

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea "Dunărea de Jos" Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	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	BOLI DE NUTRIȚIE						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr. Gabriela GURĂU						
2.3 Titularul activităților de seminar	Prof.dr. Gabriela GURĂU						
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	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					28
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					2
Examinări					8
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	83				
3.9 Total ore pe semestru	125				
3. 10 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoașterea, înțelegerea și explicarea proceselor biochimice care au loc în organismele vii, care permit o corectă procesare și păstrare a alimentelor
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> • să aibă cunoștințe despre caracteristicile chimice și biochimice ale compușilor specifici materiei vii; • calități de lucru individual și de participare conștientă la propria dezvoltare profesională; • dezvoltarea interesului pentru formarea unui specialist cu veritabile cunoștințe în abordarea aspectelor biochimice ale științei alimentelor.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• sală de curs cu capacitate corespunzătoare dotată cu aparatură multimedia.
5.2. de desfășurare a seminarului	• sală de curs cu capacitate corespunzătoare dotată cu aparatură multimedia.

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> <p>C5: Consiliere psihonutrițională aplicată prin aplicarea principiilor de comunicare pentru promovarea unei nutriții sănătoase.</p>
Competențe transversale	<p>CT2: Formarea unor abilități legate de comunicarea interpersonală, valorificarea competențelor dobândite.</p>

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 bolilor de nutriție și diabet
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea principalelor metode de investigație în diabet, boli de nutriție și interpretarea rezultatelor acestora Cunoașterea etiologiei, patogeniei, caracteristicilor clinice și terapeutice ale diabetului zaharat, complicațiilor acestuia și a decompensărilor

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Curs introductiv. Bolile de nutriție – notiuni generale	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
2. Obezitatea – principii moderne de alimentație	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
3. Diabetul zaharat – tratamentul dietetic	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
4. Dislipidemiile	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
5. Sindromul metabolic	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
6. Ateroscleroza	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
7. Hiperuricemiile. Guta	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
8. Litiazele	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
9. Hemocromatoza	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
10. Hipovitaminozele	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
11. Hipervitaminozele	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
12. Hipocalcemia	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
13. Porfiriile	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore

14. Denutriția	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
Bibliografie		
1. Cristian Serafinceanu- Nutritie clinica umana, Ed. Medicala, Bucuresti, 2016 2. Mincu Iulian – Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav; editura enciclopedică, 2007 3. Dumitrescu Constantin – Bazele practicii alimentației dietetice profilactice și curative 4. Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth – Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics, 2010 5. David H. Alpers, William F. Stenson, Beth E. Taylor, Dennis M. Bier – Manual of Nutritional Therapeutics 5 th , Lippincott Williams & Wilkins, 2008 6. David L. Katz – Nutrition in Clinical Practice-second edition – Lippincott Williams & Wilkins, 2007 7. Maurice E. Shils, Moshe Shike, A. Catharine Ross, Benjamin Caballero, Robert J Cousins – Modern Nutrition In Hhealth And Disease, Lippincott Williams & Wilkins, 2006		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Elaborarea dietei în obezitate	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	3 ore
2. Dieta în diabetul zaharat	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	3 ore
3. Dieta în dislipidemii	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
4. Dieta în sindromul metabolic	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
5. Dieta în ateroscleroză	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
6. Dieta în hiperuricemie	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
7. Dieta în litiaze	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
8. Dieta în hemocromatoză	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
9. Dieta în hipovitaminoze	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
10. Dieta în hipervitaminoze	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
11. Dieta în hipocalcemie	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
12. Dieta în porfirii	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
13. Dieta în denutriție	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
Bibliografie		
1. Cristian Serafinceanu- Nutritie clinica umana, Ed. Medicala, Bucuresti, 2016 2. Mincu Iulian – Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav; editura enciclopedică, 2007 3. Dumitrescu Constantin – Bazele practicii alimentației dietetice profilactice și curative 4. Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth – Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics, 2010 5. David H. Alpers, William F. Stenson, Beth E. Taylor, Dennis M. Bier – Manual of Nutritional Therapeutics 5 th , Lippincott Williams & Wilkins, 2008 6. David L. Katz – Nutrition in Clinical Practice-second edition – Lippincott Williams & Wilkins, 2007 7. Maurice E. Shils, Moshe Shike, A. Catharine Ross, Benjamin Caballero, Robert J Cousins – Modern Nutrition In Hhealth And Disease, Lippincott Williams & Wilkins, 2006		

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

- Informațiile predate în cadrul cursului sunt necesare cunoașterii și înțelegerii rolului nutriției în asigurarea stării de sănătate și a rolului specialistului din industria alimentară în elaborarea de produse alimentare sigure, atractive și cu valoare nutritivă ridicată

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Examen final	Oral	60%
10.5 Seminar/laborator	Evaluare finală (colocviu)	Oral	40%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Cunoașterea principalelor metode de investigație a stării de nutriție în diabet, boli de nutriție și interpretarea rezultatelor acestora			

Data completării
21.09.2022

Semnătura titularului de curs
Prof.dr. Gabriela GURĂU

Semnătura titularului de seminar
Prof.dr. Gabriela GURĂU

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. Bahrim Gabriela

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești