

Stomatologie

Denumirea disciplinei	Igiena generală		
Tipul	Obligator	Credite	2
Anul de studii	II		Semestrul IV
Numărul de ore	Curs	17	Lucrări practice/de laborator 17
	Seminare	17	Lucrul individual 9
Componenta	Fundamentală		
Titularul de curs	Bahnarel Ion, Ciobanu Elena, Croitoru Cătălina, Serbulenco Aliona, Tafuni Ovidiu		
Locația	mun. Chișinău, str. N. Testemițanu 26/2, bl. 6, et. 4, Republica Moldova		
Condiționări și exigențe prealabile de:	Pentru însușirea bună a disciplinei sunt necesare cunoștințe temeinice în domeniul Biologiei, Fizicii, Geografiei și Chimiei, obținute în studiile preuniversitare.		
	Competențe: cunoașterea și utilizarea limbajului specific igienic; aplicarea cunoștințelor, conceptelor și metodelor de bază în practica clinică stomatologică; executarea cercetărilor științifice în domeniu; elaborarea și susținerea comunicărilor, prezentărilor în cadrul manifestărilor științifico-practice; aplicarea algoritmului investigațiilor igienice în practică bazându-se pe cunoștințele fundamentale; utilizarea eficientă a abilităților lingvistice, cunoștințelor în tehnologiile informaționale, competențelor în cercetare și comunicare.		
Misiunea disciplinei	Studierea acțiunea factorilor mediului de ambient asupra sănătății; măsurile de optimizare a mediului ambient, de preîntâmpinare a îmbolnăvirilor, de menținere a sănătății.		
Tematica prezentată	<p>Necesitatea cunoașterii igienei de către medicii de diferite specialități. „O singură sănătate/One Health”: abordări contemporane. Igiena alimentației. Alimentația rațională. Consumul de energie. Valoarea energetică a rației alimentare. Componenta calitativă a rației alimentare. Proteine, lipide, glucide. Componenta calitativă a rației alimentare. Vitaminele, provitaminele, sărurile minerale, prebioticele și probioticele. Calitatea și siguranța produselor alimentare. Studiarea alimentației individuale. Aprecierea corectitudinii alimentației individuale prin metoda de calcul. Cercetarea conținutului de vitamine în produse alimentare. Aprecierea valorii vitaminice a rației alimentare. Controlul asupra asigurării organismului cu vitamina „C”. Aprecierea igienică a calității unor produse alimentare (expertiza sanitară a unor dintre principalele produse alimentare). Patologiile alimentare. Intoxicațiile alimentare și profilaxia lor. Patologiile și intoxicațiile alimentare, profilaxia lor. Metodele de cercetare. Importanța igienică a apei. Compoziția chimică a apei. Patologia hidrică neinfecțioasă. Patologia hidrică infecțioasă. Aprovizionarea cu apă. Aprecierea igienică a calității apei potabile. Metodele de condiționare a apei. Igiena aerului. Importanța igienică a factorilor fizici ai aerului. Compoziția chimică și poluarea aerului. Factorii chimici ai mediului aerian și influența lor asupra organismului. Poluarea aerului cu bacterii și praf. Metodele expres de determinare a substanțelor chimice din aer. Determinarea CO₂ după metoda Vinocurov. Aprecierea igienică a microclimatului din instituțiile pentru copii și medico-sanitare. Aprecierea igienică a ventilației și încălzirii diferitor încăperi. Probleme medicale în schimbarea climei. Iluminarea încăperilor. Bazele igienice ale ventilației și încălzirii. Aprecierea igienică a iluminării naturale în diferite încăperi. Aprecierea igienică a iluminării artificiale în diferite încăperi. Igiena muncii – obiectul de studii. Noxe profesionale, boli profesionale. Fiziologia muncii. Stresul ocupațional. Igiena muncii medicilor de diferite specialități. Munca fizică și intelectuală. Modificările funcționale din organism în procesul muncii. Asistența medicală a lucrătorilor din industrie. Noțiuni</p>		

