestinală Malabsorbție Malnutriție Ulcerul peptic Peritonită Splenomegalie
10.	10. Semne și simptome ale aparatului excretor. Metode de explorare paraclinice ale aparatului excretor. Infecțiile urinare. Sindroamele glomerulare. Litiiza urinară.	Prezentare orală și multimedia.	2	Disurie Diureză/frecvența micțiunilor Hematurie Edem Poliurie Retenție de urină Edem/durere testiculară Incontinență urinară Dezechilibru acido-bazic Insuficiență/patologie renală acută Hiperfuncție a glandei suprarenale Insuficiență a glandei suprarenale Carcinom renal și al vezicii urinare Patologie renală cronică Patologia prostatei Echilibru hidro-electrolitic Hipertensiune Infecție de tract urinar Obstrucție a tractului urinar
				Disurie Diureză/frecvența micțiunilor Hematurie

11.	11. Semiologia aparatului excretor - Insuficiența renală acută și cronică.	Prezentare orală și multimedia.	2	Edem Poliurie Retenție de urină Edem/durere testiculară Incontinență urinară Dezechilibru acido-bazic Insuficiență/patologie renală acută Hiperfuncție a glandei suprarenale Insuficiență a glandei suprarenale Carcinom renal și al vezicii urinare Patologie renală cronică Patologia prostatei Echilibru hidro-electrolitic Hipertensiune Infecție de tract urinar Obstrucție a tractului urinar
12.	12. Semiologie hematologică - Simptomele, examenul obiectiv și explorările paraclinice în bolile hematologice. Anemii.	Prezentare orală și multimedia.	2	Icter Purpură Oboseală Leucoree Tulburări alergice Anemie Imunizare Imunodeficiență Patologii limfoproliferative Patologii mieloproliferative Boală hemolitică în sistemul Rh Septicemie Splenomegalie Transfuzie de sânge/derivate de sânge.
13.	13. Semiologie hematologică - Leucemii, sindroame mieloproliferative, sindroame mielodisplazice. Limfoame, sindroame hemoragipare.	Prezentare orală și multimedia.	2	Icter Purpură Oboseală Leucoree Tulburări alergice Anemie Imunizare Imunodeficiență Patologii limfoproliferative Patologii mieloproliferative Boală hemolitică în sistemul Rh Septicemie Splenomegalie Transfuzie de sânge/derivate de sânge
14.	14. Semiologie metabolică - Diabetul zaharat. Dislipidemiile. Hiperuricemia.	Prezentare orală și multimedia.	2	Dezechilibru acido-bazic Diabet zaharat Tulburări ale metabolismului calciului și vitaminei D Tulburări ale metabolismului lipidic Tulburări ale metabolismului acidului uric Echilibru

					hidro-electrolitic Tulburări de metabolism înnăscute
Bibliografie: 1. Cozlea Laurențiu, Semiologie Medicală, 2006, Editura University Press. 2. Bruckner I.I. - Semiologie medicală. Ed. Medicală 2005 3. Bancu Ligia, Imre Mihaly. Semiologie medicala pentru asistenti medicali. 2014/ Platforma ROELME.					

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Anamneza. Foaia de observație.	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		-
2.	2. Inspectia generală, inspectia sistematică a unor regiuni. Inspectia tegumentelor și palparea țesutului subcutanat.	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Erupție buloasă/veziculară Cianoză Icter Adenopatie Edem Prurit Purpură Acnee Anemie Patologie hepatică cronică Boală a țesutului conjunctiv Leziuni eczematoase ale pielii Boli ale părului Cancer de piele Infecțiile pielii Ulcerațiile pielii. Nodul cervical Adenopatie
3.	3. Simptome subiective ale bolilor respiratorii. Examenul obiectiv al aparatului respirator.	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Dispnee Hemoptizie Febră de etiologie necunoscută Oboseală Astm Carcinom bronșic Stop cardio-respirator Bronșită și emfizem cronic Patologie pulmonară cronică Hiperventilație Pneumotorax

					Pneumotorax Infecție de tract respirator
4.	4. Sindroame respiratorii. Percutia, mobilitatea diafragmatica si examinari paraclinice in boli respiratorii.	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Dispnee Hemoptizie Febră de etiologie necunoscută Oboseală Astm Carcinom bronșic Stop cardio-respirator Bronșită și emfizem cronic Patologie pulmonară cronică Hiperventilație Pneumotorax Infecție de tract respirator
5.	5. Simptome subiective ale bolilor cardiace. Examenul obiectiv al cordului. Manifestari clinice ale cardiopatiei ischemice, angina pectorala.	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Dispnee Durere în piept Cianoză Amețeli Edem Palpitații Oboseală Anevrism aortic Tulburări de conducere/ritm cardiac Patologii valvulare cardiace Stop cardio-respirator Patologie cerebrovasculară Tulburări de coagulare Echilibru hidro-electrolitic Endocardită Hipertensiune Patologie cardiacă ischemică Patologie pericardică Tulburări vasculare periferice Pleurezie Șoc Moartea subită Arterită temporală Boală tromboembolică Boală varicoasă
6.	6. Infarctul miocardic. Insuficienta cardiaca. Boli valvulare.	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Dispnee Durere în piept Cianoză Amețeli Edem Palpitații Oboseală Anevrism aortic Tulburări de conducere/ritm cardiac Patologii valvulare cardiace Stop cardio-respirator Patologie cerebrovasculară Tulburări de coagulare Echilibru hidro-electrolitic Endocardită Hipertensiune Patologie cardiacă ischemică Patologie pericardică Tulburări vasculare periferice

