

**FICHIE DE LA DISCIPLINE
NUTRITION ET PRINCIPES NUTRITIONNELS**

1. Données du programme

1.1 Établissement d'enseignement supérieur	UNIVERSITÉ DE MÉDECINE ET PHARMACIE "VICTOR BABEȘ" TIMIȘOARA
1.2 Faculté	FACULTÉ DE PHARMACIE
1.3 Département	II
1.4 Domaine d'étude ¹⁾	Santé
1.5 Cycle d'étude ²⁾	Licence
1.6 Programme d'études / Qualification	PHARMACIE

2. Les données sur la discipline

2.1 Nom de la discipline	NUTRITION ET PRODUITS DIETETIQUES							
2.2 Responsable du cours	S.I. Dr. Moacă Elena-Alina							
2.3 Titulaire des activités de laboratoire	-							
2.4 Année d'étude	III	2.5 Semestre	5	2.6 Type d'évaluation	Colloque	2.7 Régime de discipline	Contenu ³⁾	DS
							Obligativité ³⁾	DO

3. Temps total estimé (heures par semestre d'activités didactiques)

3.1 Nombre d'heures par semaine	1	3.2 dont: cours	1	3.3 laboratoire / séminaire	-
3.4 Nombre total d'heures du programme	14	3.5 dont: cours	14	3.6 laboratoire / séminaire	-
A. Distribution du fonds de temps					Heures
Étude après manuel, support de cours, bibliographie et notes					10
Documentation supplémentaire dans la bibliothèque, sur les plateformes électroniques spécialisées et sur le terrain					10
Séminaires de formation / laboratoires / projets, thèmes, articles, portfolios et essais					10
Tutoriel					
Examens					1
Autres activités					5
3.7 Nombre total d'heures d'étude individuel	36				
3.8 Nombre total d'heures par semestre	50				
3.9 Nombre de crédits ⁵⁾	2				

4. Conditions préalables (là où c'est le cas)

4.1 de curriculum	Connaissance de quelques éléments de base de chimie inorganique, chimie organique, physiologie, physiopathologie, sémiologie médicale.
4.2 de compétences	Capacité de transfert de connaissances et de synthèse des disciplines mentionnées ci-dessus.

5. Conditions (là où c'est le cas)

5.1 de déroulement de cours	Amphithéâtre (salle de classe) équipé de vidéoprojecteur, ordinateur Plateformes d'étude en ligne ZOOM ou Google Meet
5.2 de déroulement du séminaire/laboratoire	Ce n'est pas nécessaire

6. Compétences spécifiques accumulées

Compétences professionnel	Les étudiants se familiariseront avec les aspects théoriques de la nutrition et des produits diététiques, le conseil aux patients concernant la libération de compléments nutritionnels, l'orientation sur la nutrition rationnelle pour différents segments de population ou les grands problèmes de santé publique (DM, obésité, maladies inflammatoires, intolérances).
Compétences transversales	1. Utilisation des connaissances théoriques dans l'activité 2. Utiliser des notions dans de nouveaux contextes. 3. Ouverture à la formation continue et à la recherche, autonomie et responsabilité.

7. Objectifs de la discipline (basés sur les compétences spécifiques accumulées)

7.1 L'objectif général de la discipline	L'objectif de la discipline de la Nutrition et des produits diététiques est de contribuer à élargir le profil professionnel du pharmacien, en lui offrant une série de connaissances liées aux principes de la nutrition, aux facteurs qui influencent la nutrition humaine, aux nutriments, à la valeur nutritionnelle des aliments, à la rationalité nutrition pour différents segments de la population, ainsi que sur la recommandation et la libération correctes des produits pharmaceutiques diététiques.
7.2 Objectifs spécifiques	Acquérir des connaissances sur la nutrition et les produits diététiques

