

FICHE DE LA DISCIPLINE

1. Données sur le programme

1.1 Institution d'enseignement supérieur	UNIVERSITÉ DE MÉDECINE ET PHARMACIE « VICTOR BABEȘ », TIMIȘOARA
1.2 Faculté	MÉDECINE
1.3 Département	VII – MEDECINE INTERNE II
1.4 Domaine d' études	SANTÉ
1.5 Cycle d'études	LICENCE
1.6 Programme d'études/Qualification	MÉDECINE/ DOCTEUR MÉDECIN

2. Données sur la discipline

2.1. Nom de la discipline									Principes d'une alimentation saine		
2.2 Titulaire(s) des activités du cours											
2.3 Titulaire(s) des travaux pratiques											
2.4 Année d'études		II	2.5 Semestre		1	2.6. Type d'évaluation	Colloque	2.7 Régime de la discipline	Contenu ¹⁾	DS	
									L'obligativité ²⁾	DOP	

3. Le temps total estimé (nombre d'heures par semestre d'activités d'enseignement)

3.1 Nombre d'heures par semaine	4	3.2 desquelles: cours ³	2	3.3 travaux pratiques/laboratoire ⁴	2
3.4 Total heures par semestre du plan d'enseignement	56	3.5 desquelles: cours ⁵	28	3.6 travaux pratiques/laboratoire ⁶	28
Répartition du temps					heures
Étudier selon le manuel, le matériel de cours, la bibliographie et les notes ⁷					14
Documentation complémentaire en bibliothèque, sur des plateformes électroniques spécialisées et dans le domaine ⁷					8
Préparation de séminaires / laboratoires / projets, devoirs, travaux, portfolios et essais ⁷					8
Tutoriat ⁷					
Examens ⁷					2
Autres activités ⁷					2
3.7 Total heures d'étude individuel ⁷	34				
3.8 Total heures par semestre	90				
3.9 Nombre de crédits ⁸⁾	3				

4. Conditions préalables (lorsque cela est nécessaire)

4.1 de curriculum	Biochimie
4.2 des compétences	-

5. Conditions (lorsque cela est nécessaire)

5.1 de déroulement du cours	<ul style="list-style-type: none"> La présence aux cours est obligatoire, étant accepté un maximum d'absences de 50% du total des cours.
5.2 de déroulement du séminaire / des travaux pratiques/ du projet	<ul style="list-style-type: none"> La participation aux stages cliniques est obligatoire, un maximum de 20 % d'absences sur l'ensemble des travaux pratiques étant accepté ; Il est permis de récupérer les absences dans la limite de 30% du nombre total de travaux pratiques rémunérés aux dates fixées en début de semestre (sauf cas médicaux qui nécessiteront l'accord individuel du Doyen).

6. Compétences spécifiques acquises

Compétences professionnelle	1. Acquisition de la terminologie du domaine de la nutrition et de la diététique 2. Apprendre les bases du rôle de la nutrition 3. Capacité à évaluer les besoins énergétiques et nutritionnels d'une personne 4. Élaboration d'un régime alimentaire individualisé pour une personne en bonne santé
Compétences transversales	1. Préoccupation pour le développement professionnel en engageant des compétences de pensée critique démontrées par une participation active au cours; 2. Participation à des activités de recherche scientifique en participant à l'élaboration de rapports, d'études et d'articles spécialisés; 3. Utilisation efficace des sources d'information et des ressources de communication et de formation professionnelle assistée (portails Internet, des logiciels spécialisés, bases de données, cours en ligne, etc.) tant en roumain que dans une langue de circulation internationale

7. Objectifs de la discipline (en fonction des compétences spécifiques acquises)

7.1 Objectif général de la discipline	Apprendre les notions de base sur la composition d'un régime alimentaire..
7.2 Objectifs spécifiques	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fournir des informations sur le rôle de l'alimentation dans le maintien de la santé et le traitement de diverses affections 2. Fournir des informations de base sur l'évaluation des besoins énergétiques et nutritionnels 3. Fournir des informations de base concernant la mise en place d'un régime individualisé