					Pleurezie Șoc Moartea subită Arterită temporală Boală tromboembolică Boală varicoasă
7.	7. Semiologia bolilor arteriale și venoase.	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Dispnee Durere în piept Cianoză Amețeli Edem Palpitații Oboseală Anevrism aortic Tulburări de conducere/ritm cardiac Patologii valvulare cardiace Stop cardio- respirator Patologie cerebrovasculară Tulburări de coagulare Echilibru hidro-electrolitic Endocardită Hipertensiune Patologie cardiacă ischemică Patologie pericardică Tulburări vasculare periferice Pleurezie Șoc Moartea subită Arterită temporală Boală tromboembolică Boală varicoasă
8.	8. Aprofundarea topografiei abdominale și a punctelor dureroase.	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Distensie abdominală Durere abdominală Durere ano-rectală Modificări de tranzit intestinal Constipație Disfagie Incontinență fecală Hematemeză Hepatomegalie Icter Diaree Hemoragie rectală . Apendicită Carcinom de colon și rect Carcinom esofagian Carcinom gastric Boală diverticulară Tulburări de apetit alimentar Patologia vezicii biliare Gastroenterită Hernie Boli inflamatorii intestinale Obstrucție intestinală Malabsorbție Malnutriție Ulcerul peptic Peritonită
					Distensie abdominală Durere abdominală Durere ano-rectală Modificări de tranzit

9.	9. Examinări paraclinice in bolile digestive (echografie, endoscopie, exam radiologic, laborator.)	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2	intestinal Constipație Disfagie Incontinență fecală Hematemeză Hepatomegalie Icter Diaree Hemoragie rectală . Apendicită Carcinom de colon și rect Carcinom esofagian Carcinom gastric Boală diverticulară Tulburări de apetit alimentar Patologia vezicii biliare Gastroenterită Hernie Boli inflamatorii intestinale Obstrucție intestinală Malabsorbție Malnutriție Ulcerul peptic Peritonită
10.	10. Palparea ficatului, palparea splinei, examen obiectiv in ciroza hepatică	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2	Distensie abdominală Durere abdominală Modificări de tranzit intestinal Constipație Hepatomegalie Icter Diaree Vărsături Câștig ponderal Pierdere ponderală Dezechilibru acido-bazic Insuficiență/patologie hepatică acută Carcinom pancreatic Patologie hepatică cronică Patologia pancreasului Patologia vezicii biliare Gastroenterită Malabsorbție Malnutriție Peritonită Splenomegalie
11.	11. Anamneză și examen obiectiv al aparatului excretor	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2	Disurie Diureză/frecvența micțiunilor Hematurie Edem Poliurie Retenție de urină Edem/durere testiculară Incontinență urinară Dezechilibru acido-bazic Insuficiență/patologie renală acută Hiperfuncție a glandei suprarenale Insuficiență a glandei suprarenale Carcinom renal și al vezicii urinare Patologie renală cronică Patologia prostatei Echilibru

					hidro-electrolitic Hipertensiune Infecție de tract urinar Obstrucție a tractului urinar
12.	12. Examenul urinii. Explorări paraclinice in bolile aparatului excretor	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Disurie Diureză/frecvența micțiunilor Hematurie Edem Poliurie Retenție de urină Edem/durere testiculară Incontință urinară Dezechilibru acido- bazic Insuficiență/patologie renală acută Hiperfuncție a glandei suprarenale Insuficiență a glandei suprarenale Carcinom renal și al vezicii urinare Patologie renală cronică Patologia prostatai Echilibru hidro-electrolitic Hipertensiune Infecție de tract urinar Obstrucție a tractului urinar
13.	13. Examen obiectiv și paraclinic in sindroamele anemic si sindroame hemoragipare	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Icter Purpură Oboseală Leucoree Tulburări alergice Anemie Imunizare Imunodeficiență Patologii limfoproliferative Patologii mieloproliferative Boală hemolitică în sistemul Rh Septicemie Splenomegalie Transfuzie de sânge/derivate de sânge.
14.	14. Examen obiectiv și paraclinic in leucemii și limfoame	CBL- Demonstratii practice, prezentari de caz	2		Icter Purpură Oboseală Leucoree Tulburări alergice Anemie Imunizare Imunodeficiență Patologii limfoproliferative Patologii mieloproliferative Boală hemolitică în sistemul Rh Septicemie Splenomegalie Transfuzie de sânge/derivate de sânge.

Bibliografie:

1.Cozlea Laurentiu. Semiologie Medicală. 2006.Editura Universitv Press.

2.Bruckner I.I. - Semiologie medicală. Ed. Medicală 2005
 3.Bancu Ligia, Imre Mihaly. Semiologie medicala pentru asistenti meedicali. 2014/ Platforma ROELME.

