



Facultatea de Stomatologie UMF „CAROL DAVILA”

Sesiunea 2025-2026

Disciplina Igienă: Asistent universitar perioadă nedeterminată, poziția V5.

TEMATICA Pentru examenul de Asistent Universitar Disciplina Igienă

I. PROBA SCRISĂ

II. DOUĂ PROBE PRACTICE

I. PROBA SCRISĂ

1. Igiena aerului atmosferic: factori meteoroclimatici și influența lor asupra sănătății, poluarea aerului atmosferic (surse de poluare, natura agenților poluanți, efectele poluării aerului atmosferic asupra stării de sănătate, riscuri generate de principalii poluanți și evaluarea lor, monitorizarea poluării aerului și a expunerii umane, criteriile de calitate a aerului).
2. Igiena apei: apă potabilă (nevoile de apă ale individului și colectivităților, mod de acoperire, surse de apă, aprecierea calității surselor; compoziția minerală și relația cu sănătatea; poluarea chimică și microbiologică a apei potabile, efectele asupra sănătății, boli transmise prin apă, epidemiile hidrice; criteriile de calitate a apei potabile; metode de tratare a apei pentru potabilizare); ape naturale, de suprafață și subterane: riscuri pentru sănătate și criteriile de calitate, autopurificarea apei, criteriile de calitate; îndepărtarea apelor uzate: riscuri pentru sănătate date de îndepărtarea incorectă a apelor uzate, evaluarea riscurilor.
3. Igiena solului: relația între sol și sănătatea umană; endemiile biogeochimice; poluarea chimică și biologică a solului, efectele asupra stării de sănătate.
4. Deșeurile solide și periculoase: surse, clasificări, compoziție fizică, chimică și biologică; riscuri pentru sănătate generate de îndepărtarea incorectă a deșeurilor solide și periculoase.
5. Combaterea vectorilor și regimul pesticidelor.



6. Igiena habitatului. Așezările urbane: efectele asupra sănătății date de urbanizare; spațiul locuit și relația cu sănătatea umană: condițiile fundamentale ale igienei spațiului locuit, efectele asupra sănătății

generate de condițiile de locuit și facilitățile sanitare, poluarea aerului interior, evitarea suprasolicitării fiziologice (ambianța termică, vicierea aerului interior, iluminatul natural și artificial, zgomotul), prevenirea infecțiilor, intoxicațiilor și accidentelor, noțiuni de igienă spitalicească.

7. Igiena radiațiilor: radiații neionizante (radiofrecvențe, infraroșii, luminoase, ultraviolete), surse, relații cu sănătatea umană, măsuri de prevenire și combatere a efectelor nocive asupra sănătății; radiații ionizante: iradierea naturală și natural modificată tehnologic, efectele asupra sănătății, iradierea antropică, surse de radiații ionizante, metode de evaluare a expunerii și de monitorizare a contaminării mediului, efectele asupra sănătății (mecanism de acțiune, efecte stocastice și nestocastice); măsuri de prevenire și combatere a expunerii umane.

8. Nevoile nutritive ale omului: necesarul de energie; necesarul de proteine (compoziția și clasificarea proteinelor, rol în nutriție, necesarul de proteine și aminoacizi pentru diferite grupe de populație, efectele consumului neadecvat – insuficient sau exagerat, surse alimentare principale și secundare de proteine); necesarul de lipide (compoziția și clasificarea lipidelor, rol în nutriție, necesarul de lipide și acizi grași pentru diferite grupe de populație, efectele consumului neadecvat – insuficient sau exagerat, surse de alimentare principale și secundare de lipide); necesarul de glucide (compoziția și clasificarea glucidelor, rol în nutriție, necesarul de glucide digerabile și nedigerabile pentru diferite grupe de populație, efectele consumului neadecvat – insuficient sau exagerat, surse de alimentare principale și secundare de glucide).

9. Necesarul de elemente minerale – bioelemente (calciu, fosfor, magneziu, sodiu, potasiu, clor, sulf, fier, cupru, cobalt, zinc, iod, fluor, mangan, molibden, crom, seleniu) – pentru fiecare dintre micro- și macro-elemente se vor prezenta: rol în nutriție, necesarul pentru diferite grupe de populație, efectele consumului neadecvat – insuficient sau exagerat, surse alimentare principale și secundare.

10. Necesarul de vitamine: vitamine liposolubile (A, D, E, K) și hidrosolubile (B1, B2, B6, B12, PP, acid folic, acid pantotenic, biotina, ubiquinona, vitamina C, vitamina P); alte substanțe cu efecte vitaminomimetice (inozitol, acid lipoic, acid orotic, acid pangamic) – pentru fiecare dintre vitamine se vor prezenta: rol în nutriție, necesarul pentru diferite grupe de populație, efectele consumului neadecvat – insuficient sau exagerat, surse alimentare principale și secundare.

