

FICHE DE DISCIPLINE

1. Données sur le programme

1.1 Établissement d'enseignement supérieur	UNIVERSITÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE « VICTOR BABEȘ » TIMIȘOARA
1.2 Faculté	FACULTÉ DE MÉDECINE
1.3 Département	VII
1.4 Domaine d'études de ¹⁾	MÉDECINE
1.5 Cycle d'études ²⁾	Licence
1.6 Curriculum / Qualification médicale	Médecine

2. Données sur le discipline

2. Données sur la discipline													
2.1. Nom de la discipline		Alimentation saine											
2.2 Titulaire des activités du cours				Sef lucrari Dr. Gherbon Adriana									
2.3. Titulaire des travaux pratiques													
2.4 Année d'études		2	2.5 Semestre		1	2.6 Type d'évaluation		Colloque	2.7 Régime de la discipline		Contenu ³⁾		DS
											Caractère ³⁾		DO

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

3.1. Nombre d'heures par semaine	1	3.2 desquelles: cours	1	3.3 travaux dirigés / travaux pratiques /stages	
3.4 Total heures par semestre du plan d'enseignement	14	3.5 desquelles: cours	14	3.6 travaux dirigés / travaux pratiques /stages	
Distribution du fond de temps					heures
Étude d'après livres, support de cours, bibliographie, notes					15
Documentation supplémentaires en bibliothèque, sur les sites électroniques de spécialité et sur terrain					13
Préparation travaux dirigés /travaux pratiques, travail individuel, comptes rendus, portfolios et essais					5
Tutoriel					
Examinations					3
Autres activités					
3.7 Total heurs d'étude individuel		*33			
3.8 Total heures par semestre		50 (1 crédit = 25 heures)			
3.9 Nombre de crédits⁵⁾		2			

4. Conditions préalables (le cas échéant)

4.1 de curriculum	Biochimie, Physiologie
4.2 de compétences	

5. Conditions (là où est le cas)

5.1 de déroulement du cours	<ul style="list-style-type: none"> Les portables seront fermés pendant les cours, les conversations téléphoniques ne sont pas tolérées pendant le cours; Il n'y aura aucune tolérance pour le retard des étudiants pour le cours car il s'avère perturbateur pour le processus éducatif ; La présence aux cours est obligatoire, étant accepté un maximum d'absences de 30% du total des cours.
5.2 de déroulement du séminaire / du laboratoire / du projet	<ul style="list-style-type: none">

6. Compétences spécifiques accumulées

Compétences professionnel	<ol style="list-style-type: none"> Acquisition de la terminologie du domaine de la nutrition et de la diététique Apprendre les bases du rôle de la nutrition Capacité à évaluer les besoins énergétiques et nutritionnels d'une personne 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 (basés sur les compétences spécifiques accumulées)

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. Contenu

8.1 Cours	Méthodes d'enseignement	Nombre d'heures	Observations
1. Introduction. Définitions	<p>Leçon orale soutenue par des présentations Powerpoint structurés, interactives, accompagnées d'une iconographie riche et suggestive disponible sur la plateforme e-learning Moodle de l'Université.</p> <p>Le matériel enseigné est révisé et complété avec les dernières informations de pointe pour la spécialisation.</p> <p>Chaque cours présente au début les objectifs pédagogiques et se termine en résumant les notions présentées.</p>	1	
2. Objectifs		1	
3. Calcul des besoins énergétiques		1	
4. Macronutriments - glucides		1	
5. Macronutriments - lipides		1	
6. Macronutriments - protéines		1	
7. Macronutriments - fibres alimentaires, cholestérol, purines		1	
8. Micronutriments - vitamines		1	
9. Micronutriments - minéraux		1	
10. L'eau		1	
11. Enquête alimentaire		1	
12. Groupes d'aliments		1	
13. Méthodologie d'élaboration du régime		1	
14. Types de régime (faible en gras, faible en glucides)		1	
		14	
Bibliographie obligatoire: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sima A, Vlad A, Roșu M, Timar R, Timar B. Noțiuni de nutriție umană fiziologică. Macronutrienții. Cours lito, Universitatea de Medicină și Farmacie „Victor Babeș”, Timișoara, 2013. 2. Sima A, Vlad A, Roșu M, Timar R, Timar B. Noțiuni de nutriție umană fiziologică. Micronutrienții. Cours lito, Universitatea de Medicină și Farmacie „Victor Babeș”, Timișoara, 2014. Bibliographie facultative: <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. 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 			
8.2. Travaux dirigés / Laboratoire/Travaux pratiques/Stages	Méthodes d'enseignement - d'apprentissage	Nombre d'heures	Observations

9. Corroborations des contenus de la matière avec les attentes des représentants des communautés épistémiques, des associations professionnelles et des employeurs représentatifs du domaine afférent au programme

<p>L'étudiant est familiarisé avec les notions de calcul des paramètres liés à l'apport alimentaire: poids idéal, énergie au repos, énergie pour l'activité physique, protéines, lipides, glucides, fibres, cholestérol, eau. L'étudiant apprend à calculer la répartition des besoins énergétiques sur les tables et à élaborer un régime alimentaire pour un adulte en bonne santé. L'étudiant est familiarisé avec le traitement diététique des états pathologiques, auxquels il sera confronté à l'avenir dans la pratique. Les informations et les compétences acquises lui permettront de répondre aux exigences actuelles du marché du travail dans le secteur des soins de santé, en respectant les normes éducatives et professionnelles européennes.</p> <p>Afin de rédiger et d'uniformiser le contenu, ainsi que de choisir les méthodes d'enseignement / apprentissage, les titulaires de la discipline ont organisé et participé aux ateliers didactiques des Congrès de la Société Roumaine du Diabète, de la Nutrition et des Maladies Métaboliques. Les réunions ont visé à identifier les besoins et les attentes des employeurs du domaine et la coordination avec d'autres programmes similaires du cadre d'autres universités de médecine.</p>

10. Évaluation

Type d'activité	10.1 Critères d'évaluation	10.2 Méthodes d'évaluation	10.3 Pourcentage dans la note finale
10.4 Cours	<i>Connaissances pour note 5:</i> Connaissances de base concernant l'élaboration d'un régime <i>Connaissances pour note 10:</i> Élaboration d'un plan de repas correct	<i>Évaluation finale</i> : rapport sur un sujet choisi	90%
10.5 Travaux pratiques / Stages	<i>Connaissances pour note 5:</i>		
10.6 Standard minimum de performance			
Connaissance des notions de base liées à la diététique. La capacité d'établir un régime personnalisé.			

Date du remplissage	Signature du titulaire du cours Sef lucrari Dr. Adriana Gherbon	Signature du titulaire des travaux pratiques/ stages
Signature du chef de matière Prof. Dr. Romulus Timar		
Date de l'avis dans le département	Signature du directeur du département Conf. Dr. Viviana Ivan	