

FIȘA DISCIPLINEI
ANUL UNIVERSITAR
2025- 2026

1. DATE DESPRE PROGRAM

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE DIN CRAIOVA
1.2 Facultatea	ASISTENȚĂ MEDICALĂ
1.3 Departamentul	10
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii/Calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

2.1 Denumirea disciplinei	DIETOTERAPIE ÎN INTOLERANȚE ȘI ALERGHII ALIMENTARE						
2.2. Codul disciplinei	ND2103						
2.3 Titularul activităților de curs	Mihaela Ionela Vladu						
2.4 Titularul activităților de seminar	Maria Magdalena Roșu						
2.5. Gradul didactic	Profesor universitar,/Asistent universitar						
2.6. Încadrarea (norma de bază/asociat)	Norma de bază						
2.7. Anul de studiu	II	2.8. Semestrul	I	2.9. Tipul disciplinei (conținut)	DS	2.10. Regimul disciplinei (obligativitate)	DO

3. TIMPUL TOTAL ESTIMAT (ore pe semestru de activități didactice și de studiu individual)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care: curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care: curs	28	3.6 seminar/laborator	28
3.7 Examinări	4				
3.8 Total ore studiu individual	90				
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					2
Alte activități...consultații, cercuri studentesti					4
3.9 Total ore pe semestru (1 credit=30 ore)	150				
3.10 Numărul de credite	5				

4. PRECONDIȚII (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoașterea noțiunilor generale de biologie (sistemele și funcțiile fundamentale ale corpului uman) și a noțiuni introductive de terminologie medicală; Studentii trebuie să aibă cunoștințe solide de biochimie, biofizică, biologie celulară, histologie.
4.2 de competențe	- Capacitatea de a utiliza corect terminologia științifică; - Aptitudini de observare, analiză și sinteză; - Competențe de învățare autonomă și colaborativă.

5. CONDIȚII (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	-Sală de curs cu mijloace de proiectare - Programarea examenului final este stabilită de titular de comun acord cu studenții
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	- Lucrările practice se organizează pe grupe de studenți. conform orarului - Lucrările practice vor fi interactive, cu implicarea directă a studentului care are obligația să răspundă și să efectueze practic ceea ce i se solicită de către cadrul didactic. - Studentul are obligația de a avea un comportament adaptat condițiilor specifice lucrărilor practice - Studenții vor purta pe parcursul stagiilor costum medical

6. COMPETENȚELE SPECIFICE ACUMULATE (prin parcurgerea și promovarea disciplinei)

COMPETENȚE PROFESIONALE	C1 - să cunoască modalitățile de apărare înăscută și dobândită a organismului. C4 - să identifice instalarea unui răspuns imun aberant și să stabilească mecanismele imunopatologice care guvernează o anumită afecțiune infecțioasă sau neinfecțioasă. C5 - să formuleze un panel de investigații imunologice care să contribuie la stabilirea diagnosticului și prognosticului afecțiunii.
--------------------------------	---

COMPETENȚE TRANSVERSALE	CT1. Autonomie și responsabilitate • să cunoască, să respecte și să contribuie la dezvoltarea valorilor morale și a eticii profesionale; • să învețe să recunoască o problemă atunci când se ivește și să ofere soluții responsabile pentru rezolvarea ei. CT2. Interacțiune socială • să recunoască și să aibă respect pentru diversitate și multiculturalitate; • să aibă sau să învețe să-și dezvolte abilitățile de lucru în echipă; să comunice oral și în scris cerințele, modalitatea de lucru, rezultatele obținute, să se consulte cu echipa; • să se implice în acțiuni de voluntariat, să cunoască problemele esențiale ale comunității. CT3. Dezvoltare personală și profesională • să aibă deschiderea 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 propriul potențial în activitățile colective; să știe să utilizeze tehnologia informației și comunicării.
--------------------------------	--

7.1 OBIECTIVELE DISCIPLINEI:

OBIECTIVUL GENERAL AL DISCIPLINEI:

Obiectivul disciplinei este de a prezenta studenților din anul II baza informațională și logistica necesară pentru a înțelege și a putea explica dieta în alergii și diverse intoleranțe alimentare. Intenționăm prin modul de prezentare a cuceririlor din domeniu să stimulăm studenții în dorința de cercetare și în intenția de a stabili un regim alimentar corect.

