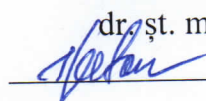


**"APROB"**

Şeful Departamentul  
Medicină Preventivă

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 2020 – 2021

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. <b>Totalizarea I.</b>	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. <b>Totalizarea II.</b>	5
	<b>Numarul total de ore</b>	<b>125</b>