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

Cunoștințele privind semnele și simptomele în diferite afecțiuni pot duce la o dietă diversificată și se modifică în funcție de pacient, și mai ales de starea lui de sănătate și condițiile de trai din colectivitatea sa.
 Astfel, în condițiile unei lipse acute la noi în țară de specialiști nutriționiști, această disciplină asigură o viziune de ansamblu și o mai bună înțelegere a nevoilor unui individ.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	În funcție de specificul disciplinei	Test grilă: TBL 1 și TBL 2	20%
În timpul activității practice	Evaluarea abilităților practice în cursul semestrului	CBL, Examinarea pacienților - Formativa	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu și multiplu	50%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Examinarea pacienților. Sumativa	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea noțiunilor de bază teoretice și practice în semiologia și patologia medicală. Nota minimă scris și practic - 5			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINA
1.3 Departamentul	M4
1.4 Domeniul de studii	SANATATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚA
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE SI DIETETICA

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Științele comportamentului. Sociologie medicală. Psihologie medicală.						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef. lucr. dr. Gabriela Buicu						
2.3 Titularul activităților de lp	Asist. Ferencz Melinda						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Verificare	2.7 Regimul disciplinei	Obl

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0.5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0.5
Tutorial					
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Nu e cazul
4.2 de competențe	Nu e cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Aprofundarea noțiunilor fundamentale privind psihologia generală, sistemul de sănătate mentală, aplicarea în practica medicală a cunoștințelor privind modificarea instinctului alimentar în diferite afecțiuni psihiatrice. Dobândirea unor noțiuni generale privind principalele tipuri psihologice și implicațiile lor privind comportamentul alimentar.
Competențe transversale	Realizarea unei lucrări / unui proiect de laborator din domeniul psihologiei generale / psihologiei comportamentului alimentar, executând cu responsabilitate sarcini specifice rolului într-o echipă

Competențe transversale	pluridisciplinară. Utilizarea eficientă a surselor informaționale. Manifestarea unor atitudini pozitive și responsabile față de boala psihică, față de psihiatrie în general.
-------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Tematica cursului are drept scop însușirea noțiunilor fundamentale privind psihologia generală, cuprinzând într-o formă condensată concepte teoretice de bază, aspecte ale tipurilor psihologice și implicațiile lor privind comportamentul alimentar menite să orienteze viitorul dietetician într-o abordare corectă și competentă a problemelor privind comportamentul alimentar. Insusirea principalelor dimensiuni de structurare a personalitatii cu implicatii privind comportamentul alimentar.
7.2 Obiectivele specifice	Disciplina pune bazele unei abordări țintite, cu aplicabilitate directă la o situație concretă, rolul acesteia fiind acela de a oferi fundamente teoretice și practice ale instinctului alimentar si ale tulburarilor acestuia in cadrul tulburarilor psihice.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	I. DOCTRINE CE ÎNCEARCĂ SĂ EXPLICE DETERMINISMUL ȘI DINAMICA MANIFESTĂRILOR PSIROPATOLOGICE STIGMATIZAREA BOLNAVULUI PSIHIC				Depresie
2.	II.PROCESE PSIHICE REGLATORII: MOTIVAȚIA. VOINȚA				Depresie
3.	III. PROCESE PSIHICE REGLATORII: AFECTIVITATEA, ATENTIA				Anxietate/fobie
4.	IV. FUNCTII PSIHICE DE CUNOASTERE: SENZATIA, PERCEPRIA, GÂNDIREA, IMAGINAȚIA, MEMORIA				Anxietate/fobie
5.	V. SEMIOLOGIA VIETII INSTINCTUALE				Disfuncție psiho-sexuală
6.	VI. TULBURĂRILE COMPORTAMENTULUI ALIMENTAR. ANOREXIA NERVOASĂ. BULIMIA NERVOASĂ				Tulbări de apetit alimentar
7.	VII. PSIHOLOGIA PERSONALITĂȚII				Tulburări ale pubertății
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Buicu Gabriela, Buicu Florin, Țăran Livia, Popa Cosmin - Psihologie Generală si Psihologia Comportamentului Alimentar, Tg. Mureș, 2013.

2. Nireștean Aurel - Curs de psihiatrie, Edit. University Press, 2015

3. *** Manual de buzunar de psihiatrie clinica, Edit. Medicala, 2007, Kaplan& Sadoc

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Laborator 1: Regulamentul disciplinei. Introducere în psihopatologie : Prezentare foaia de observatie psihiatrica, fisa de dispensarizare psihiatrica, examenul stării psihice				
2.	Laborator 2: Anamneza alimentara la pacientul depresiv				Depresie
3.	Laborator 3: Anamneza alimentara la pacienți cu anorexie				Anorexie.
4.	Laborator 4: Anamneza alimentara la pacienți cu bulimie				Bulimie.
5.	Laborator 5: Anamneza alimentara la pacienți cu tulburări de personalitate de cluster A				Anxietate/fobie
6.	Laborator 6: Anamneza alimentara la pacienți cu tulburări de personalitate de cluster B				Anxietate/fobie
7.	Laborator 7: Anamneza alimentara la pacienți cu tulburări de personalitate de cluster C				Anxietate/fobie
8.	Laborator 8: Examen practic				
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1. Buicu Gabriela, Buicu Florin, Țăran Livia, Popa Cosmin - Psihologie Generală si Psihologia Comportamentului Alimentar, Tg. Mureș, 2013.