OBIECTIVELE SPECIFICE:

La finalizarea studiului studentul(a) va fi capabil(ă) să-și însușească:

ABILITĂȚILE COGNITIVE, care le vor permite:

- să descrie și să evalueze regimul alimentar prin care organismul uman se poate apăra fata de agentii infectiosi si anihila anumite alterari ale structurilor proprii.
- să integreze cunoștințele teoretice si practice dobândite la disciplina dietoterapie în alergii și intoleranțe alimentare cu cele obținute de la alte discipline fundamentale și să le folosească în instruirea clinică;
- să comunice clar, riguros cunoștințele căpătate sau rezultatele obținute;
- Să emită ipoteze de lucru și să le verifice prin experiment.

DEPRINDERI PRACTICE

- să organizeze efectuarea lucrării practice: să formeze o echipă, să împartă sarcinile, să colaboreze, să comunice cerințele, să pregătească materialele, să urmărească un protocol dat, să înregistreze rezultatele, să comunice rezultatele, să le discute în echipă;
- sa execute diferite regimuri alimentare la persoanele cu alergii sau intoleranțe alimentare.

ATITUDINI

- să valorifice optim și creativ propriul potențial în activitățile colective
- să știe să utilizeze tehnologia informației și comunicării;
- să aibă inițiativă, să se implice în activitățile educative și științifice ale disciplinei
- să fie deschiși spre dobândirea de repere morale, formarea unor atitudini profesionale și civice, care să permită studenților să fie corecți, onești, neconflictuali, cooperanți, înțelegători în fața suferinței, disponibili sa ajute oamenii, interesați de dezvoltarea comunității;
- să cunoască, să respecte și să contribuie la dezvoltarea valorilor morale și a eticii profesionale;
- să învețe să recunoască o problemă atunci când se ivește și să ofere soluții responsabile pentru rezolvarea ei.
- să recunoască și să aibă respect pentru diversitate și multiculturalitate;
- să aibă sau să învețe să-și dezvolte abilitățile de lucru în echipă;
- să comunice oral și în scris cerințele, modalitatea de lucru, rezultatele obținute, să se consulte cu echipa;
- să se implice în acțiuni de voluntariat, să cunoască problemele esențiale ale comunității.
- să aibă deschiderea către învățarea pe tot parcursul vieții, să conștientizeze necesitatea studiului individual ca bază a autonomiei personale și a dezvoltării profesionale;

7.2 REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Cunoștințe

Studentul/absolventul înțelege principiile și conceptele fundamentale ale dietoterapiei și prezintă, sumarizează și explică dezechilibrele și nevoile nutriționale corespunzătoare intoleranțelor și alergiilor alimentare.

Aptitudini Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a identifica și recunoaște nevoile nutriționale specifice unor diverse patologii și de a planifica, adapta și elabora diverse regimuri dietetice personalizate în funcție de afecțiuni și starea pacientului, combinând nutriția cu utilizarea plantelor medicinale, acolo unde este adecvat.
Responsabilitate și autonomie Studentul/absolventul proiectează, dezvoltă și implementează în limitele competențelor sale intervenții nutriționale bazate pe dovezi științifice pentru managementul diferitelor boli prin integrarea dietoterapiei în cadrul echipelor medicale interdisciplinare, contribuind la îngrijirea holistică a pacientului, precum și a programelor de prevenție și gestionare a bolilor cronice prin dietoterapie, adresate atât indivizilor, cât și comunităților.