8. Les contenus

8.1 Cours		Méthodes d'enseigne- ment	Nombre des heures	Remarques
1. Introduction à l'alimentation. L'alimentation comme science. Pyramide alimentaire		Présentation orale, conférence; exemplificati on	1	
2. Fonctions alimentaires: plastique, énergétique, biologique. Principes de la nutrition humaine			1	
3. Macronutriments et micronutriments (I): Protéines d'origine végétale et animale. Acides aminés essentiels. Produits diététiques avec AA – exemples, indications.			1	
4. Macronutriments et micronutriments (II): Lipides d'origine végétale et animale. Produits diététiques contenant des lipides - exemples, indications.			1	
5. Macronutriments et micronutriments (III): Glucides. Les conséquences d'une carence en glucides dans l'alimentation.			1	
6. Macronutriments et micronutriments (IV): Vitamines, minéraux, phytonutriments.			1	
7. Nutrition rationnelle par catégories d'âge (I): Nutrition des nouveau-nés et des enfants. Diversification alimentaire – préparations de diversification pharmaceutique.			1	
8. Nutrition rationnelle par tranches d'âge (II): Syndrome de malabsorption.			1	
9. Nutrition rationnelle par catégorie d'âge (III): Intolérance au gluten. Intolérance au lactose. Produits diététiques sans gluten et sans lactose.			1	
10. Diabète sucré. Produits diététiques pour diabétiques.			1	
11. Principes de la nutrition dans l'anorexie et l'obésité.			1	
12. Produits diététiques anti-âge.			1	
13. Produits diététiques pour sportifs.			1	
14. Colloque – examen de vérification des connaissances			1	
Bibliographie obligatoire: 1. Cours Nutrition et produits diététiques - support électronique disponible sur le site https://moodle.umft.ro/ . 2. Kainoa Fialkowski Revilla M. Titchenal A. Draper J. & Open Textbook Library. (2018). <i>Human nutrition</i> (2020 th ed.). University of Hawaii Manoa. 3. Nix Staci. <i>Williams' Basic Nutrition and Diet Therapy</i> . 15 th ed. Elsevier/Mosby 2017. 4. DeBruyne Linda K et al. <i>Nutrition & Diet Therapy</i> . 9 th ed. Cengage Learning 2016.				
8.2 Séminaire / Laboratoire	Méthodes d'enseignement et d'apprentissage	Nombre des heures	Remarques	
-	-	-	-	

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

Grâce aux connaissances acquises dans les cours de Nutrition et produits diététiques, le diplômé est capable d'exercer une activité compétente dans les pharmacies et les laboratoires spécialisés, dans le pays ou à l'étranger, conformément aux tendances actuelles de la profession de pharmacien.
--

10. Évaluation

Type d'activité	10.1 Critères d'évaluation	10.2 Méthodes d'évaluation	10.3 Pourcentage de la note finale
10.4 Cours	<i>Connaissance pour la note 5:</i> Connaissances minimales dans le domaine <i>Connaissances pour la note 10:</i> Connaissance approfondie de la matière enseignée dans le cours et connaissance visible de la bibliographie complémentaire recommandée	Test à choix multiples Sujet éditorial Activité en cours de route	80 % 20 %
10.5 Laboratoire / Séminaire	-	-	-
10.6 Standards de la performance minimale			
- réussir l'examen théorique de fin de semestre (grade 5). - réalisation et promotion des travaux de vérification au cours du semestre. - remplir toutes les obligations scolaires selon les règlements de la discipline.			

Date d'accomplissement	Signature du titulaire du cours S.I. Dr. Moacă Alina	Signature du titulaire du laboratoire / séminaire
Signature du chef de la discipline Prof. univ. Dr. farm. Cristina Adriana Dehelean		
Date d'approbation dans le département	Signature du directeur du département Prof. univ. Dr. farm. Corina Danciu	

Notă:

- 1) Domeniul de studii - *se alege una din variantele:* Licență/ Masterat/ Doctorat (**se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare**) ;
- 2) Ciclul de studii - *se alege una din variantele:* Licență/ Master/ Doctorat;
- 3) Regimul disciplinei (conținut) - *se alege una din variantele:* **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - *pentru nivelul de licență*; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - *pentru nivelul de masterat*;
- 4) Regimul disciplinei (obligativitate) - *se alege una din variantele:* **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- 5) Un credit este echivalent cu 25 – 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).
- 6) Pentru specializările și/sau disciplinele a căror tematică se regăsește în bibliografia de rezidențiat, aceasta devine obligatorie.