

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|---------------------------------------|--|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | Universitatea "Dunărea de Jos" Galați |
| 1.2 Facultatea | Știința și Ingineria Alimentelor |
| 1.3 Departamentul | Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor și Biotehnologii Aplicate |
| 1.4 Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| 1.5 Ciclul de studii | Master |
| 1.6 Programul de studii/Calificarea | Nutriție |

2. Date despre disciplină

| | | | | | |
|--|--|---------------|----------|-------------------------|-----------|
| 2.1 Denumirea disciplinei | ALIMENTATIE SPECIALA 4 - ALIMENTAȚIA LA BOLNAVI | | | | |
| 2.2 Titularul activităților de curs | Sef lucrari dr. Ginel BACIU | | | | |
| 2.3 Titularul activităților de seminar | Sef lucrari dr. Ginel BACIU | | | | |
| 2.4 Anul de studiu | II | 2.5 Semestrul | I | 2.6 Tipul de evaluare | E |
| | | | | 2.7 Regimul disciplinei | Ob |

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

| | | | | | |
|--|------------|--------------------|-----------|-------------|-----------|
| 3.1 Număr de ore pe săptămână | 2 | din care: 3.2 curs | 1 | 3.3 seminar | 1 |
| 3.4 Total ore din planul de învățământ | 28 | din care: 3.5 curs | 14 | 3.6 seminar | 14 |
| Distribuția fondului de timp | | | | | ore |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 19 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 24 |
| Pregătire seminarii/laboratoare/proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 19 |
| Tutoriat | | | | | 2 |
| Examinări | | | | | 8 |
| Alte activități..... | | | | | |
| 3.7 Total ore studiu individual | 72 | | | | |
| 3.9 Total ore pe semestru | 100 | | | | |
| 3. 10 Numărul de credite | 4 | | | | |

4. Precondiții

| | |
|-------------------|---|
| 4.1 de curriculum | Cunoștințe de: Chimia alimentelor, Biochimie, Principiile nutriției umane, Statistică. |
| 4.2 de competențe | <ul style="list-style-type: none"> • să aibă cunoștințe despre caracteristicile chimice și biochimice ale compușilor specifici materiei vii, principii de nutriție umană; • calități de lucru individual și de participare conștientă la propria dezvoltare profesională. |

5. Condiții

| | |
|-----------------------------------|---|
| 5.1. de desfășurare a cursului | <ul style="list-style-type: none"> • sală de curs cu capacitate corespunzătoare dotată cu aparatură multimedia. |
| 5.2. de desfășurare a seminarului | <ul style="list-style-type: none"> • sală cu capacitate corespunzătoare, cu dotare multimedia și conexiune la internet. • materiale didactice: cărți de specialitate, baze de date. |

6. Competențele specifice acumulate

| | |
|-------------------------|--|
| Competențe profesionale | <p>C1: Proiectarea, cercetarea și aprofundarea noțiunilor privind nutriția umană..</p> <p>C3: Optimizarea nutrițională a producției de bunuri destinate alimentației umane.</p> <p>C4: Implementarea și monitorizarea politicilor și strategiilor europene privind siguranța și securitatea alimentară.</p> |
| Competențe transversale | - |

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

| | |
|---------------------------------------|--|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei. • Capacitatea de a explica și interpreta conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei într-o abordare interdisciplinară cu celelalte materii biomedicale fundamentale. |
| 7.2 Obiectivele specifice | <ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea legităților biologice în măsura necesară abordării problematicei patologiei umane și facilitării corelării aspectelor morfologice cu cele clinice. |

