

PROGRAMA

de examinare finală la Disciplina de igienă, pentru studenții anului II, facultatea Farmacie

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 pentru farmaciști. Alimentația rațională. Principiile. Factorii ce se vor lua în considerație la recomandarea alimentației raționale.
4. Tipurile de cheltuieli de energie ale organismului. Metodele de determinare. Normativele fiziologice de consum de energie pentru diferite grupuri de populație.
5. Importanța biologică a proteinelor. Alimentele surse de proteine (după valoarea biologică). Necesarul în proteine, echilibrul proteic.
6. Importanța biologică a lipidelor, alimentele surse, necesarul, echilibrul lipidic.
7. Importanța biologică a glucidelor, alimentele surse, necesarul, echilibrul glucidic.
Glucidele nedigerabile
8. Vitaminele – caracterizare generală, clasificarea acestora (denumirea uzuală și după componența chimică).
9. Importanța biologică a retinolului și calciferolului, sursele acestora în alimentație, necesarul diurn.
10. Hipervitaminezele, cauzele, manifestările clinice, profilaxia.
11. Importanța biologică a vitaminelor grupului B, necesarul, sursele în alimentație.
12. Importanța acidului ascorbic în alimentație. Necesitatea organismului în vitamina C și factorii ce o determină. Produsele furnizoare și produsele bogate în vitamina C.
13. Hipovitamioza C, cauzele și profilaxia ei. Metodele de determinare a saturației organismului cu vitamina C.
14. Regimul alimentar – noțiune, exigență față de el.
15. Importanța laptelui și produselor acido – lactice în alimentație. Indicii calității laptelui conform STAS.
16. Importanța cărnii, peștelui, ouălor în alimentație. Expertiza igienică a acestor produse. Bolile ce pot fi transmise prin carne, pește, ouă, profilaxia lor.

17. Importanța pâinii în alimentație. Indicii calității pâinii conform STAS.
18. Valoarea nutritivă a legumelor, fructelor, pomuşoarelor.
19. Patologiile alimentare (clasificarea FAO/OMS).
20. Intoxicațiile alimentare – noțiune, clasificare. Particularitățile lor.
21. Toxiinfecțiile alimentare – bacteriile ce le pot condiționa, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice. Principiile de profilaxie a lor.
22. Intoxicațiile stafilococice – patogenia, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
23. Botulismul – etiologia, patogenia, produsele ce-l pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
24. Micotoxicozele – etiologia, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
25. Funcțiile medicului practician în caz de declanșare a intoxicației alimentare.
26. Importanța igienică a aerului. Straturile atmosferei, caracteristica lor.
27. Importanța igienică a temperaturii și umidității aerului, metode de determinare a lor.
28. Importanța igienică a mișcării aerului, caracteristicile ei, metode de determinare.
Roza vânturilor.
29. Microclimat – noțiune, tipurile și acțiunea asupra organismului.
30. Metode de determinare a acțiunii ambianței termice a aerului asupra organismului.
31. Importanța biologică a radiației solare (infraroșii, vizibile, ultraviolete).
32. Vreme, climă, zone climatice (caracteristică generală). Aclimatizarea ca problema igienică, fazele ei.
33. Influența variației presiunii parțiale a oxigenului asupra organismului.
34. Importanța fiziologică și igienică a bioxidului de carbon.
35. Influența variației presiunii parțiale a azotului asupra organismului.
36. Poluarea atmosferei, definiție, surse de poluare.
37. Poluanții atmosferici, clasificarea lor după acțiunea directă asupra organismului.
38. Efectele poluării aerului atmosferic asupra sănătății (directe și indirecte).
39. Măsuri de protecție ale aerului atmosferic.
40. Ventilația naturală a încăperilor. Tipurile ei și factorii ce o determină.

