

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar
2024–2025

1. DATE DESPRE PROGRAM

| | |
|--|---|
| 1.1. Instituția de învățământ superior | UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE DIN CRAIOVA |
| 1.2. Facultatea | MOAȘE ȘI ASISTENȚĂ MEDICALĂ |
| 1.3. Departamentul | I |
| 1.4. Domeniul de studii | SĂNĂTATE |
| 1.5. Ciclul de studii ¹ | LICENȚĂ |
| 1.6. Programul de studii / Calificarea | NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ |

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

| | | | | | | | |
|---|--|----------------|---|--|----|---|----|
| 2.1. Denumirea disciplinei | ISTORIA ȘI CULTURA ALIMENTAȚIEI-OPTIONAL | | | | | | |
| 2.2. Codul disciplinei | ND1120 | | | | | | |
| 2.3. Titularul activităților de curs | Andrei BIȚĂ | | | | | | |
| 2.4. Titularul activităților de seminar | – | | | | | | |
| 2.5. Gradul didactic | Șef de lucrări | | | | | | |
| 2.6. Încadrarea (norma de bază / asociat) | Norma de bază | | | | | | |
| 2.7. Anul de studiu | I | 2.8. Semestrul | I | 2.9. Tipul disciplinei (conținut) ² | DS | 2.10. Regimul disciplinei (obligativitate) ³ | DO |

3. TIMPUL TOTAL ESTIMAT (ore pe semestru / activități didactice)

A. SEMESTRUL I

| | | | | | |
|--|----|---------------------|----|------------------------|----|
| 3.1. Număr de ore pe săptămână | 1 | din care: 3.2. curs | 1 | 3.3. seminar/laborator | – |
| 3.4. Total ore din planul de învățământ | 14 | din care: 3.5. curs | 14 | 3.6. seminar/laborator | – |
| Distribuția fondului de timp [ore] | | | | | |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 13 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 12 |
| Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 7 |
| Tutoriat | | | | | – |
| Examinări | | | | | 2 |
| Alte activități: consultații, cercuri studențești | | | | | 2 |
| 3.7. Total ore studiu individual | | | | | 36 |
| 3.8. Total ore pe semestru | | | | | 50 |
| 3.9. Numărul de credite ⁴ | | | | | 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 | Sala de curs cu mijloace de proiecție / mediul <i>online</i> . |
| 5.2. de desfășurare a seminarului / laboratorului | – |

6. COMPETENȚELE SPECIFICE ACUMULATE

| | |
|--------------------------------|---|
| COMPETENȚE PROFESIONALE | <p>CP1. Cunoașterea tehnicilor de modificare a dietei pentru indivizi cu diferite obiceiuri alimentare și culturale, promovarea alimentației sănătoase în rândul indivizilor/populației și creșterea conștientizării legăturii dintre nutriție și sănătate.</p> <p>CP2. Consultanță și expertiză privind conceperea unor proiecte de promovare a alimentației sănătoase și echilibrate.</p> |
|--------------------------------|---|

| | |
|------------------------------------|--|
| COMPETENȚE TRANSVERSALE | <p>CT1. Autonomie și responsabilitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dobândirea de repere morale, formarea unor atitudini profesionale și civice, care să permită studenților să fie corecți, onești, neconflictuali, cooperanți, disponibili să ajute oamenii, interesați de dezvoltarea comunității; • să cunoască și să aplice principiile etice legate de practica de specialitate; • să recunoască o problemă atunci când se ivește și să ofere soluții responsabile pentru rezolvare. <p>CT2. Interacțiune socială:</p> <ul style="list-style-type: none"> • să aibă respect pentru diversitate și multiculturalitate; • să dezvolte abilități de lucru în echipă; • să comunice oral și în scris cerințele, modalitatea de lucru, rezultatele obținute; • să se implice în acțiuni de voluntariat, să cunoască problemele esențiale ale comunității. <p>CT3. Dezvoltare personală și profesională:</p> <ul style="list-style-type: none"> • să aibă deschidere către învățarea pe tot parcursul vieții; • să conștientizeze necesitatea studiului individual ca bază a autonomiei personale și a dezvoltării profesionale; • să valorifice optim și creativ potențialul propriu în activitățile colective; • să utilizeze tehnologia informației și a comunicării. |
|------------------------------------|--|