2. Nireștean Aurel - Curs de psihiatrie, Edit. University Press, 2015

3. *** Manual de buzunar de psihiatrie clinica, Edit. Medicala, 2007, Kaplan & Sadoc

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

Disciplina oferă acumularea unor cunoștințe de bază privind psihologia, în general, și psihologia comportamentului alimentar în special, astfel încât studentul să fie capabil să raționeze corect alte aplicații practice de laborator pe parcursul facultății sau după absolvire, ceea ce va permite o integrare mai rapidă a acestuia.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL		15%
În timpul activității practice	CBL	Capacitatea de rezolvare a unor probleme practice de laborator, prezentare de caz	15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	PSIHOLOGIE GENERALĂ SI PSIHOLOGIA COMPORTAMENTULUI ALIMENTAR	Colocviu sub forma unui test grilă	50%
Examen practic final	Capacitatea de rezolvare a unor probleme practice de laborator, prezentare de caz	Examen practic	12%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea principalelor doctrine ce încearcă să explice determinismul și dinamica manifestărilor psihopatologice , funcțiile psihice: atenția; percepția; memoria; gândirea și imaginația ; voința; afectivitatea; noțiuni generale despre comportamentul alimentar în anorexie și bulimie; noțiuni generale despre personalitatea umană.			
Nota 5			

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	TEHNOLOGIE ALIMENTARA SI GASTROTEHNIE						
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucr. Filip Cristina						
2.3 Titularul activităților de lp	Sef lucr. Filip Cristina						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	14
Distribuția fondului de timp/săpt					2 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0,5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0,5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0,5
Tutorial					0,25
Examinări					0,25
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	4				
3.8 Total ore pe semestru	56				
3.9 Număr de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	- conform normelor de protecția muncii în laborator și ghidul de bune practici de siguranța alimentului

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Descrierea conceptelor, teoriilor și noțiunilor fundamentale specifice tehnologiei/procesării alimentului și utilizarea lor eficientă în comunicarea profesională - Interpretarea și analiza aspectelor de tehnologie, intervenție și procesare a alimentului - Utilizarea cunoștințelor de bază pentru interpretarea situațiilor, proceselor și conceptelor fundamentale din domeniul tehnologic și cu influență medicală legate de calitatea alimentului - Interpretarea indicatorilor nutriționali și de calitate și siguranța
-------------------------	--

	alimentului prin programe legislative și informatice specifice - Aplicarea strategiilor de aprofundare a aspectelor de tehnologia alimentului și impactul asupra consumatorului - Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a calității și siguranței alimentului.
Competențe transversale	- Aplicabilitate practică și teoretică în evaluarea riscului alimentar - Aprofundarea noțiunilor de management și igienă în industria alimentară - Cunoașterea schemelor de tehnologie în industria alimentară - Aprofundarea metodologiei de gastrotehnie și gastronomie alimentară - Aprofundarea metodologiei de analiză senzorială și calitativă a alimentelor - Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, termenelor de realizare și riscurilor aferente - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională și de securitate în muncă - Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Asigurarea cunoștințelor de bază privind tehnologia produselor alimentare, managementul calității alimentelor și principiilor de igienă din industria alimentară.
7.2 Obiectivele specifice	- Acumularea de cunoștințe privind elementele de igiena unităților de industrie alimentară: amplasare, dotare cu echipamente tehnologice, aprovizionarea cu apă, evacuarea deșeurilor, condiții de depozitare, transport, desfacere și ambalare, etichetare, manipulare, modalități de conservare și preparare corectă a alimentelor și igiena personalului - capacitatea de analiză a riscurilor în domeniul siguranței alimentare (elemente de HACCP) - Îmbogățirea cunoștințelor în alegerea unor materii prime de calitate, naturale și nutritive și care să nu permită degradarea nutrienților sau generarea de substanțe toxice - Experiență în cunoașterea modului de preparare corectă și de consum adecvat, pentru a păstra valoarea nutritivă a alimentului - Cunoașterea modificărilor calitative ce intervin prin prelucrare fizico-chimică la nivelul ingredientelor din meniu și influența asupra sănătății consumatorului.

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Elemente generale de tehnologie și siguranța alimentelor.	Prezentare orală și multimedia	2		Siguranța alimentară
2.	2. Tehnologia procesării laptelui și a produselor lactate, aplicații ale metodei HACCP în industria laptelui și lactatelor.	Prezentare orală și multimedia	2		Siguranța alimentară
3.	3. Tehnologia procesării carni și a preparatelor din carne, aplicații ale metodei HACCP în industria cărnii.	Prezentare orală și multimedia	2		Siguranța alimentară
4.	4. Tehnologia procesării preparatelor din cereale și aplicații ale metodei HACCP în industria morăritului și panificației	Prezentare orală și multimedia	2		Siguranța alimentară
5.	5. Tehnologia procesării uleiurilor, oțetului și a cafelei,	Prezentare orală și multimedia	2		Siguranța alimentară
6.	6. Tehnologia procesării produselor zaharoase și	Prezentare orală	1		Siguranța

6.	a bauturilor alcoolice si nealcoolice.	și multimedia	2		alimentară
7.	7.Etapele unui studiu HACCP (Hazard analysis in critical control points) și principiile sistemului de control în relație cu managementul calității în industria alimentară. Analiza riscurilor în domeniul siguranței alimentare și Bune practice de Igienă	Prezentare orală și multimedia	2		Siguranța alimentară
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

- 1.Tarcea M., Ruța F., Rus V., Sălcudean M. - Principii de Tehnologie Alimentară, manual de curs pentru studenți, Edit. University Press Tg. Mures, 2017.
- 2.Banu C. - Tratat de industrie alimentară-Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București, 2009.
3. Racolța E. - Tehnologii generale în industria alimentară, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2007.