8. CONȚINUTURI

8.1 Curs (unități de conținut)	Nr. ore
Curs 1. Noțiuni generale despre alergiile alimentare	2
Curs 2. Noțiuni generale despre intoleranțele alimentare	2
Curs 3. Hipersensibilitatea. Diagnosticarea persoanelor cu intoleranță alimentară	2
Curs 4. Gestionarea pacientului cu intoleranțe alimentare	2
Curs 5. Intoleranța la lactoză. Definiție. Cauze, simptome. Tipuri de intoleranță la lactoză. Diagnosticul intoleranței la lactoză. Tratarea intoleranței la lactoză (dieta fără lactoză – regim pentru cei cu intoleranță la lactoză, medicația)	2
Curs 6. Intoleranța la fructoză. Dieta FODMAP	2
Curs 7. Intoleranța la gluten (boala celiacă).	2
Curs 8. Verificare	2
Curs 9. Sindromul de intestin iritabil. Simptome. Cauze. Factori de risc. Complicațiile sindromului de intestine iritabile. Diagnostic-teste de laborator	2
Curs 10. Tratatamentul în sindromul de intestin iritabil. Tratamente anticolinergice, pentru depresie, constipație sau diaree. Medicația specifică. Dieta low-FODMAP	2
Curs 11. Intoleranța la histamină	2
Curs 12. Intoleranța la porumb	2
Curs 13. Imunotoleranța la alcool. Imunotoleranța la ouă. Imunotoleranța la soia.	2
Curs 14. Alte intoleranțe alimentare (Intoleranța la drojdie, chimicale, pesticide și aditivi din alimente).	2
BIBLIOGRAFIE 1. Krause and Mahan's – Food and the Nutrition Care Process. 16th Edition. 2023 2. Mihail Virgil Boldeanu, Isabela Siloși, Cristian Adrian Siloși, Lidia Boldeanu, Ioan Sabin Poenariu. Noțiuni fundamentale de Imunologie. Editura Medicală Universitară Craiova, 2021 3. Zingone, F., Bertin, L., Maniero, D., et al. (2023). <i>Myths and facts about food intolerance: A narrative review. Nutrients</i>, 15(23), 4969. 4. Namazova-Baranova, L., Efendieva, K., Levina, J., & Kalugina, V. (2024). <i>Food allergy and food intolerance – new developments. GPediatrics</i>. 5. Hage, G. (2025). <i>Food hypersensitivity: distinguishing allergy from intolerance. (Review)</i>. 6. Seidita, A., Compagnoni, S., Pistone, M., & Carroccio, A. (2025). <i>Food intolerances and food allergies: Novel aspects in a changing world. Nutrients</i>, 17(9), 1526. 7. Karimi Hund, S., Sampath, V., Zhou, X., et al. (2025). <i>Scientific developments in understanding food allergy prevention, diagnosis, and treatment. Frontiers in Immunology</i>. 8. StatPearls Review: <i>Food Allergies</i>. NCBI Bookshelf. 2023	
8.2 Lucrări practice (subiecte/teme)	
LP 1 – Noțiuni introductive alergii	2
LP 2 – Evaluarea pacientului cu alergii	2
LP 3 – Intoleranța la lactoză și alergia la lapte	2
LP 4 – Intoleranța și alergia la gluten. Boala celiacă.	2
LP 5 – Alergia la ouă	2
LP 6 – Alergia la nuci	2
LP 7 – Alergia la soia	2
LP 8 – Alergia la pește și crustacee	2
LP 9 – Alergia și intoleranța la fructoză	2
LP 10 – Alergia și intoleranța la sorbitol	2
LP 11 – Alergia și intoleranța la salicilați	2
LP 12 – Alergia și intoleranța la histamină	2
LP 13 – Alergia la muștar	2
LP 14 – Alergia la dioxid de sulf și sulfiți	2

