

“APROB”

Șeful catedrei de igienă
dr. șt. med., conf. univ.
_____ S. Cebanu

Planul orelor de curs

la disciplina **Igiena alimentației și nutriția umană** pentru studenții a. IV facultatea Medicină nr. 1, specialitatea Medicină Preventivă în semestrul de primăvară al anului universitar 2019 – 2020

Nr. ord.	Temele	Nr. de ore	Lectorul
1.	Istoria științei despre nutriție. Igiena alimentației, aspecte teoretice și practice.	2	A. Chirlici
2.	Proteinele în nutriția umană.	2	A. Chirlici
3.	Lipidele în nutriția umană.	2	Vl. Rubanovici
4.	Glucidele în nutriția umană.	2	A. Chirlici
5.	Vitaminele în nutriția umană.	2	Vl. Rubanovici
6.	Sărurile minerale în nutriția umană.	2	Vl. Rubanovici
7.	Cerințe către nutriția umană. Studiarea și evaluarea complexă a alimentației reale și stării de nutriție.	2	Vl. Rubanovici
8.	Principiile alimentației copiilor de vârstă fragedă, a femeilor gravide și mamelor care alăptează copii.	2	A. Chirlici
9.	Alimentația diverselor grupe de populație apte de muncă și persoanelor de vârstă înaintată.	2	Vl. Rubanovici
10.	Alimentația sportivilor și în condiții deosebite.	2	Vl. Rubanovici
11.	Siguranța alimentelor.	2	A. Chirlici
12.	Aditivii alimentari.	2	Vl. Rubanovici
13.	Substanțele alogene.	2	A. Chirlici
14.	Controlul sanitaro – igienic la folosirea preparatelor de uz fitosanitar și asupra conținutului rezidual de pesticide în alimente.	2	A. Chirlici
15.	Direcțiile principale de activitate ale Agenției Naționale pentru Sănătate Publică în problemele de igienă a alimentației și nutriție umană.	2	Iu.Pânzaru
16.	Igiena veselei și ambalajului pentru produsele alimentare.	2	A. Chirlici
17.	Igiena alimentației publice.	2	Iu.Pânzaru
18.	Igiena producerii laptelui și produselor lactate.	2	A. Chirlici
19.	Igiena producerii cărnii și mezelurilor.	2	Vl. Rubanovici
20.	Igiena conservării produselor alimentare.	2	A. Chirlici
21.	Clasificarea intoxicațiilor alimentare. Toxiinfecțiile alimentare și salmonelozele.	2	A. Chirlici
22.	Toxicozele alimentare bacteriene și micotoxicozele.	2	A. Chirlici
23.	Intoxicații alimentare de origine nemicrobiană. Cercetarea și profilaxia intoxicațiilor alimentare.	2	A. Chirlici
24.	Alimentația profilactică.	2	Vl. Rubanovici
25.	Alimentația dietetică.	2	Vl. Rubanovici
	Total	50	

“APROB”

Şeful catedrei de igienă
dr. şt. med., conf. univ.
_____ S. Cebanu

Planul

lucrărilor practice la disciplina **Igiena alimentației și nutriția umană** pentru studenții anului IV
facultatea Medicină nr. 1, specialitatea Medicină Preventivă în semestrul de primăvară al anului
universitar 2019 – 2020

Nr. ord.	Temele	Nr. de ore
1.	Studierea și aprecierea necesarului organismului uman în energie.	5
2.	Studierea alimentației reale individuale și în colectivități prin metoda de calcul.	5
3.	Evaluarea stării de nutriție a organismului uman.	5
4.	Organizarea activității Agenției Naționale pentru Sănătate Publică în efectuarea supravegherii sanitare curente în obiectivele alimentare.	5
5.	Supravegherea sanitară curentă a obiectivelor de alimentație publică și de comerț cu produse alimentare.	5
6.	Supravegherea sanitară curentă a fabricii de pâine.	5
7.	Organizarea și ordinea de efectuare a expertizei igienice a produselor alimentare. Expertiza igienică a făinii și a pâinii.	5
8.	Expertiza igienică a laptelui și produselor lactate.	5
9.	Expertiza igienică a cărnii, peștelui, ouălor.	5
10.	Expertiza igienică a conservelor și mezelurilor.	5
11.	Supravegherea sanitară preventivă în igiena alimentației.	5
12.	Expertiza sanitară a proiectelor de construcție a obiectivelor alimentare.	5
13.	Controlul sanitaro-microbiologic și sanitaro-micologic în igiena alimentației. Totalizarea I.	5
14.	Studierea alimentației reale în colectivități prin metoda de laborator (ziua a 1-a).	5
15.	Studierea alimentației reale în colectivități prin metoda de laborator (ziua a 2-a).	5
16.	Evaluarea alimentației reale în colectivități prin metoda de laborator. Întocmirea concluziilor în conformitate cu rezultatele obținute.	5
17.	Determinarea și evaluarea igienică a conținutului de aditivi alimentari în alimente.	5
18.	Determinarea și evaluarea igienică a conținutului de pesticide în alimente.	5
19.	Supravegherea sanitară la folosirea materialelor metalice, din polimeri și a altor materiale, care pot contacta cu alimentele.	5
20.	Supravegherea sanitară curentă a fabricii de lapte.	5
21.	Evaluarea igienică a rațiilor dietetice.	5
22.	Supravegherea sanitară a blocului alimentar din spital.	5
23.	Evaluarea igienică a rațiilor profilactice.	5
24.	Intoxicații alimentare de origine microbiană și nemicrobiană.	5
25.	Cercetarea și profilaxia intoxicațiilor alimentare. Totalizarea II.	5
	Numarul total de ore	125