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	1. Reguli de protectia muncii in laboratorul de tehnologia alimentelor.	Demonstrații practice	2		Siguranța alimentară
2.	2. Controlul calitatii laptelui materie prima: determinarea compozitiei chimice.	Analize de laborator	2		Siguranța alimentară
3.	3. Controlul calitatii produselor din carne: determinarea nitritilor din preparate din carne.	Analize de laborator	2		Siguranța alimentară
4.	4. Controlul fasificarii mierii: determinarea fasificarii cu zahar, determinarea indicelui de aciditate, identificarea HMF- testul cu rezorcina, determinarea falsificarii cu faina sau amidon,	Analize de laborator	2		Siguranța alimentară
5.	5. Controlul falsificarii bauturilor alcoolice distilate: identificarea furfurolului, dozarea alcoolului metilic.	Analize de laborator	2		Siguranța alimentară
6.	6. Principii de gastrotehnie alimentară și gastronomie.	Demonstrații practice	2		Siguranța alimentară
7.	7. Examinare aplicații practice.	Examinare semestrială	2		
8.					
9.					

10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Bibliografie:					
1.Tarcea M. - Ghid practic de gastronomie și gastrotehnie culinară, ghid de lucrări practice pentru studenții specializării de Nutriție și Dietetică, Edit. University Press Tg. Mures, 2010.					
2. Cotruța S., Tarcea M., Ruta F, Rus A. - Tehnologia procesării alimentelor, Edit. University Press, 2015.					
3. Drugă M., Back G.- Ghid practic de control al calității și depistarea falsurilor la produsele alimentare de origine animală, Edit. Mirton, Timisoara, 2003.					
5.Dumuta A. - Controlul calității produselor alimentare. Îndrumător de laborator, Edit. U.T. Press, Cluj Napoca, 2015.					

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

Noțiunile de tehnologia alimentelor asigură informații privind compoziția și calitatea alimentelor oferite consumatorilor, în relație cu efectele acestora asupra sănătății. În condițiile unei lipse acute la noi în țară de specialiști nutriționiști, specialiști gastronomi și competențe specifice din domeniul serviciilor alimentare publice, această disciplină asigură pe piața muncii persoane calificate atât ca nutriționiști licențiați, ca și consilier în boli nutriționale, ca și expert în siguranța alimentului sau calificați în domeniul educațional pentru angajatori.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	TBL		15%
În timpul activității practice	CBL		15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	În funcție de specificul disciplinei	Evaluare scrisă prin test grilă cu complement simplu și multiplu	50%
Examen practic final	În funcție de specificul disciplinei	Examen practic prin analiza senzorială a alimentului și interpretarea unei scheme HACCP	20%
10.6 Standard minim de performanță			
- aprofundarea noțiunilor de management și igienă în industria alimentară			

- aprofundarea noțiunilor de management și igienă în industria alimentară

- cunoașterea schemelor de tehnologie în industria alimentară

- aprofundarea metodologiei de gastrotehnie și gastronomie alimentară

- aprofundarea metodologiei de analiză senzorială și calitativă a alimentelor

principii de bază în prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare, condiții și efecte asupra consumatorului.

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	Medicină
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Farmaceutice de Specialitate
1.4 Domeniul de studii	Sănătate
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Nutriție și Dietetică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Toxicologie alimentară						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. Croitoru Mircea Dumitru (plata cu ora, intern)						
2.3 Titularul activităților de lp	Conf. dr. Fülöp Ibolya (tit. + plata cu ora, intern); asist. univ. drd. Fogarasi Erzsébet (plata cu ora)						
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	1	3.3 laborator (lp)	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care curs	14	3.6 laborator (lp)	28
Distribuția fondului de timp/săpt					3 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	6				
3.8 Total ore pe semestru	84				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- cunoașterea modului în care substanțele toxice pătrund în organismul uman și înțelegerea posibilității acestora de a ajunge la organele sau țesuturile țintă - însușirea de principii generale ale acțiunii substanțelor toxice în organism - cunoașterea categoriilor de persoane cu sensibilitate crescută la anumite acțiuni toxice - cunoașterea substanțelor toxice care apar în mod frecvent în alimente (alimente toxice, alimente contaminate, materiale de
-------------------------	--

	ambalare, aditivi alimentari) - cunoașterea principiilor suplimentelor alimentare cu risc toxic - însușirea metodologiei de calcul a posibilității de depășire a ADI în urma consumului unui aliment
Competențe transversale	- în cadrul unor lucrări practice studenții sunt împărțiți în subgrupe care efectuează prin rotație anumite experimente asigurând o colaborare în echipă și interechipă - înaintea lucrărilor practice care se desfășoară prin rotație se ține un seminar prin care studenții explică principiul metodei la care vor lucra și rezultatele așteptate asigurând astfel dezvoltarea de abilități de comunicare orală

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Asigurarea unor cunoștințe despre riscurile prezentate de substanțele toxice prezente în unele alimente (contaminanți, toxine, substanțe provenite din ambalaje, aditivi alimentari).
7.2 Obiectivele specifice	- predarea de informații referitoare la pătrunderea diferitelor substanțe toxice în organism - prezentarea mecanismelor prin care o substanță toxică poate afecta un tip sau mai multe tipuri de celule și efectul observat asupra organismului - prezentarea substanțelor capabile să afecteze sănătatea individului și posibile surse de expunere la astfel de substanțe - informarea studenților asupra produselor alimentare, a aditivilor alimentari și a contaminanților alimentului ce prezintă riscuri asupra sănătății precum și metode de identificare și evitare a unor astfel de produse - studiul suplimentelor alimentare ce pot prezenta în anumite condiții efecte negative asupra sănătății

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Obiectul toxicologiei. Scurt istoric.	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
	2. Definiția toxicului. Clasificarea substanțelor	Prezentare			Efecte ale medicamentelor. Reacții

