

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|---------------------------------------|---|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE "VICTOR BABEȘ" TIMIȘOARA |
| 1.2 Facultatea | FACULTATEA DE MEDICINĂ |
| 1.3 Departamentul | VII – Medicină Internă II |
| 1.4 Domeniul de studii de | Medicină |
| 1.5 Ciclul de studii | Licență |
| 1.6 Programul de studii/ Calificarea | Medicină (în limba engleză) |

2. Date despre disciplină

| | | | | | | | | |
|--|--|---------------|----------|-----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|-----------|
| 2.1. Denumirea disciplinei | Principles of healthy nutrition | | | | | | | |
| 2.2 Titularul activităților de curs | Șef de Lucrări Dr. Gaiță Laura | | | | | | | |
| 2.3 Titularul activităților de laborator | - | | | | | | | |
| 2.4 Anul de studiu | II | 2.5 Semestrul | 3 | 2.6 Tipul de evaluare | Colocviu | 2.7 Regimul disciplinei | Conținut | DS |
| | | | | | | | Obligativitate | DO |

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

| | | | | | |
|--|--|--------------------|-----------|---------------|-----|
| 3.1 Număr de ore pe săptămână | 1 | 3.2 din care: curs | 1 | 3.3 laborator | - |
| 3.4 Total ore din planul de învățământ | 14 (1x 14 pt. 1 sem.) | 3.5 din care: curs | 14 | 3.6 laborator | - |
| Distribuția fondului de timp | | | | | ore |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 14 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 10 |
| Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 10 |
| Tutoriat | | | | | |
| Examinări (1 examen final) | | | | | 2 |
| Alte activități | | | | | |
| 3.7 Total ore studiu individual | 34 | | | | |
| 3.8 Total ore pe semestru | 50 (2 credite x 25 ore/credit) | | | | |
| 3.9 Numărul de credite | 2 | | | | |

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"> Cell phones will be switched off; Phone calls are not allowed during the lectures; The students should be in time for the lectures; The lectures are compulsory; only 50% of all the lectures may be missed. |
|-------------------------------|---|

6. Competențe specifice acumulate

| | |
|--------------------------------|---|
| Competențe Profesional | <ol style="list-style-type: none"> Learning the terms in the field of nutrition and dietetics; Learning fundamental knowledge about the role of nutrition; The ability to evaluate the energy and nutrient requirement of a person; To elaborate a personalized meal plan for a healthy person. |
| Competențe transversale | <ol style="list-style-type: none"> Preoccupation for the professional development by training the abilities for critical thinking by active participation to the lectures; Involvement in the scientific research by writing papers, scientific studies or scientific articles; The efficient use of the informational sources and of the resources for communication and assisted professional development (Internet portals, various types of software, databases, on-line lectures etc.). |

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

| | |
|---------------------------------------|--|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | 1. Learning the fundamental knowledge about elaborating a meal plan. |
| 7.2 Obiectivele specifice | 1. Learning about the role of nutrition in maintaining health and in the treatment of different diseases; 2. Learning to evaluate the energy and nutrient requirement of a person; 3. Learning to elaborate a personalized meal plan for a healthy person; |

8. Conținuturi

| 8.1 Curs | Metode de predare | Număr de ore | Observații |
|--|---|--------------|--|
| 1. Introduction. Definitions. | <ul style="list-style-type: none"> Structured oral presentations supported by Powerpoint slides, interactive, accompanied by pictures. The lectures are periodically checked-up and completed with relevant new information. Each lecture begins with the disclaimer of the educational objectives and finishes with a brief summary of the knowledge presented. | 1 | <ul style="list-style-type: none"> The optional references are available at the disciplin and at the library of the university. |
| 2. The aim of nutrition | | 1 | |
| 3. Calculation of the energy requirement | | 1 | |
| 4. Macronutrients – carbohydrates | | 1 | |
| 5. Macronutrients –fats | | 1 | |
| 6. Macronutrients – proteins | | 1 | |
| 7. Macronutrients – dietary fibers, cholesterol, purines | | 1 | |
| 8. Micronutrients – vitamins | | 1 | |
| 9. Micronutrients – minerals | | 1 | |
| 10. Water | | 1 | |
| 11. Dietary assessment | | 1 | |
| 12. Food groups | | 1 | |
| 13. How to elaborate a meal plan | | 1 | |
| 14. Types of diet (low fat, low carb) | | 1 | |

