

PROGRAMA

de examinare la Igiena generală pentru

facultatea Stomatologie

1. Igienă, sanitarie, profilaxie – noțiuni, metodele de studii aplicate în igienă.
2. Factorii studiați de igienă, grupurile lor. Factorii de risc pentru sănătate.
3. Necesitatea cunoașterii igienei de către medici, domeniile de aplicare a acestor cunoștințe.
4. Alimentația rațională. Principiile. Factorii ce se vor lua în considerație la recomandarea alimentației raționale.
5. Tipurile de cheltuieli de energie ale organismului. Metodele de determinare. Normativele fiziologice de consum de energie pentru diferite grupuri de populație.
6. Importanța biologică a proteinelor. Alimentele surse de proteine (după valoarea biologică). Necesarul în proteine, echilibrul proteic.
7. Importanța biologică a lipidelor, alimentele surse, necesarul, echilibrul lipidic.
8. Importanța biologică a glucidelor, alimentele surse, necesarul, echilibrul glucidic. Glucidele nedigerabile
9. Vitaminele – caracterizare generală, clasificarea acestora (denumirea uzuală și după componența chimică).
10. Importanța biologică a retinolului și calciferolului, sursele acestora în alimentație, necesarul diurn.
11. Hipervitaminezele, cauzele, manifestările clinice, profilaxia.
12. Importanța biologică a vitaminelor grupului B, necesarul, sursele în alimentație.
13. Importanța acidului ascorbic în alimentație. Necesitatea organismului în vitamina C și factorii ce o determină. Produsele furnizoare și produsele bogate în vitamina C.
14. Hipovitamioza C, cauzele și profilaxia ei. Metodele de determinare a saturației organismului cu vitamina C.
15. Regimul alimentar – noțiune, exigență față de el.
16. Importanța laptelui și produselor acido – lactice în alimentație. Indicii calității laptelui conform normativelor in vigoare.
17. Importanța cărnii, peștelui, ouălor în alimentație. Expertiza igienică a acestor produse. Bolile ce pot fi transmise prin carne, pește, ouă, profilaxia lor.
18. Importanța pâinii în alimentație. Indicii calității pâinii conform normativelor in vigoare.
19. Valoarea nutritivă a legumelor, fructelor, pomușoarelor.
20. Patologiile alimentare (clasificarea FAO/OMS).
21. Intoxicațiile alimentare – noțiune, clasificare.
22. Particularitățile intoxicațiilor alimentare.

23. Toxiinfecțiile alimentare – bacteriile ce le pot condiționa, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice. Principiile de profilaxie a lor.
24. Intoxicațiile stafilococice – patogenia, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
25. Botulismul – etiologia, patogenia, produsele ce-l pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
26. Micotoxicozele – etiologia, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
27. Principiile de profilaxie a intoxicațiilor microbiene.
28. Importanța igienică a aerului. Straturile atmosferei, caracteristica lor.
29. Importanța igienică a temperaturii și umidității aerului, metode de determinare a lor.
30. Importanța igienică a mișcării aerului, caracteristicile ei, metode de determinare. Roza vânturilor.
31. Microclimat – noțiune, tipurile și acțiunea asupra organismului.
32. Metode de determinare a acțiunii ambianței termice a aerului asupra organismului.
33. Importanța biologică a radiației solare (infraroșii, vizibile, ultraviolete).
34. Vreme, climă, zone climatice (caracteristică generală). Acclimatizarea ca problema igienică, fazele ei.
35. Influența variației presiunii parțiale a oxigenului asupra organismului.
36. Importanța fiziologică și igienică a bioxidului de carbon.
37. Influența variației presiunii parțiale a azotului asupra organismului.
38. Poluarea atmosferei, definiție, surse de poluare.
39. Poluanții atmosferici, clasificarea lor după acțiunea directă asupra organismului.
40. Efectele poluării aerului atmosferic asupra sănătății (directe și indirecte).
41. Măsuri de protecție ale aerului atmosferic.
42. Ventilația naturală a încăperilor. Tipurile ei și factorii ce o determină.
43. Ventilația artificială –tipurile ei, aplicarea lor.
44. Metoda de calcul a volumului și multiplului de ventilație necesar în locuințe și încăperi publice.
45. Metodele de apreciere a eficacității ventilației încăperilor.
46. Exigențe igienice față de iluminarea naturală a încăperilor. Factorii ce o influențată. Indicii de apreciere a iluminării naturale, normative pentru diferite încăperi.
47. Sursele de iluminare artificială a încăperilor, caracteristica lor igienică.
48. Metodele de studiere și apreciere a iluminării artificiale a încăperilor.
49. Apa ca factor al sănătății.
50. Importanța fiziologică și igienică a apei. Norme de consum, factorii ce le determină.
51. Compoziția micro și macro elementară a apei, influența ei asupra sănătății.
52. Exigențe igienice către calitatea apei potabile. Grupurile de indici ai calității apei potabile (după „Normele sanitare”).
53. Compușii chimici – indicatori de poluare a apei cu substanțe organice.
54. Bolile contagioase transmise prin apă. Grupurile lor. Formele de manifestare a patologiilor hidrice infecțioase.
55. Caracterele principale și secundare a epidemiilor hidrice.