8. Résultats d'apprentissage

Connaissance	<ul style="list-style-type: none"> • L'étudiant(e)/le diplômé(e) identifie, décrit et analyse les principes d'une nutrition saine et personnalisée. • L'étudiant(e)/le diplômé(e) peut expliquer des notions spécifiques liées aux principes d'une nutrition saine et personnalisée. • L'étudiant(e)/le diplômé(e) peut répondre aux questions concernant les principes d'une nutrition saine et personnalisée.
Compétences	<ul style="list-style-type: none"> • L'étudiant/diplômé intègre, adapte et utilise correctement les principes spécifiques d'une nutrition saine. • L'étudiant/diplômé interprète adéquatement les modèles alimentaires, identifie des solutions et propose des plans de traitement pour différentes situations.
Responsabilité et autonomie	<ul style="list-style-type: none"> • Sous supervision appropriée, l'étudiant(e) coordonne, développe et soutient des stratégies de prévention et de traitement en nutrition. • L'étudiant(e) sélectionne des sources bibliographiques pertinentes et les analyse de manière critique. • L'étudiant(e) respecte les principes de l'éthique académique et cite correctement les sources bibliographiques utilisées. • L'étudiant(e) fait preuve d'ouverture aux nouveaux contextes d'apprentissage. • L'étudiant(e) collabore avec ses collègues et les enseignants dans le cadre des activités pédagogiques. • L'étudiant(e) fait preuve d'autonomie dans l'organisation de la situation d'apprentissage ou du problème à résoudre. • L'étudiant(e) fait preuve de responsabilité sociale en participant activement à la vie étudiante et aux événements de la communauté universitaire. • L'étudiant(e) contribue à l'amélioration de la qualité de vie par des solutions durables dans son domaine de spécialisation (responsabilité sociale). • L'étudiant(e) applique les principes de l'éthique et de la déontologie professionnelle pour analyser l'impact environnemental des solutions proposées en nutrition. • L'étudiant/diplômé démontre des compétences en gestion dans des situations réelles (gestion du temps, collaboration vs conflit).

9. Contenu

9.1. Méthodes d'enseignement

Partant de l'analyse des caractéristiques d'apprentissage des étudiants et de leurs besoins spécifiques, la pédagogie explorera des méthodes à la fois expositives (cours magistraux, exposés) et conversationnelles-interactives. Elle s'appuiera sur des modèles d'apprentissage par la découverte, facilités par l'exploration directe et indirecte du réel (expérimentation, démonstration, modélisation), ainsi que sur des méthodes actives telles que la répétition, les activités pratiques et la résolution de problèmes.

L'enseignement se déroulera sous forme de cours magistraux interactifs, enrichis d'une iconographie riche et évocatrice, à partir de présentations PowerPoint ou de vidéos mises à la disposition des étudiants (les présentations PowerPoint seront disponibles sur la plateforme d'apprentissage en ligne Moodle de l'université). Chaque cours débutera par une révision des chapitres déjà abordés, en insistant sur les concepts traités lors du cours précédent, puis sur les objectifs pédagogiques, et se terminera par une synthèse des concepts présentés. Le contenu enseigné est revu et enrichi des informations les plus récentes et pertinentes. Les présentations utilisent des images et des schémas pour faciliter la compréhension et l'assimilation des informations. Cette discipline propose des activités d'information et des exercices pratiques visant à accompagner les élèves dans leur apprentissage et à développer des relations de collaboration et de communication optimales, au sein d'un environnement propice à l'apprentissage par la découverte.

L'accent sera mis sur la pratique de l'écoute active et de la communication assertive, ainsi que sur les mécanismes de rétroaction, afin de réguler les comportements dans diverses situations et d'adapter l'approche pédagogique aux besoins d'apprentissage des élèves.

Les compétences nécessaires à un travail d'équipe efficace seront développées à travers la résolution de divers problèmes d'apprentissage.

9.2 Cours	Nombre d'heures
1. Introduction. Définitions	2
2. Objectifs de la nutrition	2

3. Calcul des besoins énergétiques	2
4. Macronutriments - glucides	2
5. Macronutriments - lipides	2
6. Macronutriments - protéines	2
7. Macronutriments - fibres alimentaires, cholestérol, purines	2
8. Micronutriments - vitamines	2
9. Micronutriments - minéraux	2
10. L'eau	2
11. Enquête alimentaire	2
12. Groupes d'aliments	2
13. Méthodologie d'élaboration du régime	2
14. Types de régime (faible en gras, faible en glucides)	2

Bibliographie obligatoire:

1. Les cours de discipline, que l'on peut retrouver sur Moodle
2. Munteanu M. Le diabète sucre et d'autres maladies métaboliques. Cours pour les étudiants de langue française, Timisoara, 2020.
3. Feather A, Randall D, Waterhouse M. Kumar & Clark's Clinical Medicine, 10th Edition. Elsevier, 2020.

Bibliographie facultative:

1. U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans 2025. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov.
2. Marc Bélanger, Marie-Josée LeBlanc. La nutrition, 5e édition. Éditeur Chenelière Éducation, 505 pages, 2020
3. Sobotka L (editor). Basics in clinical nutrition. Fifth edition. Publishing House Galén Prag. www.espenbluebook.org
4. EFSA (European Food Safety Authority), 2017. Dietary reference values for nutrients: Summary report. EFSA supporting publication 2017:e15121. 92 pp. doi:10.2903/sp.efsa.2017.e15121
5. American Diabetes Association. Standards of Medical Care in Diabetes – 2022. Diabetes Care, Volume 45, Supplement 1, January 2022.