8. Conținuturi

| 8. 1 Curs | Metode de predare | Observații |
|--|--|------------|
| 1. Bazele fiziologice ale alimentației. Alimentația omului sănătos (pe grupe de vârste): comportamentul alimentar; tulburări ale comportamentului alimentar | Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică | 2 ore |
| 2. Etape de elaborare a unei diete. Individualizarea dietei: dietetica profilactică; dietetică curativă | Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică | 4 ore |
| 3. Principii de dietetică în bolile metabolice: diabetul zaharat; obezitate; dislipidemii | Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică | 4 ore |
| 4. Principii de dietetică în boli cardiovasculare, digestive, renale | Prelegerea, explicația, dialogul, conversația euristică | 4 ore |
| <p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mincu I.Mogoș V.T. <i>Bazele practice ale nutriției omului bolnav</i>, Edit.Coresi, București, 1997 2. Mogoș V. <i>Alimentația în bolile de nutriție și metabolism</i>, Edit.Didactică și Pedagogică, 1997 3. Gabriela Negrișanu . <i>Tratat de nutriție</i>, Edit.Brumar Timișoara, 2005 4. Mihaela Dincă. <i>Boli de Nutriție și Metabolism</i> – Lucrări Practice – EMU-Craiova - 2001- 5. Mihaela Dincă. <i>Boli de Nutriție și Metabolism</i> – Curs universitar – EMU –Craiova – 2002 6. Maria Moța – Compendiu - <i>Diabet Zaharat Nutriție Boli Metabolice</i>. Editura Medicală Universitară - Craiova 2002 7. N. Hâncu, I.A. Vereșiu - <i>Diabet Zaharat Nutriție Boli Metabolice</i> Editura Național 1999 8. Maria Moța – Manual de lucrări practice - Diabet Zaharat Nutriție Boli Metabolice. Editura Medicală Universitară – Craiova 2003. 9. N. Hâncu, G. Roman – <i>Farmacoterapia diabetului zaharat</i> ed. 2 – Ed. Echinocțiu 2008 | | |
| 8. 2 Seminar | Metode de predare | Observații |
| 1. Principalele grupe alimentare. Practica elaborării unei diete | Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea | 3 ore |
| 2. Elaborarea unei diete în diabetul zaharat | Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea | 2 ore |
| 3. Elaborarea unei diete în obezitate, dislipidemii, hiperuricemii | Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea | 3 ore |

| | | |
|--|--|-------|
| 4. Elaborarea unei diete în boli cardiovasculare | Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea | 2 ore |
| 5. Elaborarea unei diete în boli renale | Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea | 2 ore |
| 6. Elaborarea unei diete în boli digestive | Conversația, explicația, studiul de caz, problematizarea | 2 ore |

Bibliografie

1. Mincu I.Mogoș V.T. *Bazele practice ale nutriției omului bolnav*, Edit.Coresi, București, 1997
2. Mogoș V. *Alimentația în bolile de nutriție și metabolism*, Edit.Didactică și Pedagogică, 1997
3. Gabriela Negrișanu . *Tratat de nutriție*, Edit.Brumar Timișoara, 2005
4. Mihaela Dincă. *Boli de Nutriție și Metabolism* – Lucrări Practice – EMU-Craiova - 2001-
5. Mihaela Dincă. *Boli de Nutriție și Metabolism* – Curs universitar – EMU –Craiova – 2002
6. Maria Moța – Compendiu - *Diabet Zaharat Nutriție Boli Metabolice*. Editura Medicală Universitară - Craiova 2002
7. N. Hâncu, I.A. Vereșiu - *Diabet Zaharat Nutriție Boli Metabolice* Editura Național 1999
8. Maria Moța – *Manual de lucrări practice* - Diabet Zaharat Nutriție Boli Metabolice. Editura Medicală Universitară – Craiova 2003.
9. N. Hâncu, G. Roman – *Farmacoterapia diabetului zaharat* ed. 2 – Ed. Echinocțiu 2008

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

- însușirea cunoștințelor privind principiile alimentației corecte și consecințele aportului inadecvat de principii nutritive ; însușirea cunoștințelor privind conduita alimentară în patologia determinată de bolile aparatelor și sistemelor.
- Cunoștințele cursului permit realizarea de meniuri complexe caracterizate din punct de vedere nutrițional. Noțiunile cursului sunt utile realizării de alimente funcționale și alimente cu destinație specială.

10. Evaluare

| Tip activitate | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 Metode de evaluare | 10.3 Pondere din nota finală |
|--|---------------------------------|---|------------------------------|
| 10.4 Curs | Evaluare periodică (teste) | Scris, 50% | 40% |
| | Examen final | Scris și oral, 50% | |
| 10.5 Seminar | Evaluare pe parcurs | Oral, participarea la activitatea de seminar, 50% | 60% |
| | Evaluare finală (temele impuse) | Scris, 50% | |
| 10.6 Standard minim de performanță | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Însușirea cunoștințelor privind principiile alimentației corecte și consecințele aportului inadecvat de principii nutritive. • Însușirea cunoștințelor privind conduita alimentară în patologia determinată de bolile aparatelor și sistemelor. | | | |

Data completării
21.09.2022

Semnătura titularului de curs
S.I.dr. Ginel BACIU

Semnătura titularului de seminar
S.I.dr. Ginel BACIU

Data avizării în departament
22.09.2022

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
HCF 24.7.10.2022

Semnătura decanului¹
Prof.dr.ing. Bahrin Gabriela

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești