

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, Biotehnologii și Acvacultură
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	PATOLOGIE GENERALĂ – CONCEPTE MODERNE DE INTERFERENȚĂ CU NUTRIȚIA BOLNAVULUI						
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	I	2.5 Semestrul	II	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/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					32
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					2
Examinări					8
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual		97			
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	<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 de curs cu capacitate corespunzătoare dotată cu aparatură multimedia.

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> Evaluarea, cercetarea și aprofundarea noțiunilor avansate privind nutriția umană(C1) Dezvoltarea capacității de a desfășura activități de cercetare, management de programe de cercetare și educație/formare profesională (C6)
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> CT3. Autocontrolul procesului de învățare, diagnoza nevoilor de formare, analiza reflexivă a propriei activități profesionale.

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 a stării de nutriție
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea principalelor metode de investigație a stării de nutriție la omul sănătos, în diabet, boli de nutriție și interpretarea rezultatelor acestora

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Principiile alimentației sănătoase	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
2. Particularități generale ale alimentației bolnavului	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
3. Etapele stabilirii unei diete și grupele de alimente	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	2 ore
4. Alimentația în bolile tubului digestiv:cavitate bucală, esofag, stomac	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
5. Alimentația în bolile intestinului subțire și gros	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
6. Alimentația în bolile hepatice	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
7. Alimentația în bolile pancreatice	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
8. Alimentația în bolile renale	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
9. Alimentația în bolile cardiovasculare: hipertensiunea arterială,	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
10. Alimentația în insuficiența cardiacă și infarctul de miocard	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
11. Alimentația în anemii	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
12. Alimentația în stările alergice	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră
13. Alimentația în cancer	Prelegerea, explicația și dialogul, conversația euristică	1 oră

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 5th, 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 unei diete normale	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
2. Elaborarea unei diete hipocalorice	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
3. Elaborarea unei diete hipercalorice	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
4. Elaborarea dietei în bolile tubului digestiv:cavitate bucală, esofag, stomac	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	2 ore
5. Elaborarea dietei în bolile intestinului subțire și gros	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
6. Elaborarea dietei în bolile hepatice	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
7. Elaborarea dietei în bolile pancreatice	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
8. Elaborarea dietei în bolile renale	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
9. Elaborarea dietei în bolile cardiovasculare	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
10. Elaborarea dietei în insuficiența cardiacă și infarctul miocardic	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
11. Elaborarea dietei în anemii și stări alergice	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
12. Elaborarea dietei în stări alergice	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră
13. Elaborarea dietei în cancer	Conversația, demonstrația, explicația, experimentul, problematizarea	1 oră

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 5th, 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 la omul sănătos, în diabet, boli de nutriție și interpretarea rezultatelor acestora			

Data completării
20.09.2022

Semnătura titularului de curs
Conf.dr. Gabriela GURĂU

Semnătura titularului de seminar
Conf.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