Bibliografie obligatorie:

- Timar R (ed.). Diabetul zaharat și bolile metabolice. Pentru studenții Facultății de Medicină. Universitatea de Medicină și Farmacie „Victor Babeș”, Timișoara, 2018.
- Alexandra Sima, Romulus Timar, Adrian Vlad, Mihaela Rosu, Bogdan Timar, Nutritie umana fiziologica, Editura SOLNESS, Timisoara, 2014

Bibliografie facultativă:

- U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025. 9th Edition. December 2020. Available at [DietaryGuidelines.gov](https://www.dietaryguidelines.gov).
- 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
- Sobotka L (editor). Basics in clinical nutrition. Fifth edition. Publishing House Galén Prag. www.espenbluebook.org
- 2021 ESC Guidelines on cardiovascular disease prevention in clinical practice: Developed by the Task Force for cardiovascular disease prevention in clinical practice with representatives of the European Society of Cardiology and 12 medical societies with the special contribution of the European Association of Preventive Cardiology (EAPC). European Heart Journal, Volume 42, Issue 34, 7 September 2021, Pages 3227-3337.
- 2019 ESC/EAS Guidelines for the management of dyslipidaemias: lipid modification to reduce cardiovascular risk: The Task Force for the management of dyslipidaemias of the European Society of Cardiology (ESC) and European Atherosclerosis Society (EAS). European Heart Journal, Volume 41, Issue 1, 1 January 2020, Pages 111-188.
- American Diabetes Association. Standards of Medical Care in Diabetes – 2022. Diabetes Care, Volume 45, Supplement 1, January 2022.

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

The student is acquainted with the dietary treatment of different diseases that are common in the practical activity. The information and the abilities gathered will make the future physician competitive and will allow him/her to meet the European professional and educational standards.

In order to establish the curricula and to choose between different teaching/learning methods, the teachers attended the didactic workshops organized by the Romanian Society of Diabetes, Nutrition and Metabolic Diseases. The meetings had as main purposes to identify the expectations of the employers and to correlate the own curricula with that from other universities of medicine from the country.

10. Evaluare

| Tip activitate | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 Metode de evaluare | 10.3 Pondere din nota finală |
|----------------|--|--|------------------------------|
| 10.4 Curs | <i>Knowledge for mark 5:</i> Basic knowledge regarding elaborating a diet | <i>Evaluare finală:</i> referat pe o temă dată <i>Evaluare continuă:</i> evaluarea activității în timpul cursurilor | 90% 10% |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <i>Knowledge for mark 10:</i> Elaborating a correct meal plan | | |
| 10.6 Standard minim de performanță | | | |
| Basic knowledge about dietary treatment. Ability to elaborate a personalized meal plan. | | | |

| | | |
|--|---|--|
| Data completării 10.04.2023 | Semnătura titularului de curs Şef de Lucrări Dr. Laura Gaiță | Semnătura titularului de laborator/stagiu |
| Semnătura şefului de disciplină Prof. Dr. Romulus Timar | | |
| Data avizării în departament | Semnătura directorului de departament Conf. Dr. Viviana Ivan | |

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).

*nr de ore de studiu individual (punctul 3.7.)= nr total ore (nr credite X 25) minus nr. ore din planul de învățământ (punctul 3.4) – ore alocate pentru examinări. Aceste ore se împart între

| | |
|--|--|
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | |
| Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri | |
| Tutoriat | |

- 6) Pentru specializările și/sau disciplinele a căror tematică se regăsește în bibliografia de rezidențiat, aceasta devine obligatorie.