2.	toxice. Tipuri de intoxicații. Doze toxice, doze maxime acceptate.	orală + multimedia	1		medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
3.	3. Comportarea toxicilor în organism (toxicinetica). Mecanisme care facilitează sau împiedică transferul toxicului spre ținta moleculară.	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
4.	4. Metabolizarea și eliminarea xenobioticelor.	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
5.	5. Acțiunea toxicilor asupra organismului uman. Ultimul metabolit toxic. Toxicitate la nivel de moleculă. Toxicitatea substanțelor la nivel celular.	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
6.	6. Factori determinanți ai toxicității. Sensibilitatea individuală.	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
7.	7. Alimente toxice. Produse ce conțin fito și zootoxine. Ciuperci otrăvitoare	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
8.	8. Contaminanți ai alimentelor: substanțe toxice cedate din ambalaj. Disruptori endocrinieni.	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
9.	9. Contaminanți ai alimentelor: substanțe minerale (cationi și anioni toxici prezenți în unele tipuri de alimente).	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
10.	10. Contaminanți ai alimentelor: micotoxine. Boli umane atribuite contaminării cu micotoxine a alimentelor.	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
11.	11. Contaminanți ai alimentelor: pesticide, dioxine,	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase

	bifenili policlorurați, etc.	ora + multimedia	1		medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
12.	12. Aditivi alimentari cu potențial toxic.	sesiune TBL	1	sesiune TBL	Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
13.	13. Suplimente alimentare cu risc toxic: săruri minerale, produse derivate din plante.	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
14.	14. Dependența de fumat și alcool. Dopajul la sportivi.	Prezentare orală + multimedia	1		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice

Bibliografie:

I. Bibliografie obligatorie

1. Bălăluță D - Toxicologia substanțelor medicamentoase organice de sinteză. Lito. UMF, București, 1997
2. Bălăluță D, Baconi D - Toxicologia substanțelor naturale și înrudite. Ed. Technoplast, București, 2001
3. Cotrău M și colab - Toxicologie. Ed. Didactică și Ped., București, 1991

II. Bibliografie facultativă

4. Klaasen CD – Casarett and Doull's Toxicology. The basic science of poisons. McGraw-Hill, New York, 2008
5. Loghin F - Toxicologie generală. Ed. Med. Univ. „Iuliu Hațiegan”, Cluj-Napoca, 2002
6. Stahr HM - Analytical Methods in Toxicology. Wiley Publication, New York, 1994

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
Semestrul II					
1.	1. Norme de protecție a muncii în laboratorul de	prezentări	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase.

	toxicologie.	orale			Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
2.	2. Metode de izolare a toxicilor din aliment.	prezentări orale	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
3.	3. Calculul dozelor zilnice acceptate (ADI) pe baza NOAEL la animale de experiență. Verificarea posibilității depășirii ADI prin consumul unui produs alimentar cu concentrație de toxic cunoscută.	prezentări orale	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
4.	4. Identificarea cafeinei din cafea și băuturi răcoritoare utilizând cromatografia pe strat subțire.	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
5.	5. Determinarea clorului din apa de robinet. Efectele nedorite ale clorului folosit la sterilizarea apei.	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
6.	6. Determinarea acidului glutamic din condimente. Partea I: extracția acidului glutamic din aliment.	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
7.	7. Determinarea acidului glutamic din condimente. Partea II: determinarea concentrațiilor utilizând tehnica HPLC.	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
8.	8. Determinarea folosind tehnica HPLC a ionului nitrat din legume.	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
9.	9. Determinarea folosind tehnica HPLC a cantităților de înducitori din diverse produse dietetice	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
10.	10. Determinarea folosind tehnica spectrofotometrică a ionului nitrit prezent în mezeluri. Calculul posibilității de depășire a ADI	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de

	la adult și copil.				Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
11.	11. Determinarea efedrinei și a cafeinei din suplimentele alimentare folosite pentru slăbit.	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
12.	12. Determinarea concentrației de fluorură în apa de băut. Estimarea pe baza rezultatului obținut a utilității suplimentelor alimentare pe bază de fluor.	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
13.	13. Determinarea concentrației alcoolilor inferiori din băuturi alcoolice și sucuri de fructe.	demonstrații practice	2		Efecte ale medicamentelor. Reacții medicamentoase. Abuz de substanțe. Șoc. Tulburări alergice
14.	14. Examen practic.		2		

Bibliografie:

I. Bibliografie obligatorie

1. Croitoru M, Fulop I, Kincses Ajtay M - Ghid practic de analiză a toxicilor gazoși și volatili. University Press, Târgu Mureș, 2008
2. Kincses Ajtay M - Îndrumător de lucrări practice de toxicologie, vol. II. Litografia UMF, Târgu Mureș, 1984

II. Bibliografie facultativă

3. Stahr HM - Analytical Methods in Toxicology. Wiley Publication, New York, 1994

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

- nutriționistul trebuie să cunoască bine produsele cu risc toxic ce pot fi prezente în alimente în scopul identificării nevoilor nutriționale ale individului dar și pentru evitarea consumului de produse ce pot dăuna sănătății.
- nutriționistul trebuie să cunoască bine și suplimentele alimentare a căror utilizare poate duce în anumite condiții la efecte nedorite asupra stării de sănătate.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			
La curs	-verificarea pregătirii pentru sesiunea TBL	-chestionar tip grilă sesiune TBL -evaluare formativă	10%
În timpul activității practice	-verificarea modului de efectuare al experimentelor	-completarea fisei de laborator -evaluare formativă	15%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	- verificarea înțelegerii modului în care substanțe toxice din aliment pot influența negativ starea de sănătate - se va verifica dacă se cunosc principalele grupe de substanțe toxice	examen scris tip grilă + întrebări descriptive în sesiunea din sem II -evaluare sumativă	60%

	prezente în alimente		
Examen practic final	- verificarea capacității de a efectua o determinare chimică din aliment - verificarea capacității de evaluare a rezultatului obținut	examen scris + probă practică la sfârșitul sem II -evaluare sumativă	15%