BIBLIOGRAFIE

1. Guidelines for the Diagnosis and Management of Food Allergy in the United States: Report of the NIAID
2. Onyimba, F., Crowe, S. E., Johnson, S., & Leung, J. (2021). *Food allergies and intolerances: A clinical approach to diagnosis and management of adverse reactions to food. Clinical Gastroenterology and Hepatology*, 19(11), 2230-2240. doi:10.1016/j.cgh.2021.01.025
3. Hon, E., & Gupta, S. K. (2021). *Gastrointestinal food allergies and intolerances. Gastroenterology Clinics of North America*, 50(1), 41-57.
4. Gargano, D., Appanna, R., Santonicola, A., et al. (2021). *Food allergy and intolerance: A narrative review on nutritional concerns. Nutrients*, 13(5), 1638.
5. Lacy, Brian E., et al. "ACG Clinical Guideline: Management of Irritable Bowel Syndrome." *American Journal of Gastroenterology*, vol. 116, no. 1, 14 Dec. 2020, pp. 17-44, <https://journals.lww.com/10.14309/ajg.0000000000001036>
6. Morales-Brown, Louise. "What to Know about the Bristol Stool Form Scale." *Medicalnewstoday.com*, Medical News Today, 20 Aug. 2021, www.medicalnewstoday.com
7. Vasant, Dipesh H., et al. "British Society of Gastroenterology Guidelines on the Management of Irritable Bowel Syndrome." *Gut*, 26 Apr. 2021, <https://gut.bmj.com/>, 10.1136/gutjnl-2021-324598.

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

- Disciplina de dietoterapie în intoleranțe și alergii alimentare este o disciplină fundamentală, obligatorie pentru ca un student să devină nutriționist
- Cunoștințele, deprinderile practice și atitudinile învățate la această disciplină oferă baza de studiu pentru procesele patologice care vor fi detaliate la alte discipline și constituie fundamentul pentru înțelegerea și învățarea oricărui act nutrițional preventiv, curativ sau recuperator

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 online folosind platforme informatice aprobate de către Facultate/Universitate (ex. Webex meeting).
Curs	Se folosesc următoarele metode combinate: prelegerea, expunerea în actualitate, conversația examinatorie, analiza, sinteza, compararea, generalizarea, învățarea interactivă în scopul realizării feedback-ului, explicarea unor probleme evidențiate de studenți, prezentarea cu mijloace audio-vizuale.
Lucrări practice	Se folosesc următoarele metode combinate: metoda exercițiului, conversația dezbateri.
Studiu individual	Observația, studiul de caz, lucrul cu manualul, documentarea realizate înaintea fiecărui curs și a fiecărei lucrări practice, și înainte de examen.

11. PROGRAM DE RECUPERARE

	Nr. absențe care se pot recupera	Locul desfășurării	Perioada	Responsabil	Programarea temelor
Recuperări absențe	3	Clinica Diabet – SCJU Craiova Comp. Diabet – Sp Cl Mun Filantropia	Ultimele 2 săptămâni ale semestrului	Titular lucrări practice	Conform orarului de la disciplină
Program de consultații/ cerc științific studentesc	2 ore/săpt	Clinica Diabet – SCJU Craiova Comp. Diabet – Sp Cl Mun Filantropia	Săptămânal	Toate cadrele didactice	Tema din săptămâna respectivă
Program pentru studenții slab pregătiți	4 ore/sem	Clinica Diabet – SCJU Craiova Comp. Diabet – Sp Cl Mun Filantropia	Ultimele două săptămâni	Toate cadrele didactice	În funcție de necesitățile studenților

12. EVALUARE

Tip de activitate	Forme de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Evaluare formativă prin sondaj în timpul semestrului Sumativă în timpul examenului	Examen (scris)/ sistem grilă	70%

Lucrări practice	Formativa prin sondaj în timpul semestrului Periodică în timpul semestrului, Sumativă în în ultima săptămână a semestrului	Examen scris/sistem grila	20%
Verificări periodice			5%
Evaluarea activității individuale			5%
Standard minim de performanță • Cunoasterea terminologiei specifice • Recunoașterea alergiilor și intoleranțelor alimentare			minim 50% la fiecare componentă a evaluării
13. PROGRAME DE ORIENTARE SI CONSILIERE PROFESIONALĂ			
Programe de orientare și consiliere profesională (2 ore/lună)			
Programare ore	Locul desfășurării		Responsabil
Ultima zi de joi a fiecărei luni	Clinica Diabet – SCJU Craiova Comp. Diabet – Sp Cl Mun Filantropia		Toate cadrele didactice

Data avizarii in departament:

**Director de departament,
Conf.univ.dr. Constantin Kamal**

**Coordonator program de studii,
Prof. univ Dr. Dana Maria
Albulescu**

**Responsabil disciplină,
Prof.univ.Dr. Vladu Mihaela**