7. OBIECTIVELE DISCIPLINEI (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

| | |
|--|--|
| 7.1. Obiectivul general al disciplinei | Disciplina are ca obiectiv acordarea suportului informațional studenților din anul I pentru: <ul style="list-style-type: none"> ▪ cunoașterea evoluției istorice a alimentației umane; ▪ corelarea culturii diverselor popoare și civilizații cu alimentația și obiceiurile alimentare ale acestora. |
| 7.2. Obiectivele specifice | ▪ dobândirea unor cunoștințe privind identificarea influenței istoriei și culturii alimentației asupra obiceiurilor alimentare corelate cu stilul de viață. |

8. CONȚINUT

| 8.1. CURS (unități de conținut) | Nr. ore |
|---|---------|
| 1. Dezvoltarea istorică a științei alimentației. Etapa naturistă. Etapa chimico-analistă. Etapa tehnologico-legală. | 1 |
| 2. Variații ale alimentației de-a lungul istoriei. Preistoria. Perioada neolitică. Epoca modernă. Alimentația și evoluția. Obiceiuri alimentare. Grupele de alimente și civilizația. Evoluția istorică a cultivării, creșterii și prelucrării alimentelor. Prezența și ponderea diferitelor grupe de alimente de-a lungul istoriei în alimentația popoarelor funcție de cultura acestora. | 3 |
| 3. Influența poziției sociale și a convingerilor religioase asupra alimentației. Influența factorilor regionali asupra structurii dietei și aspecte legate de accesibilitate. | 1 |
| 4. Cultura alimentației în țările din Europa (Spania, Franța, Italia, Grecia, Austria, Germania, Bulgaria, Ungaria, Țările Nordice, Anglia). Istoria și cultura alimentației românilor. | 4 |
| 5. Specificul alimentației populației de pe diverse continente: Asia (Rusia, India, Japonia, China, Coreea, Thailanda), Statele Arabe, America de Nord, America Centrală, America de Sud, Australia, Africa de Nord, Africa Centrală, Africa de Sud. | 4 |
| 6. Probleme actuale ale alimentației umane. | 1 |

BIBLIOGRAFIE

| |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Coenders. Química culinaria, estudio de lo que sucede a los alimentos, durante y despues de cocinados. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1996. 2. Contreras J., Gracia-Arnaiz M. Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas. Ed. Ariel, Barcelona, España, 2005. 3. Fernández-Armesto F. Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización. Tusquets Editores S.A., Barcelona, España, 2004. 4. Freedman P (coord). Istoria gustului. Ed. Vellant, București, 2008. 5. Gutierrez J.G. Ciencia Bromatologica – principios generales de los alimentos. Ed. Diaz de Santos, Madrid, España, 2000. 6. Signalet J. L'alimentation ou la troisieme medicine. 4eme édition, revue et augmentée, Collection „Ecologie Humaine”, Ed. Francois-Xavier de Guilbert, Paris, 2001. 7. Standage T. O istorie a lumii în 6 pahare. Ed. House of Guides, București, 2007. 8. Vollmer G., Josst G., Schenker D., Sturm W., Vreden N. Elementos de Bromatologia descriptiva. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1999. |
|---|

9. COROBORAREA CONȚINUTURILOR DISCIPLINEI CU AȘTEPTĂRILE REPREZENTANȚILOR COMUNITĂȚII EPISTEMICE, ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE ȘI ANGAJATORI REPREZENTATIVI DIN DOMENIUL AFERENT PROGRAMULUI

- În vederea schițării conținuturilor, alegerii metodelor de predare/învățare, titularul disciplinei a urmărit conținutul curriculei pentru disciplina de Nutriție a altor programe de studii de licență de Nutriție și Dietetică europene, precum și recomandările Federației Europene a Asociațiilor de Dieteticieni (EFAD).
- Noțiunile studiate sunt în concordanță cu reglementările în vigoare și sunt compatibile cu activitățile derulate la nivel național pe segmentul sănătății și nutriției.

