

DIETETICA

1. Date despre unitatea de curs/modul

Facultatea	TEHNOLOGIA ALIMENTELOR				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	Studii superioare de licență, ciclul I				
Programul de studiu	1010.1 Servicii publice în nutriție				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
II (<i>învățământ cu frecvență</i>)	4	E	S – unitate de curs de specialitate	O - unitate de curs obligatorie	6

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ		Dintre care				
		Ore auditoriale			Lucru individual	
		Curs	Seminar	Lucrări practice	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
Frecvență zi	180	30	-	60	45	45

3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul

Conform planului de învățământ	- anatomia și fiziologia tubului digestiv - metabolismul macro- și micronutrienților - piramida alimentară; caracteristicile principalelor grupe de alimente
Conform competențelor	Cunoștințe privind estimarea statutului nutrițional al individului în baza indicilor antropometrici; calcularea necesarului individual zilnic de nutrimente și argumentarea dozelor zilnice recomandate; elaborarea unui meniu echilibrat, ținând cont de principiile alimentației raționale;

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prezentarea materialului teoretic în sala de curs implică utilizarea proiectorului și calculatorului; ▪ Nu vor fi tolerate întârzierile studenților, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului; ▪ Absențele nemotivate (mai mult de 3) vor fi prelucrate prin prezentarea rapoartelor, sarcinilor individuale cu referire la disciplina/tema absentată;
Seminare	Nu sunt prevăzute
Lucrări practice	<p>Studenții vor avea:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ abilitatea de a selecta produse dietetice pentru bolnavi de boli cronice. ▪ abilitatea de a oferi sfaturi nutriționale populației în diverse boli cronice ▪ capacitatea de a elabora un meniu echilibrat, ținând cont de principiile alimentației dietetice; ▪ capacitatea de a analiza, prelucra și prezenta (sub formă de raport cu tabele, diagrame) rezultatele obținute în urma unui studiu de caz/evaluări virtuale, precum și argumentarea rezultatelor obținute;

--	--

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale CP 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abilitatea de a calcula necesarului energetic al persoanelor bolnave de boli cronice ▪ Abilitatea de a efectua calcularea necesarului nutrițional al persoanelor bolnave de boli cronice,
Competențe profesionale	<p>Studentii vor avea:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ abilitatea de a selecta produse dietetice pentru bolnavi de boli cronice. ▪ abilitatea de a oferi sfaturi nutriționale populației în diverse boli cronice ▪ capacitatea de a elabora un meniu echilibrat, ținând cont de principiile alimentației dietetice; ▪ capacitatea de a analiza, prelucra și prezenta (sub formă de raport cu tabele, diagrame) rezultatele obținute în urma unui studiu de caz/evaluări virtuale, precum și argumentarea rezultatelor obținute;
Competențe transversale	<p>CT 1. Aplicarea valorilor și eticii profesiei de inginer și executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată. Promovarea raționamentului logic, convergent și divergent, a aplicabilității practice, a evaluării și autoevaluării în luarea deciziilor.</p> <p>CT 2. Realizarea activităților și exercitarea rolurilor specifice muncii în echipă pe diferite paliere ierarhice. Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive și respectului față de ceilalți diversității și multiculturalității și îmbunătățirea continuă a propriei activități</p> <p>CT 3. Autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acesteia și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și a comunicării..</p>

6. Obiectivele unității de curs/modulului

Obiectivul general	Cursul va oferi studenților cunoștințe despre principiile științifice teoretice și practice ale dietoterapiei în bolile cronice .
Obiectivele specifice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cunoașterea evoluției dieteticii ca ramură aplicată a medicinei. 2. Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale în diferite boli cronice. 3. Înțelegerea relației între nutriment, aliment și dietoterapia bolilor cronice. 4. Familiarizarea cu particularitățile alimentației în diferite stări patologice cronice. 5. Formarea abilității de a elabora meniuri pentru diferite diete.

7. Conținutul unității de curs/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica prelegerilor	
1. Introducere. Dietetica – știința despre alimentația terapeutică. Importanța regimului alimentar ca factor de tratament,	2
2. Bazele teoretice ale dieteticii. 3. Legislația Republicii Moldova privind utilizarea sistemului numeric de ”diete standard”	2

