

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	<b>UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "VICTOR BABEȘ" TIMIȘOARA</b>
1.2 Facultatea	<b>FACULTATEA DE MEDICINĂ</b>
1.3 Departamentul	VII – Medicină Internă II
1.4 Domeniul de studii de	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / calificarea	<b>Medicină/Doctor medic</b>

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Nutriția în patologie</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	Șef de lucrări dr. Vlad Avram							
2.3 Titularul activităților de laborator	-							
2.4 Anul de studiu	<b>V</b>	2.5 Semestrul	<b>I</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>Colocviu</b>	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	<b>DC</b>
							Obligativitate	<b>DOP</b>

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	<b>1</b>	3.2 din care: curs	<b>1</b>	3.3 laborator	<b>0</b>
3.4 Total ore din planul de învățământ	<b>14</b>	3.5 din care: curs	<b>14</b>	3.6 laborator	<b>0</b>
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					12
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual	<b>46</b>				
3.8 Total ore pe semestru	<b>1 credit = 30 ore 60</b>				
3.9 Numărul de credite	<b>2</b>				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prezența la curs este obligatorie, fiind acceptat un maximum de absențe de 50% din totalul cursurilor.</li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	-

### 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe Profesionale</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Însușirea terminologiei de vază în nutriția variatelor patologii</li> <li>Capacitatea de evaluare a necesarului energetic și nutrițional a unei persoane cu o anumită patologie</li> <li>Descrierea conceptului și necesarului nutritional în variate patologii</li> <li>Interpretarea rezultatelor de laborator în variate patologii studiate și recomandarea unei diete propuse ca și tratament</li> </ol>
--------------------------------	---

<b>Competențe transversale</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și realizarea de proiecte specifice domeniului, cu evaluare corectă și aplicarea normelor deontologice, de etică profesională</li> <li>2. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală.</li> <li>3. Preocuparea pentru perfecționarea profesională prin antrenarea abilităților de gândire critică demonstrată prin participare activă la curs și laborator/seminar/proiect;</li> <li>4. Implicarea în activități de cercetare științifică prin participare la elaborarea de referate, studii, articole de specialitate;</li> <li>5. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română cât și într-o limbă de circulație internațională.</li> </ol>
--------------------------------	---

#### 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Noțiuni de bază privind nutriția și siguranța alimentară în variate stări patologice
7.2 Obiectivele specifice	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dobândirea abilității de a promova sănătatea și a stării de bine a organismului în variate stări patologice.</li> <li>2. Dobândirea abilității de a Evalua starea de sănătate și de nutriție la diverse în variate stări patologice și oferirea consilierii nutriționale</li> </ol>

### 8. Rezultatele învățării

<b>Cunoștințe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studentul poate enumera cele mai importante principii nutriționale în fiecare dintre patologiile studiate</li> <li>• Studentul explică necesitatea diferitelor principii nutriționale în fiecare dintre patologiile studiate</li> <li>• Studentul recunoaște alimentele specifice care ar trebui evitate în fiecare dintre patologiile studiate</li> <li>• Studentul recunoaște alimentele specifice care ar trebui preferate în fiecare dintre patologiile studiate</li> </ul>
<b>Abilități</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studentul utilizează principiile învățate în cadrul cursului pentru a determina aportul caloric adecvat al pacientului cu o anumită patologie</li> <li>• Studentul utilizează principiile învățate în cadrul cursului pentru a determina distribuția adecvată a macronutrienților în dieta pacientului, în funcție de patologie</li> <li>• Studentul propune un plan nutrițional pentru pacienții cu o anumită afecțiune patologică</li> <li>• Studentul adaptează planul nutrițional la nevoile personale și culturale ale pacientului, fără a compromite principiile de bază necesare fiecărei patologii specific</li> <li>• Studentul oferă argumente pentru planul nutrițional în patologia identificată</li> </ul>
<b>Responsabilitate și autonomie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studentul poate selecta surse bibliografice adecvate și le poate analiza.</li> <li>• Studentul respectă principiile eticii academice, citând corect sursele bibliografice utilizate.</li> <li>• Studentul aplică principiile eticii profesionale/deontologiei în analiza impactului soluțiilor propuse în domeniul nutriției și asupra vieții pacientului.</li> <li>• Studentul analizează, interpretează și valorifică oportunități de dezvoltare de tip business/antreprenorial în domeniul nutriției.</li> <li>• Studentul demonstrează abilități în gestionarea situațiilor din viața reală, precum pacienți cu preconcepții legate de boală sau cu obiceiuri culinare foarte bine stabilite, care ar putea agrava starea sa medicală.</li> </ul>