10. REPERE METODOLOGICE

| | |
|----------------------------|---|
| Forme de activitate | Tehnici de predare/învățare, materiale, resurse: expunere, curs interactiv, lucru în grup, învățare prin probleme/proiecte etc. În cazul apariției unor situații speciale (stări de alertă, stări de urgență, alte tipuri de situații care limitează prezența fizică a persoanelor), activitatea se poate desfășura și <i>online</i> , folosind platforme informatice aprobate de către Facultate/Universitate. Procesul de educație <i>online</i> va fi adaptat corespunzător pentru a asigura îndeplinirea tuturor obiectivelor prevăzute în fișa disciplinei. |
| Curs | Se folosesc următoarele metode combinate: prelegerea, dezbateră, problematizarea. Pentru varianta <i>online</i> : prelegerea, dezbateră, problematizarea pe baza materialelor furnizate anticipat. |
| Studiu individual | Înainte de fiecare curs. |

11. PROGRAM DE RECUPERARE

| | <i>Locul desfășurării</i> | <i>Perioada</i> | <i>Responsabil</i> | <i>Programarea temelor</i> |
|-------------------------------|---|-------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Program de consultații | Laboratorul de Farmacognozie / mediul <i>online</i> | Ultimele două săptămâni | Șef lucrări dr. A. Biță | Conform orarului de la disciplină |

12. EVALUARE

| Tip de activitate | Forme de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
|--|-------------------|--|-------------------------|
| Curs | Scris | Verificare (scris) / sistem grilă cu ajutorul platformei informatice în varianta <i>online</i> | 80% |
| Verificările periodice | | | 10% |
| Prezența la curs | | | 10% |
| Standard minim de performanță | | | |
| ▪ Însușirea principalelor aspecte legate de evoluția alimentației și cultura alimentației în diverse țări ale lumii. | | | |

13. PROGRAME DE ORIENTARE ȘI CONSILIERE PROFESIONALĂ

| Programe de orientare și consiliere profesională (2 ore/lună) | | |
|--|------------------------------|-------------------------|
| <i>Programare ore</i> | <i>Locul desfășurării</i> | <i>Responsabil</i> |
| Ultima zi de vineri din fiecare lună, orele 12 ⁰⁰ –14 ⁰⁰ | Laboratorul de Farmacognozie | Șef lucrări dr. A. Biță |

Data avizării în Departament: 25 septembrie 2024

Director de Departament,
Prof. dr. Cătălina Gabriela Pisoschi

Coordonator Program de studii,
Prof. dr. Dana Maria Albulescu

Responsabil disciplină,
Șef lucrări dr. Andrei Biță

Notă:

- 1) Ciclul de studii – se alege una din variantele: L (licență)/M (master)/D (doctorat).
- 2) Tip (conținut) – se alege una din variantele:
 - pentru nivelul de licență: DF (disciplină fundamentală)/DD (disciplină din domeniu)/DS (disciplină de specialitate)/DC (disciplină complementară);
 - pentru nivelul de master: DA (disciplină de aprofundare)/DS (disciplină de sinteză)/DCA (disciplină de cunoaștere avansată).
- 3) Regimul disciplinei (obligativitate) – se alege una din variantele: DI (disciplină obligatorie)/DO (disciplină opțională)/DFac (disciplină facultativă).
- 4) Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).
- 5) Se poate acorda o bonificație pentru prezență.
- 6) Din cele cinci competențe profesionale (cele care se trec în foaia matricolă) se aleg cele în care se încadrează disciplina.
- 7) Competențele transversale sunt în număr de trei și se notează de la C6–C8: C6. Autonomie și responsabilitate; C7. Interacțiune socială; C8. Dezvoltare personală și profesională.