56. Caracteristicile formelor endemice și sporadice a patologiilor hidrice infecțioase.
57. Metodele de ameliorare a calității apei potabile.
58. Caracteristica igienică a metodelor de limpezire și decolorare a apei.
59. Aprecierea igienică a metodelor de dezinfectie a apei.
60. Caracteristica igienică a apelor subterane ca surse de aprovizionare cu apă. Cerințe igienice către sistemul local de aprovizionare cu apă (fântâni).
61. Caracteristica igienică a apelor de suprafață ca surse de aprovizionare cu apă. Autoepurarea apei.
62. Caracteristica igienică a sistemului centralizat de aprovizionare cu apă. Zonele de protecție sanitară a surselor de aprovizionare cu apă.
63. Igiena muncii ca ramură a științei și practicii sanitare. Sarcinile și obiectivele de studiu.
64. Modificările funcționale în organism la munca fizică. Metodele de determinare a modificărilor fiziologice din organism în timpul muncii.
65. Modificările funcționale în organism la activitatea intelectuală. Metodele de determinare a modificărilor fiziologice din organism în timpul muncii.
66. Oboseala și surmenajul, profilaxia lor.
67. Noxe profesionale: definiție clasificarea lor.
68. Microclimatul industrial și influența lui asupra organismului.
69. Praful ca noxa profesională. Clasificarea lui. Afecțiunile cauzate de praf, profilaxia lor.
70. Pneumoconiozele, clasificarea lor.
71. Zgomotul și vibrațiile ca noxe profesionale. Acțiunea lor asupra organismului, măsurile de profilaxie a acțiunii nocive.
72. Boală profesională - definiție, clasificarea bolilor profesionale. Diagnosticul lor.
73. Toxice industriale (definiție). Căile de pătrundere și eșalonarea lor după gradul de pericol.
74. Caracterizarea igienică a căilor de pătrundere a toxicelor în organism. Factorii ce determină absorbția toxicului în organism.
75. Căile de eliminare a toxicelor din organism, caracteristica lor.
76. Acțiunea toxicelor asupra organismului și factorii ce o determină.
77. Tactica medicului curativ la examenul cazurilor de intoxicație profesională.
78. Examenele medicale preventive – înainte de încadrare în câmpul muncii și cele periodice. Scopul și organizarea lor.
79. Principiile generale de radioprotecție.
80. Structura (planul arhitectural) cabinetului radiologic din clinica stomatologică.
81. Cerințele sanitaro-tehnice pentru amplasarea și utilizarea aparatelor radiologice în clinicele/cabinetele stomatologice.
82. Documentația necesară pentru gestionarea cabinetului/aparatului radiologic din clinicele/cabinetele stomatologice.
83. Investigațiile radiologice în domeniul stomatologiei.

84. Echipamentele de radioprotecție, inclusiv individuale pentru personalul medical și pacienți.
85. Condițiile și cerințele pentru indicarea, acceptarea și frecvența efectuării investigațiilor radiologice.
86. Igiena muncii medicilor stomatologi. Factorii etiologici și cauzele apariției bolilor profesionale la stomatologi.
87. Factorii nefavorabili ce influențează starea de sănătate a stomatologilor. Acțiunea factorilor fizici.
88. Factorii nefavorabili ce influențează starea de sănătate a stomatologilor. Acțiunea factorilor chimici.
89. Factorii nefavorabili ce influențează starea de sănătate a stomatologilor. Acțiunea factorilor biologici.
90. Factorii nefavorabili ce influențează starea de sănătate a stomatologilor. Acțiunea factorilor psihofiziologici.
91. Factorii care afectează analizatorul vizual al stomatologilor.
92. Igiena muncii medicilor stomatologi. Poziția de lucru al stomatologului.
93. Profilaxia morbidității medicilor stomatologi.
94. Cerințe igienice față de amplasarea policlinicilor stomatologice.
95. Cerințe igienice față de teritoriul policlinicii stomatologice.
96. Cerințe igienice față de planificarea și sistematizarea interioară a încăperilor policlinicii stomatologice.
97. Cerințele igienice față de microclimatul din încăperile policlinicii stomatologice.
98. Cerințele igienice față de încălzirea, ventilația și iluminarea încăperilor policlinicii stomatologice.
99. Cerințe igienice față de aprovizionarea cu apă, canalizare și gestionarea deșeurilor.
100. Cerințe igienice față de utilajul stomatologic.