

## FICHE DE LA DISCIPLINE

### 1. Données sur le programme

1.1 Institution d'enseignement supérieur	<b>UNIVERSITÉ DE MÉDECINE ET PHARMACIE « VICTOR BABEȘ », TIMIȘOARA</b>
1.2 Faculté	<b>MÉDECINE</b>
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	<b>MÉDECINE/ DOCTEUR MÉDECIN</b>

### 2. Données sur la discipline

2. Données sur la discipline								
2.1. Nom de la discipline		Nutrition en pathologie						
2.2 Titulaire(s) des activités du cours								
2.3 Titulaire(s) des travaux pratiques				-				
2.4 Année d'études	V	2.5 Semestre	1	2.6. Type d'évaluation	Colloque	2.7 Régime de la discipline	Contenu <sup>1)</sup>	DS
							L'obligativité <sup>2)</sup>	DOP

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

3.1 Nombre d'heures par semaine	<b>1</b>	3.2 desquelles: cours <sup>3</sup>	<b>1</b>	3.3 travaux pratiques/laboratoire <sup>4</sup>	-
3.4 Total heures par semestre du plan d'enseignement	<b>14</b>	3.5 desquelles: cours <sup>5</sup>	<b>14</b>	3.6 travaux pratiques/laboratoire <sup>6</sup>	-
Répartition du temps					heures
Étudier selon le manuel, le matériel de cours, la bibliographie et les notes <sup>7</sup>					18
Documentation complémentaire en bibliothèque, sur des plateformes électroniques spécialisées et dans le domaine <sup>7</sup>					12
Préparation de séminaires / laboratoires / projets, devoirs, travaux, portfolios et essais <sup>7</sup>					12
Tutoriat <sup>7</sup>					
Examens <sup>7</sup>					2
Autres activités <sup>7</sup>					2
<b>3.7 Total heures d'étude individuel<sup>7</sup></b>	<b>46</b>				
<b>3.8 Total heures par semestre</b>	<b>60</b>				
<b>3.9 Nombre de crédits<sup>8)</sup></b>	<b>2</b>				

### 4. Conditions préalables (lorsque cela est nécessaire)

4.1 de curriculum	-
4.2 des compétences	-

### 5. Conditions (lorsque cela est nécessaire)

5.1 de déroulement du cours	<ul style="list-style-type: none"> <li>La présence aux cours est obligatoire, étant accepté un maximum d'absences de 50% du total des cours.</li> </ul>
5.2 de déroulement du séminaire / des travaux pratiques/ du projet	-

### 6. Compétences spécifiques acquises

<b>Compétences professionnelle</b>	1. Acquisition de la terminologie du domaine en nutrition pour diverses pathologies. 2. Capacité à évaluer les besoins énergétiques et nutritionnels d'une personne avec une pathologie spécifique 3. Description des concepts et des besoins nutritionnels dans diverses pathologies 4. Interprétation des résultats de laboratoire dans les différentes pathologies étudiées et recommandation d'un régime alimentaire proposé comme traitement
------------------------------------	--

<b>Compétences transversales</b>	1. Identification des rôles et responsabilités au sein d'une équipe multidisciplinaire et réalisation de projets spécifiques au domaine, avec une évaluation et une application rigoureuses des normes déontologiques et de l'éthique professionnelle.
	2. Utilisation efficace des sources et ressources d'information pour la communication et la formation professionnelle continue dans le cadre du développement de projets et d'études, ainsi que pour le perfectionnement professionnel personnel.
	3. Souci du perfectionnement professionnel par le développement de l'esprit critique, démontré par une participation active aux cours et aux travaux pratiques/séminaires/projets.
	4. Participation à des activités de recherche scientifique, notamment la rédaction d'articles, d'études et de publications spécialisées.
	5. Utilisation efficace des sources et ressources d'information pour la communication et la formation professionnelle continue (portails Internet, logiciels spécialisés, bases de données, cours en ligne, etc.), en roumain et dans une langue internationale.

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

7.1 Objectif général de la discipline	1. Principes de base de la nutrition et de la sécurité alimentaire dans diverses pathologies
7.2 Objectifs spécifiques	1. Promouvoir la santé et le bien-être de l'organisme dans diverses pathologies. 2. Évaluer l'état de santé et nutritionnel dans diverses pathologies et prodiguer des conseils nutritionnels.

## 8. Résultats

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

## 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. Nutrition du patient obèse	1
2. Nutrition du patient avec dyslipidémie	1
3. Nutrition du patient avec diabète de type 1	1
4. Nutrition du patient avec diabète de type 2	1
5. Nutrition du patient avec goutte	1
6. Nutrition du patient avec cirrhose	1
7. Nutrition du patient avec d'insuffisance rénale chronique	1
8. Nutrition du patient avec rectocolite hémorragique et de maladie de Crohn	1
9. Nutrition du patient avec ulcère gastrique	1
10. Nutrition du patient avec maladie coeliaque	1
11. Nutrition du patient avec une pathologie oncologique	1
12. Nutrition du patient avec une pathologie pancréatique	1
13. Nutrition du patient avec un syndrome de l'intestin irritable	1
14. Nutrition du patient souffrant d'hypertension	1

#### 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 American 2025. 9th Edition. December 2020. Available at [DietaryGuidelines.gov](http://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](http://www.espenbluebook.org)
4. EFSA (European Food Safety Authority), 2017. Dietary reference values for nutrients: Summary report. EFSA su 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	<p><i>Connaissances nécessaires pour obtenir la note 5:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notions de base concernant la nutrition humaine, en fonction de la pathologie associée</li> </ul> <p><i>Connaissances nécessaires pour obtenir la note 10:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance approfondie de la planification des menus en fonction de la pathologie associée</li> <li>- Connaissance des méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel en lien</li> </ul>	<p><i>Évaluation finale:</i> rédaction d'un travail sur un sujet donné.</p> <p><i>Évaluation continue:</i> évaluation de l'activité pendant les cours.</p>	100%

	avec la pathologie associée - Étapes du suivi et de l'évaluation des programmes d'intervention en fonction de la pathologie associée		
<b>11.6 Norme de performance minimale</b> Connaissance des indicateurs d'évaluation nutritionnelle, clinique et paraclinique chez les patients présentant les pathologies suivantes: cardiovasculaires, oncologiques, digestives et métaboliques.			

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