9.3 Séminaires/ Laboratoire/activités pratiques/projets	Méthodes d'enseignement- d'apprentissage	Nombre d'heures	Activité pratique réalisée par les étudiantes
1. Terminologie en nutrition. Exemples	PRÉSENTATIONS DE CAS + DÉBATS	2	Discussions interactives liées à des cas cliniques.
2. Calcul des besoins en énergie et en eau		2	
3. Calcul des besoins en glucides. Sources.		2	
4. Calcul des besoins en lipides. Sources.		2	
5. Calcul des besoins en protéines. Sources.		2	
6. Calcul des besoins en fibres alimentaires, cholestérol, purines. Sources.		2	
7. Calcul des besoins en vitamines hydrosolubles. Sources.		2	
8. Calcul des besoins en vitamines liposolubles. Sources.		2	
9. Calcul des besoins en macrominéraux. Sources.		2	
10. Calcul des besoins en microminéraux. Sources.		2	
11. Exemples d'enquêtes alimentaires		2	
12. Groupes alimentaires		2	
13. La méthodologie d'élaboration du régime		2	
14. Types de régime (faible en gras, faible en glucides). Exemples		2	

Bibliographie obligatoire:

1. Les travaux pratiques de la discipline, que l'on peut retrouver sur Moodle
2. Munteanu M. Le diabète sucre et d'autres maladies métaboliques. Cours pour les étudiants de langue française, Timisoara, 2020.
3. Feather A, Randall D, Waterhouse M. Kumar & Clark's Clinical Medicine, 10th Edition. Elsevier, 2020

Bibliographie facultative:

1. U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans 2025. 9th Edition. December 2020. Available at DietaryGuidelines.gov.
2. Marc Bélanger, Marie-Josée LeBlanc. La nutrition, 5e édition. Éditeur Chenelière Éducation, 505 pages, 2020
3. Sobotka L (editor). Basics in clinical nutrition. Fifth edition. Publishing House Galén Prag. www.espenbluebook.org
4. EFSA (European Food Safety Authority), 2017. Dietary reference values for nutrients: Summary report. EFSA supporting publication 2017:e15121. 92 pp. doi:10.2903/sp.efsa.2017.e15121
5. American Diabetes Association. Standards of Medical Care in Diabetes – 2022. Diabetes Care, Volume 45, Supplement 1, January 2022.

10. Corréler le contenu de la discipline avec les attentes des représentants des communautés épistémiques, des associations professionnelles et des employeurs représentatifs du domaine lié au programme

L'étudiant se familiarise avec le traitement diététique de différentes maladies courantes rencontrées dans sa pratique professionnelle. Les connaissances et les compétences acquises rendront le futur médecin compétitif et lui permettront de satisfaire aux normes professionnelles et pédagogiques européennes.

Afin d'établir les programmes d'études et de choisir parmi différentes méthodes d'enseignement et d'apprentissage, les enseignants ont participé aux ateliers didactiques organisés par la Société roumaine de diabétologie, nutrition et maladies métaboliques. Ces réunions avaient pour principaux objectifs d'identifier les attentes des employeurs et d'harmoniser les programmes d'études avec ceux des autres facultés de médecine du pays.

11. Évaluation

Type d'activité	11.1 Critères d'évaluation	11.2 Méthodes d'évaluation	11.3 Pourcentage dans la note finale
11.4 Cours	<i>Connaissances nécessaires pour obtenir la note 5:</i> Connaissances de base pour élaborer un régime <i>Connaissances nécessaires pour obtenir la note 10:</i> Élaborer un plan de repas correct	<i>Évaluation finale:</i> Élaboration d'un plan de repas sur un thème donné.	50%
11.5 Laboratoire/Travaux pratiques	<i>Connaissances nécessaires pour obtenir la note 5:</i> Connaissances de base relatives au sujet choisi <i>Connaissances nécessaires pour obtenir la note 10:</i> Connaissances approfondies et détaillées sur le sujet choisi	<i>Évaluation finale:</i> Présentation sur un sujet choisi lié à la nutrition.	50%
11.6 Norme de performance minimale Connaissance des notions de base liées à la diététique. La capacité d'établir un régime personnalisé.			

Date du remplissage	Signature du titulaire du cours	Signature du titulaire du laboratoire/ des travaux pratique
Signature du Chef de Clinique/Cathedre universitaire		
Date d'approbation dans le Département	Signature du Directeur du Département	