

“APROB”

Şeful Catedrei de igienă
dr. şt. med., conferenţiar
universitar

_____ S. Cebanu

Planul orelor de curs

la ***Nutriţia şi dietetica*** pentru studenţii anului II a facultăţii Medicina nr. 1,
specialitatea ***Asistenţă medicală generală*** în semestrul de primăvară al anului
universitar 2019 – 2020

<i>Nr. ord.</i>	<i>Denumirea temelor</i>	<i>Nr. de ore</i>	<i>Lector</i>
1.	Bazele nutriţiei umane; macronutrienţii.	1	Chirlici A.
2.	Bazele nutriţiei umane; micronutrienţii.	1	Rubanovici Vl.
3.	Studierea şi evaluarea alimentaţiei reale şi a stării de nutriţie.	1	Rubanovici Vl.
4.	Alimentaţia diverselor grupe de populaţie.	1	Chirlici A.
5.	Profilaxia alimentară a maladiilor netransmisibile şi celor endemice.	1	Chirlici A.
6.	Siguranţa alimentelor şi expertiza igienică a produselor alimentare. Igiena materialelor, care vin în contact cu alimentele.	1	Chirlici A.
7.	Igiena alimentaţiei publice.	1	Chirlici A.
8.	Intoxicaţiile alimentare.	1	Chirlici A.
9.	Introducere în nutriţia clinică. Principiile alcătuirii dietelor.	2	Tcaciuc Eu.
10.	Tratamentul dietetic în bolile metabolice şi endocrine.	1	Tcaciuc Eu.
11.	Tratamentul dietetic în maladiile sistemului digestiv.	2	Tcaciuc Eu.
12.	Tratamentul dietetic în bolile sistemului circulator.	1	Tcaciuc Eu.
13.	Tratamentul dietetic în maladiile sistemului urinar; nutriţia în stările critice.	1	Tcaciuc Eu.
	Total	15	

“APROB”

Şeful Catedrei de igienă
dr. şt. med., conferenţiar
universitar

_____ S. Cebanu

Planul

tematic al **lucrărilor practice** la *Nutriţia şi dietetica* pentru studenţii anului II a
facultăţii Medicina nr. 1, specialitatea *Asistenţă medicală generală* în semestrul
de primăvară al anului universitar 2019 – 2020

Nr. ord.	Denumirea temelor	Nr. de ore
1.	Studiarea şi aprecierea necesarului organismului uman în energie.	2
2.	Studiarea alimentaţiei reale individuale şi în colectivităţi prin metoda de calcul.	2
3.	Evaluarea stării de nutriţie a organismului uman.	2
4.	Siguranţa alimentelor şi expertiza igienică a produselor alimentare. Expertiza igienică a făinii şi a pâinii.	2
5.	Expertiza igienică a alimentelor de origine animală.	2
6.	Aditivii alimentari şi contaminanţii din alimente.	2
7.	Igiena obiectivelor de alimentaţie publică şi de comerţ cu produse alimentare.	2
8.	Cercetarea şi profilaxia intoxicaţiilor alimentare. Totalizarea I.	2
9.	Principiile alcătuirii dietelor; elemente de gastrotehnie dietetică.	2
10.	Alimentaţia dietetică în bolile metabolice.	2
11.	Alimentaţia dietetică în bolile endocrine.	2
12.	Alimentaţia dietetică în maladiile sistemului digestiv.	2
13.	Alimentaţia dietetică în bolile sistemului circulator.	2
14.	Alimentaţia dietetică în maladiile aparatului urinar.	2
15.	Nutriţia în stările critice. Totalizarea II.	
	Total	30