	despre boli și intoxicații profesionale. Profilaxia bolilor profesionale. Bazele igienei radiațiilor. Igiena substanțelor chimice și toxicologia. Radiațiile ionizante. Principiile de protecție la utilizarea radiațiilor ionizante. Stilul sănătos de viață. Principiile promovării sănătății.
Finalități de studiu	<ul style="list-style-type: none"> • Să cunoască și să promoveze igiena ca știință, principiile normării igienice. • Să cunoască, să înțeleagă și să utilizeze terminologia de specialitate specifică igienei. • Să cunoască și să promoveze profilaxia, să identifice părțile componente ale profilaxiei și să le realizeze. • Să identifice factorii de mediu care influențează viața și activitatea individului și a comunităților, colectivităților și familiei. • Să identifice factorii cu risc în starea de sănătate a populației și, în limita posibilităților, înlăturarea sau diminuarea lor sau a efectelor lor. • Să însușească normele generale privind protecția mediului și educarea populației în sensul protejării mediului ambiant, să participe la astfel de acțiuni. • Să educe populația în sensul unei vieți sănătoase printr-un regim de viață, de activitate și de alimentație echilibrat. • Să identifice elementele de igienă a aerului. • Să analizeze și interpreteze indicii calității apei potabile. • Să aplice măsurile de prevenire a infecțiilor nosocomiale. • Să identifice și să înțeleagă importanța igienei habitatului uman. • Să asigure securitatea în timpul muncii. • Să evalueze propria sănătate. • Să modeleze regimul igienic de activitate și odihnă. • Să recomande măsuri de protecție a sănătății și prevenirea îmbolnăvirilor. • Să rezolve problemele de situație și să formuleze concluziile. • Să utilizeze diverse tehnici igienice și metode de laborator pentru realizarea activităților profesionale, să investigheze, să interpreteze rezultatele și să elaboreze complexul de măsuri profilactice.
Manopere practice achiziționate	<ul style="list-style-type: none"> • Aprecierea și ajustarea alimentației individuale, folosind metoda de calcul. • Aprecierea alimentației individuale după valoarea calorică și compoziția chimică a rației alimentare cu recomandarea alimentației raționale. • Utilizarea metodelor de recoltare a probelor de produse alimentare și utilizarea dispozitivelor pentru recoltarea probelor de produse alimentare. • Aprecierea calității produselor alimentare. • Determinarea conținutului vitaminei C în fructe, legume, extract de conifere și saturația organismului cu vitamina C. • Cercetarea cazurilor de intoxicații alimentare și trasarea măsurilor de profilaxie. • Aprecierea condițiilor microclimatice în diferite încăperi utilizând metodele de determinare a temperaturii, umidității, vitezei curenților de aer, etc. • Aprecierea eficienței ventilației încăperilor și recomandarea măsurilor de asanare a aerului din încăperi. • Utilizarea metodelor instrumentale, de calcul și fototehnice ale controlului iluminării, aprecierea rezultatelor și elaborarea propunerilor de îmbunătățire a iluminatului în încăperi. • Folosirea metodelor de apreciere a calității apei potabile. • Recomandarea măsurilor de ameliorare a calității apei potabile. • Compararea datelor din proiecte cu normativele sanitare de construcție,

	<p>redactarea concluziei și trasarea recomandărilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprecierea condițiilor igienice din spitale: microclimatul, iluminarea, ventilația etc., organizarea măsurilor de profilaxie a infecțiilor nosocomiale. • Utilizarea metodelor și mijloacele de radioprotecție în lucrul cu sursele de radiații ionizante. • Efectuarea investigațiilor fiziologice și analiza stării funcționale a organismului în procesul muncii. • Aprecierea condițiilor de muncă după datele supravegherii sanitare, organizarea examenelor medicale periodice și dispensarizarea corectă a angajaților. • Recomandarea măsurilor de asanare a condițiilor de muncă. • Examinarea cazurilor de intoxicație profesională.
Forma de evaluare	Colocviu diferențiat