10.6 Standard minim de performanță

- studentul trebuie să fie capabil a efectua dozarea unei substanțe toxice urmărind o metodologie de lucru dinainte stabilită (LP)
- pentru a promova examenul de curs studentul trebuie să cunoască următoarele:
- modurile prin care o substanță exogenă poate contamina organismul uman
- afectarea toxică a diferite organe și sisteme din organismul uman
- moduri prin care un aliment poate fi contaminat cu substanțe toxice. Modalități de identificare și evitare a unor astfel de substanțe.
- aditivii alimentari cu risc toxic și alternativele ce există pentru evitarea unor astfel de produse.
- suplimente alimentare ce pot avea efecte nedorite asupra organismului uman (dependența de doză a astfel de produse)

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE TÎRGU MUREȘ
1.2 Facultatea	MEDICINĂ
1.3 Departamentul	M4
1.4 Domeniul de studii	NUTRIȚIE-DIETETICĂ
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii	NUTRIȚIE-DIETETICĂ

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Urgențe medicale și prim ajutor medical						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr. Cristian Boeriu						
2.3 Titularul activităților de lp	Asist.univ.drd.Badea Iudita Maria						
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Evaluare	2.7 Regimul disciplinei	OBL

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care curs	1/săptămână	3.3 laborator (lp)	2/săptămână
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care curs	14/semestru	3.6 laborator (lp)	28/semestru
Distribuția fondului de timp/săpt					3 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					1
Tutorial					0
Examinări					1
Alte activități					0
3.7 Total ore de studiu individual / săpt	7				
3.8 Total ore pe semestru	98				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Notiuni elementare (nivel de liceu) de anatomie si fiziologie
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Acces multimedia si internet
5.2 de desfășurare a laboratorului	Acces multimedia si internet, manechine pentru simulari, echipament specific

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Realizarea corectă și eficientă a gesturilor salvatoare ca Basic Life Support (adult și copil): eliberarea căilor respiratorii, aspirația căilor aeriene, dezobstrucția căilor aeriene superioare, ventilația gură la gură, ventilația pe mască și balon, compresii toracice, defibrilare semiautomată
-------------------------	--

	- Acordarea primului ajutor în cadrul accidentelor hemoragice - Acordarea primului ajutor în cadrul traumatismelor și fracturilor - Acordarea primului ajutor în intoxicații - Acordarea primului ajutor în mușcăturile de animale
Competențe transversale	- Abilități de lucru în echipă - identificarea rolurilor și responsabililor într-o echipă de urgență, - Abilități de comunicare verbală - Dezvoltarea capacității de organizator și de lider - Respectarea și dezvoltarea valorilor și eticii profesionale, - Identificarea rapidă a situațiilor critice - Luarea deciziilor terapeutice corecte și rapid prin recunoașterea unor modele strict și bine definite - Alcătuirea unui plan de intervenție - Prioritizarea gesturilor terapeutice - Cunoașterea responsabilității juridice și medicale și asumarea responsabilității aferente

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Asimilarea bazei teoretice și practice de resuscitare cardiorespiratorie de bază și intervenția de bază în principalele urgențe medicale și traumatologice
7.2 Obiectivele specifice	Recunoașterea stopului cardio-respirator, inițierea resuscitării cardio-respiratorii de bază pentru adult, copil și sugar, inclusiv în situații particulare (asfixie, inec, electrocutare etc); recunoașterea principalelor urgențe medicale cardiace, respiratorii Managementul pacientului politraumatizat

8. Conținuturi

Nr. crt.	8.1 Curs	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.	Măsuri de prim ajutor: definiție, obiective, principii. Medicina bazată pe dovezi. Ghiduri și protocoale. Aspecte etico-medico-legale și epidemiologice ale acordării primului ajutor, ale stopului cardio respirator și resuscitării de bază.	Prezentare orală + multimedia	1		Stop cardio-respirator, Moartea subită
2.	Notiuni elementare de anatomie și fiziologie. Diagnosticul stopului cardio-respirator. Istoricul resuscitării. Utilizate în resuscitarea cardio-respiratorie avansată. Lantul supraviețuirii. Riscuri pentru resuscitatori.	Prezentare orală + multimedia	1		Stop cardio-respirator, Moartea subită
3.	Resuscitarea de bază la adult	Prezentare orală + multimedia	1		Stop cardio-respirator, Moartea subită, Tulburări de conducere/ ritm
4.	Managementul de bază a căilor aeriene	Prezentare orală + multimedia	1		Stop cardio-respirator, Moartea subită, Stridor
5.	Defibrilarea	Prezentare orală + multimedia	1	TBL	Stop cardio-respirator, Moartea subită, Stridor
6.	Resuscitarea de bază la copil	Prezentare orală + multimedia	1		Stop cardio-respirator, Moartea subită
7.	Resuscitarea în situații speciale : inec, electrocutare, sarcină, hipotermie.	Prezentare orală + multimedia	1		Stop cardio-respirator, Moartea subită
8.	Managementul general al pacientului politraumatizat	Prezentare orală + multimedia	1		Traumatism prin cadere, Agresiune/violență
9.	Pacientul politraumatizat. Mecanismele producerii	Prezentare			Traumatism prin