11. Valoarea nutritivă și igiena alimentelor. Gruparea alimentelor în funcție de proveniență și de valoarea nutritivă din ouă; derivate cerealiere și leguminoase uscate; legume, fructe și preparate din legume și fructe; grăsimi alimentare; produse zaharoase; băuturi nealcoolice; băuturi alcoolice –



pentru fiecare grupă de alimente se vor prezenta: modul de obținere se formele sub care se comercializează și se consumă; compoziția și valoarea nutritivă; cantități recomandate pentru diferite categorii de populație; efecte nutriționale și digestive ale consumului neadecvat – insuficient sau exagerat.

12. Condiții de igienă ce trebuiesc respectate în producerea, depozitarea, transportul, comercializarea și consumul produselor alimentare, maladii microbiene, virotice și parazitare transmise prin alimentele respective.

13. Riscuri de contaminare chimică cu poluanți și aditivi în comercializarea și consumul produselor alimentare, măsurile de profilaxie.

14. Principii și metode de conservare a alimentelor: mecanisme de condiții de alterare și insalubritate a alimentelor; conservarea alimentelor prin folosirea temperaturilor ridicate (pasteurizare, fierbere, coacere, prăjire, sterilizare) și a temperaturilor scăzute (refrigerare, congelare); conservarea prin reducerea cantității de apă: uscarea, deshidratare; conservarea prin acidifiere, sărare, zaharare, afumare; conservarea prin folosirea de substanțe chimice; conservarea prin folosirea radiațiilor ionizante.

15. Aditivi alimentari, clasificare: conservanți (antiseptici, antibiotici, antioxidanți), organoleptizanți (coloranți, aromatizanți, emulsionanți, stabilizatori, agenți de îngroșare, îndulcitori sintetici, etc.); efecte asupra alimentelor și consumatorilor.

16. Poluarea chimică a alimentelor: clasificarea poluanților chimici; reziduuri de pesticide; metale cu potențial nociv: plumb, mercuri, cadmiu, cupru, nichel, staniu, zinc, aluminiu, crom; micotoxine; nitrozamine; hidrocarburi policiclice aromatice; azotați, azotiți; elemente radioactive și alți poluanți chimici: monomeri din mase plastice, antibiotice, medicamente de uz veterinar, biostimulatori. Pentru fiecare grupă de substanțe chimice se vor prezenta: sursele și modalitățile de poluare, efecte asupra consumatorilor (toxice, cancerigene, teratogene, alergice).

17. Toxiinfecțiile alimentare. Toxiinfecțiile produse de germenii: Salmonella, Shigella, Stafilococi enterotoxici, Escherichia coli, Proteus, Clostridium (Cl. Botulinum și Cl. Perfringens), Yersinia enterocolitica, Campylobacter, Listeria monocytogenes, Vibrio parahaemolyticus, Bacillus cereus. Surse și modalități de contaminare a alimentelor; forme de manifestare; măsuri de profilaxie.

18. Igiena unităților cu profil alimentar: unități de producție, depozitare, desfacere, consum public și colectiv.



19. Boli de nutriție. Etiopatogenia bolilor de nutriție: boli prin hiperconsum alimentar sau consum dezechilibrat: obezitate, dislipidemie, ateroscleroza și complicațiile sale, diabetul zaharat, hiperuricemiile, guta, litiaza biliară.

20. Boli carentiale: hipovitaminoze (scorbut, pelagra, beri-beri, carența în vitamina A, carența în vitamina D), carența în elemente minerale, malnutriția calórico-proteică, anemii nutriționale.

21. Caracteristici generale ale procesului dezvoltării fizice și neuropsihice a copiilor și tinerilor. Modificările în timp ale dezvoltării fizice și psihice umane. Aprecierea creșterii și dezvoltării copiilor și tinerilor la nivelul asistenței primare. Dinamica dezvoltării neuropsihice la copii și tineri, caracteristicile și etapele acestui proces. Legile creșterii și dezvoltării.

22. Factori ai mediului intern care influențează dezvoltarea copiilor, factori ai organismului matern, factori genetici, endocrini, metabolici, sistemul nervos.

23. Criterii de evaluare a dezvoltării copiilor și tinerilor. Criterii de apreciere a gradului de maturizare a organismului aflat în perioada de evoluție. Criterii pentru examinarea - 3 - psihologică a copiilor și adolescenților. Stabilirea diagnosticului dezvoltării fizice și neuropsihice, periodizarea etapelor de dezvoltare.

24. Igiena copiilor de vârstă mică (0-3 ani). Dezvoltarea fizică și neuropsihică a copiilor 0-3 ani. Alimentația în perioada primului an de viață în relația cu dezvoltarea fizică și neuropsihică a copilului. Principii de organizare a regimului zilnic al copiilor de 0-3 ani. Construirea, amenajarea și funcționarea creșelor. Structura și conținutul regimului educativ în creșă, elaborarea deprinderilor, jocul ca proces de învățare.

25. Igiena copilului preșcolar. Dezvoltarea fizică și neuropsihică a copiilor preșcolari. Supravegherea alimentației copilului în grădinițe. Igiena procesului instructiv-educativ în grădinițe. Igiena grădiniței de copii: construcție, amenajare, circuite funcționale. Principii de organizare a regimului zilnic și a educației fizice în colectivitățile de preșcolari.