3. Dietoterapia în gastrite cronice cu aciditatea normală sau mărită, ulcer stomacal și duodenal cu tabloul clinic nepronunțat (dieta 1)	2
4. Dietoterapia în gastrite cronice cu hipoaciditate în faza de remisie, colită cronică (dieta 2)	2
5. Dietoterapia în colite, enterite cronice cu dischinezie a intestinului gros în remisie, asociate cu alte boli ale organelor digestive (dieta 3)	2
6. Dietoterapia în boli cronice și acute ale intestinului cu manifestări de diaree și dispepsie (dieta 4)	2
7. Dietoterapia în hepatite și colecistite în faza de recuperare; hepatite cu disfuncții ușoare ale ficatului (dieta 5)	2
8. Dietoterapia în hepatite și colecistite în faza de recuperare; hepatite cu disfuncții ușoare ale ficatului (dieta 6)	2
9. Dietoterapia în patologii cronice ale rinichilor în fază de remisie (pielonefrită, calculi renali (dieta 7)	2
10. Dietoterapia în obezitate (dieta 8)	2
11. Dietoterapia în diabet zaharat (dieta 9)	2
12. Dietoterapia în patologii cardio-vasculare cronice: hipertensiune de gradul II și III; insuficiență cardiacă de gradul I și II, reumatism în fază activă (dieta 10)	2
13. Dietoterapia în tuberculoză în faza de remisie, anemie, convalescență după perioade lungi de boală (pneumonii, infecții), subnutriție (dieta 11)	2
14. Dietoterapia în boli ale sistemului nervos (dieta 12)	2
15. Dietoterapia în perioada de trecere la o alimentație obișnuită după diferite boli fără necesitatea respectării anumitor diete (dieta 15)	2
Total prelegeri:	30

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica lecțiilor practice	
1 Legislația Republicii Moldova privind utilizarea sistemului numeric de "diete standard". Dietoterapia în gastrite cronice cu aciditatea normală sau mărită, ulcer stomacal și duodenal cu tabloul clinic nepronunțat. Elaborarea meniurilor pentru dieta 1.	4
2 Dietoterapia în gastrite cronice cu hipoaciditate în faza de remisie, colită cronică. Elaborarea meniurilor pentru dieta 2	4
3 Dietoterapia în colite, enterite cronice cu dischinezie a intestinului gros în remisie, asociate cu alte boli ale organelor digestive. Elaborarea meniurilor pentru dieta 3.	4
4 Dietoterapia în boli cronice și acute ale intestinului cu manifestări de diaree și dispepsie . Elaborarea meniurilor pentru dieta 4	4
5 Dietoterapia în hepatite și colecistite în faza de recuperare; hepatite cu disfuncții ușoare ale ficatului. Elaborarea meniurilor pentru dieta 5	4
6 Dietoterapia în hepatite și colecistite în faza de recuperare; hepatite cu disfuncții ușoare ale ficatului. Elaborarea meniurilor pentru dieta 6.	4
7 Dietoterapia în patologii cronice ale rinichilor în fază de remisie (pielonefrită, calculi renali. Elaborarea meniurilor pentru dieta 7.	4
8 Dietoterapia în obezitate. Elaborarea meniurilor pentru dieta 8.	4
9 Dietoterapia în diabet zaharat Elaborarea meniurilor pentru dieta 9.	4

10 Dietoterapia în patologii cardio-vasculare cronice: hipertensiune de gradul II și III; insuficiență cardiacă de gradul I și II, reumatism în fază activă Elaborarea meniurilor pentru dieta 10.	4
11 Dietoterapia în tuberculoză în faza de remisie, anemie, convalescență după perioade lungi de boală (pneumonii, infecții), subnutriție. Elaborarea meniurilor pentru dieta 11	4
12 Dietoterapia în boli ale sistemului nervos. Elaborarea meniurilor pentru dieta 12	4
13 Dietoterapia în perioada de trecere la o alimentație obișnuită după diferite boli fără necesitatea respectării anumitor diete. Elaborarea meniurilor pentru dieta 15	6
14 Elaborarea meniurilor dietetice pentru două săptămâni în unitățile medico-balneare și de recuperare din stațiuni balneare, climatice și balneoclimatice	6
Total lucrări practice:	60

8. Referințe bibliografice

Literatură principală	<ol style="list-style-type: none"> Mahan LK, Escott-Stump S. editori: <i>Krause's Food, Nutrition, & Diet Therapy</i> 11th Edition, Saunders, 2004 Mincu I, Mogoș VT.: <i>Bazele practice ale nutriției omului bolnav</i>. Ed. RAI, București, 1998. Mincu I. <i>Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav</i>. Ed. Enciclopedică, 2007. Basdevant A, Laville M, Lerebours E.: <i>Traité de nutrition clinique de l'adulte</i>. Ed. Flammarion Médecine-Sciences, 2001. Thomas B. & British Dietetic Association: <i>Manual of Dietetic Practice</i>, Blackwell Science, 2001.
Literatură suplimentară	Ordinul nr. 238 din 31.07.2009 al Ministerului Sănătății Republicii Moldova privind ameliorarea alimentației pacienților în instituțiile medico-sanitare spitalicești

9. Evaluare

Forma de învățământ	Periodică		Curentă	Lucrul individual	Examen final
	Atestarea 1	Atestarea 2			
Cu frecvență	15%	15%	15%	15%	40%
Standard minim de performanță					
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări de laborator Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluări și lucrări de laborator					