#### 9. Conținut

##### 9.1. Metode de predare

- Prezentări orale structurate, susținute de diapositive PowerPoint, interactive, însoțite de imagini.
- Cursurile sunt verificate periodic și completate cu informații noi relevante.
- Fiecare curs începe cu prezentarea obiectivelor educaționale și se încheie cu un scurt rezumat al cunoștințelor prezentate.
- Exerciții de lucru în echipă, în care studenții propun opțiuni de suport nutrițional pentru diferite situații patologice

discutate în cadrul cursului.	
<b>9.2 Curs</b>	<b>Număr de ore</b>
1. Nutriția pacientului cu obezitate	1
2. Nutriția pacientului cu dislipidemie	1
3. Nutriția pacientului cu diabet zaharat tip 1	1
4. Nutriția pacientului cu diabet zaharat tip 2	1
5. Nutriția pacientului cu gută	1
6. Nutriția pacientului cu ciroză hepatică	1
7. Nutriția pacientului cu boală cronică de rinichi	1
8. Nutriția pacientului cu rectocolită ulcerohemoragică și boală Chron	1
9. Nutriția pacientului cu ulcer gastric	1
10. Nutriția pacientului cu boală celiacă	1
11. Nutriția pacientului cu patologie oncologică	1
12. Nutriția pacientului cu patologie pancreatică	1
13. Nutriția pacientului cu colon iritabil	1
14. Nutriția pacientului cu hipertensiune arterială	1

**Bibliografie obligatorie:**

1. Janice L Raymond, Kelly Morrow. Krause and Mahan's Food and the Nutrition Care Process 16<sup>th</sup> Edition, 2022.
2. Donna K. Arnett et. al. 2019 ACC/AHA Guideline on the Primary Prevention of Cardiovascular Disease: A Report of the American College of Cardiology/American Heart Association Task Force on Clinical Practice Guidelines, 2019.
3. Yearly updated power point presentations available on MOODLE.

**10. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Cunoștințele se diversifică și se modifică funcție de pacient, și mai ales funcție patologia acestuia, In condițiile actuale, această disciplină asigură persoane calificate in ceea ce priveste monitorizarea persoanelor cu patologie variată, cu impact asupra societății.  
Interesul pentru programe de evaluare nutrițională în funcție de patologia asociată, este ridicat și deschide perspective clare în viitor

**11. Evaluare**

Tip activitate	11.1 Criterii de evaluare	11.2 Metode de evaluare	11.3 Pondere din nota finală
11.4 Curs	<p><i>Cunoștințe pentru nota 5:</i> -noțiuni sumare referitoare la nutriția omului, în funcție de patologia asociată</p> <p><i>Cunoștințe pentru nota 10:</i> -noțiuni aprofundate de stabilire a meniului în funcție de patologia asociată -cunoașterea metodelor de investigare a statusului nutrițional în corelație cu patologia asociată -etapele de monitorizare și evaluare a programelor intervenționale în funcție de patologia asociată</p>	<p><i>Evaluare finală:</i> referat pe o temă dată</p> <p><i>Evaluare continuă:</i> evaluarea activității în timpul cursurilor</p>	100%
<p>11.6 Standard minim de performanță cunoașterea indicatorilor de evaluare nutrițională, clinică și paraclinică la următoarele categorii de pacienți: cu patologie cardiovasculară, oncologică, digestive și metabolică</p>			

--

Data completării	Semnătura titularului de curs .....	
Semnătura șefului de clinică/catedră universitară .....		
Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament .....	