26. Igiena copiilor de vârstă școlară. Dezvoltarea fizică și neuropsihică a școlariilor. Problematika instruirii și educării copilului cu handicapuri (senzoriale, verbale, comportamentale, fizice și de intelect). Norme pentru durata activității școlare (durata pregătirii lecțiilor de acasă, durata lecțiilor în clasă), norme pentru durata odihnei. Dezvoltarea dentitiei și patologiele dentare ale copilăriei.

27. Probleme medicale ale adolescentului: creșterea și dezvoltarea pubertară, aspecte ale patologiei specifice adolescentului. Tulburările de comportament, absentismul și demisia școlară la adolescenți. Probleme medicale ale orientării școlare și profesionale.



28. Igiena instituțiilor școlare și universitare. Noțiuni de ergonomie școlară.

29. Evaluarea riscului pentru sănătate generat de mediu. Natura pericolelor din mediu care pot afecta sănătatea; pericol și risc: definiții, tipuri de pericole și riscuri pentru sănătate; pericole chimice: clasificare, cai de expunere, metabolizarea și soarta în organism, cai de eliminare, tipuri de efecte pe sănătate; pericole fizice: clasificare, zgomot și vibrații, radiații ionizante, radiații neionizante, ambianța termică; pericole mecanice: clasificare, impact asupra grupurilor și societății, grupuri vulnerabile, accidente de trafic, accidente casnice și recreaționale; pericole psihosociale și comportamentale: clasificare, efecte asupra sănătății.

30. Elaborarea, implementarea și evaluarea programelor de sănătate: identificarea nevoilor, stabilirea priorităților, fixarea scopurilor, obiectivelor generale și specifice, determinarea strategiilor, determinarea activităților și resurselor, implementarea programelor de sănătate, evaluarea programelor de sănătate.

31. Metode de dezinfectie și sterilizare a instrumentarului stomatologic în cabinet. Protocoale de dezinfectie și sterilizare.

II. PRIMA PROBĂ PRACTICĂ (CLINICĂ)

Se interpretează și se discută rezultatele de pe buletinele de analiză pentru: - aer atmosferic – apă potabilă - sol - poluarea sonoră - audiometrie - ambianța termică - iluminatul natural și artificial - radioactivitatea naturală și natural modificată tehnologic - radiații ultraviolete - vicierea aerului - calitatea nutritivă a alimentelor din diferite grupe - contaminarea chimică a alimentelor – contaminarea microbiologică a alimentelor - aditivi alimentari - dezvoltarea somatică a unui copil sau adolescent: date omatoscopice, somatometrice și fiziometrice - nisip din locul de joacă al grădiniței - fișa creșei.

III. A DOUA PROBĂ-DIDACTICĂ

Constă din expunerea în timp de 15-20 minute, a unui subiect formulat de comisie din tematica de concurs.

BIBLIOGRAFIE

1. S. Mănescu - Igienă (tratatul - sub redacția) , Vol I, II, Ed. Medicală, 1984
2. S. Mănescu, Gh. Tănăsescu, S. Dumitrache, M.Cucu - Igiena, Ed. Medicală, 1991, 1996
3. S.Mănescu - Microbiologia sanitară Ed. Medicală, 1989



4. H. Dumitrescu și colaboratorii - Chimia Sanitară a Mediului, vol I și II, Ed. Medicală, 1987
5. Ordin MSF nr. 219/6.06.2002 referitor la normele tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale
6. Ordin MS nr. 536 din 3.07.1997 referitor la normele de igienă și recomandările asupra mediului de viață al populației
7. Gavrilă Popa și colaboratorii - Toxicologia produselor alimentare, Ed. Academiei, 1986
8. H.Dumitrescu și colaboratorii - Controlul fizico-chimic al alimentelor, Ed. Medicală, 1997
9. Gherasim L. - Medicină Internă vol II, Ed. Medicală, 1996
10. Aurelia Cordeanu - Igiena copiilor și adolescenților, Ed. Semne, 2000
11. Brighita Vlaicu - Igiena copiilor și adolescenților, Ed. Solness, Timișoara, 2000
12. Anca Dumitrescu - Comunicarea riscului pentru sănătate generat de mediu, Ed. Institutului de Sănătate Publică București, 2000
13. Anca Moldoveanu-Igiena, Ed.Universitară "Carol Davila", București, 2018
14. Legea 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății, titlul XIII și Legea 264 care modifică legea 95.
15. Ordonanta 124 din 1998 modificata și reactualizata 2006 referitoare la avizarea cabinetelor medicale.
16. OMSP 1338 autorizarea sanitară;noile norme de avizare cabinete.
17. OMSP 251 din 16 martie 2012 privind autorizarea sanitară acabinetelor medicale.
18. Ordinul nr. 961/2016 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia și sterilizarea in unitatile sanitare publice și private
19. Normele tehnice privind curatarea, dezinfectia și sterilizarea in unitatile sanitare publice și private din 19.08.2016