9.	traumei	orala + multimedia	1		cadere, Agresiune/violenta
10.	Evaluarea primara a pacientului traumatizat	Prezentare orala + multimedia	1		Traumatism toraco-abdominal, Traumatism cranian, Traumatism al membrelor , Traumatism al coloanei vertebrale
11.	Primul ajutor la pacientul cu plăgi, fracturi și arsuri	Prezentare orala + multimedia	1		Traumatism prin cadere, Agresiune/violenta
12.	Socul. Hemoragiile. Diagnostic, principii de baza pentru primul ajutor.	Prezentare orala + multimedia	1		Șoc
13.	Tehnici de imobilizare in trauma	Prezentare orala + multimedia	1		Traumatism prin cadere, Agresiune/violenta
14.	Transportul pacientului traumatizat	Prezentare orala + multimedia	1		Traumatism prin cadere, Agresiune/violenta

Semestrul II

1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Bibliografie:

1.Boeriu Cristian: Medicina de urgenta. Note de curs. University Press, 2016
2.Arafat Raed, Vass Hajnal: Primul ajutor calificat, Ed. Ministerului Administratiei si Internelor, 2009.
<http://atimures.ro/wp-content/uploads/2012/09/manual-prim-ajutor.pdf>

Nr. crt.	8.1 Seminar / Laborator / Lucrări practice / Stagii	Metode de predare	Nr. ore	Observații	Corelare cu ICS
Semestrul I					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

13.					
14.					
Semestrul II					
1.	Manevre de resuscitare cardiopulmonară de bază: eliberarea căilor aeriene și ventilația	Demonstratii practice	2		Stopul cardio-repirator
2.	Manevre de resuscitare cardiopulmonară de bază: compresii toracice	Demonstratii practice	2		Stopul cardio-repirator
3.	Dezobstrucția căilor aeriene superioare. Poziția laterală de siguranță	Demonstratii practice	2		Stopul cardio-repirator
4.	Defibrilarea semiautomată	Demonstratii practice	2	CBL	Stopul cardio-repirator
5.	Protocolul de resuscitare cardiopulmonară de bază la adult	Demonstratii practice	2		Stopul cardio-repirator
6.	Protocolul de resuscitare cardiopulmonară de bază la copil	Demonstratii practice	2		Stopul cardio-repirator
7.	Resuscitarea cardiopulmonară în situații speciale	Demonstratii practice	2		Stopul cardio-repirator
8.	Evaluarea primară a pacientului traumatizat	Demonstratii practice	2		Traumatism prin cadere, Agresiune/violenta
9.	Imobilizarea coloanei vertebrale cervicale	Demonstratii practice	2		Traumatism toraco-abdominal, Traumatism cranian, Traumatism al membrelor, Traumatism al coloanei vertebrale
10.	Imobilizarea bazinului. Utilizarea pelvic binder	Demonstratii practice	2	CBL	Traumatism prin cadere, Agresiune/violenta; Traumatism al bazinului
11.	Pansamente. Imobilizarea fracturilor membrelor	Demonstratii practice	2		Traumatism prin cadere, Agresiune/violenta
12.	Metode de hemostază în hemoragiile externe	Demonstratii practice	2		Șoc
13.	Metode de mobilizare a pacientului traumatizat	Demonstratii practice	2		Traumatism prin cadere, Agresiune/violenta
14.	Aplicare metode de management de bază a pacientului traumatizat	Demonstratii practice	2		Traumatism prin cadere, Agresiune/violenta
Bibliografie:					
1.Boeriu Cristian: Medicina de urgenta. Note de curs. University Press, 2016					
2.Arafat Raed, Vass Hajnal: Primul ajutor calificat, Ed. Ministerului Administratiei si Internelor, 2009. http://atimures.ro/wp-content/uploads/2012/09/manual-prim-ajutor.pdf					

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

Însușirea manevrelor salvatoare de viață este esențială pentru acordarea primului ajutor în spital sau înafara acestuia, până la sosirea personalului calificat, mărind astfel șansele de supraviețuire ale pacientului – fie salvând victima, fie împiedicând deteriorarea statusului acesteia.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Evaluare pe parcursul semestrului			

La curs	Evaluarea însușirii și înțelegerii informațiilor transmise și a informațiilor din bibliografia recomandată	Evaluare TBL	10%
În timpul activității practice	Evaluarea activității depuse în timpul lucrărilor practice. Caz clinic.	Evaluare CBL. Caz clinic	10%
10.5 Evaluare finală			
Examen teoretic final	Identificarea situației de urgență Executarea corectă și la indicația adecvată a manevrelor salvatoare	Evaluare scrisă/ test MCQ	50%
Examen practic final	Înșușirea corectă a manoperelor salvatoare de viață	Simulare intervenție la un caz de stop cardio-respirator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Nota 5 la examenul practic. Recunoașterea stopului cardio-respirator - minim 2 Efectuarea manevrelor de deschidere a căilor aeriene superioare - minim 2 Efectuarea compresiunilor toracice externe - minim 2 Așezarea pacientului inconștient în poziția laterală de siguranță - minim 2 Efectuarea defibrilării semiautomate - minim 2 Evaluarea primară a pacientului politraumatizat - minim 2 Imobilizarea coloanei cervicale - minim 2 Imobilizarea bazinului - minim 2 Imobilizarea fracturilor de membre - minim 2 Efectuarea pansamentului compresiv - minim 2 Mobilizarea pacientului politraumatizat - minim 2			