41. Ventilația artificială –tipurile ei, aplicarea lor.
42. Metoda de calcul a volumului și multiplului de ventilație necesar în locuințe și încăperi publice.
43. Metodele de apreciere a eficacității ventilației încăperilor.
44. Exigențe igienice față de iluminarea naturală a încăperilor. Factorii ce o influențată. Indicii de apreciere a iluminării naturale, normative pentru diferite încăperi.
45. Sursele de iluminare artificială a încăperilor, caracteristica lor igienică.
46. Metodele de studiere și apreciere a iluminării artificiale a încăperilor.
47. Apa ca factor al sănătății.
48. Importanța fiziologică și igienică a apei. Norme de consum, factorii ce le determină.
49. Compoziția micro și macro elementară a apei, influența ei asupra sănătății.
50. Exigențe igienice către calitatea apei potabile. Grupurile de indici ai calității apei potabile (după „Normele sanitare”).
51. Compușii chimici – indicatori de poluare a apei cu substanțe organice.
52. Bolile contagioase transmise prin apă. Grupurile lor. Formele de manifestare a patologiilor hidrice infecțioase.
53. Caracterile principale și secundare a epidemiilor hidrice.
54. Caracteristicile formelor endemice și sporadice a patologiilor hidrice infecțioase.
55. Metodele de ameliorare a calității apei potabile.
56. Tipurile de tratare a apei. Aplicarea lor la stațiile de tratare.
57. Caracteristica igienică a metodelor de limpezire și decolorare a apei.
58. Aprecierea igienică a metodelor de dezinfecție a apei.
59. Tipurile de tratare a apei. Aplicarea lor la stațiile de tratare.
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. Aprovizionarea cu apă a farmaciilor ca factor necesar pentru funcționabilitatea acestor instituții.
64. Exigențele igienice față de obținerea apei distilate și apirogene în farmacii.
65. Aprecierea calității apei distilate și apirogene.
66. Noxe profesionale – noțiuni, clasificarea noxelor.
67. Modificările fiziologice în organism în timpul muncii.
68. Oboseala, surmenajul – noțiuni, cauzele, manifestările, măsurile de profilaxie.
69. Clasificarea și particularitățile prafului ca noxă profesională.
70. Afecțiunile cauzate de praf, măsurile de profilaxie.
71. Pneumoconiozele ca patologii profesionale, clasificarea lor.
72. Profilaxia patologiilor cauzate de praf.
73. Zgomotul ca noxa profesională – sursele, influența asupra organismului, măsurile de profilaxie.
74. Vibrația ca noxă profesională – influența asupra organismului, măsurile de profilaxie.
75. Toxicile industriale – definiție, clasificarea lor.
76. Căile de pătrundere și de eliminare a toxicelor industriale din organism.
77. Factorii ce determină toxicitatea substanțelor chimice.
78. Repartiția și transformarea toxicelor în organism.
79. Acțiunea generală și locală a toxicelor în organism, măsurile de profilaxie.
80. Intoxicațiile profesionale acute și cronice.
81. Influența solvenților organici asupra organismului.
82. Influența toxicelor neorganice (acizi, baze, halogeni, compuși ai azotului).
83. Mijloacele de protecție individuală în industria farmaceutică.
84. Obiectivele de studii al compartimentului “Igiena farmaciilor”.
85. Necesitatea cunoașterii igienei farmaciilor de către specialiștii în cauză.
86. Exigențele igienice față de terenul de construcție a farmaciilor.
87. Grupurile de încăperi farmaceutice, exigențele igienice față de amplasarea lor în incinta farmaciilor.

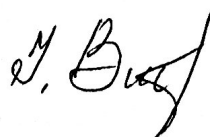
88. Particularitățile în sistematizarea interioară a farmaciilor instituțiilor medico-sanitare.
89. Exigențele igienice față de iluminarea naturală a diferitor încăperi farmaceutice și aprecierea ei.
90. Exigențele igienice față de iluminarea artificială a diferitor încăperi farmaceutice, normativele de iluminare artificială.
91. Particularitățile ventilației artificiale în diferite încăperi farmaceutice.
92. Înlăturarea și neutralizarea deșeurilor lichide și solide din farmacii.
93. Exigențele igienice față de amenajarea interioară și tehnologică a încăperilor farmaceutice.
94. Particularitățile de sistematizare, amenajare și funcționare a blocului aseptice din farmacii.
95. Metodele de dezinfecție aplicate în farmacii.
96. Factorii ce determină pirogenia apei, metode de combatere a ei.
97. Igiena individuală a lucrătorilor din farmacii.
98. Noxele profesionale în farmacii.
99. Influența factorilor microclimatici nefavorabili asupra lucrătorilor din farmacii.
100. Sursele de poluare bacteriană a mediului în farmacii, germenii mai frecvent depistați. Indicii purității aerului din încăperile farmaceutice.
101. Metodele de dezinfecție a aerului din încăperile farmaceutice.
102. Suprasolicitările analizatorului optic în munca farmaciștilor, consecințele, profilaxia.
103. Poziția forțată și suprasolicitările musculare în timpul muncii în farmacii, consecințele, profilaxia.
104. Patologiile caracteristice farmaciștilor, cauzele ce le determină.
105. Profilaxia morbidității lucrătorilor din farmacii.
106. Funcțiile laboratoarelor de control analitic, încăperile obligatorii pentru aceste instituții.
107. Exigențele igienice față de sistematizarea interioară, utilarea și salubritatea laboratoarelor de control analitic.

108. Exigențele igienice față de sistematizarea și salubritatea depozitelor farmaceutice.
109. Educația sanitară în activitatea profesională a farmaciștilor.
110. Noxe profesionale și profilaxia acțiunii lor nocive la fabricarea pastilelor.
111. Noxe profesionale și profilaxia acțiunii lor nocive la fabricarea medicamentelor în fiole.
112. Noxele profesionale în industria preparării antibioticelor.
113. Influența noxelor din industria antibioticelor asupra sănătății muncitorilor.
114. Măsurile de profilaxie ale bolilor profesionale din industria de preparare a antibioticelor.
115. Grupurile de preparare sintetice. Caracterizarea igienică a principalelor procese tehnologice de obținere a acestor preparate.
116. Noxele profesionale la obținerea preparatelor sintetice, măsurile de asanare ale condițiilor de muncă.
117. Influența nocivă a factorilor din industria de preparare a substanțelor galenice și neogalenice asupra sănătății, măsurile de profilaxie.
118. Noxele profesionale la fabricarea fitopreparatelor, măsurile de profilaxie.
119. Măsurile de profilaxie a acțiunii nocive a noxelor din industria farmaceutică.
120. Măsurile sanitar-tehnice de profilaxie a acțiunii nocive a noxelor din industria chimico-farmaceutică.

Programul de examinare a fost discutat la
ședința Disciplinei de igienă,
Departamentul Medicină Preventivă

(procesul verbal 8 de la 02.12 2020)

Șeful Disciplinei de igienă
Departamentul Medicină Preventivă
d.h.ș.m., prof. universitar



Ion Bahnarel