

**Școala Postliceală Sanitară „Carol Davila” Onești**

**Domeniul:** Sănătate și asistență pedagogică

**Modulul 1, Nivelul I:** Instruirea managerilor, directorilor pentru asigurarea calității, șefilor de secție, de producție etc., din unitățile cu profil alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă

**Număr de ore:** 12

**Formator:** dr. Coman Raluca

**Curriculum** aprobat prin ORDINUL nr. 2.209/4.469/2022, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 865/02.09.2022

**PROGRAMA/PLANIFICAREA MODULULUI nr. 1 – NIVELUL I**  
**Instruirea managerilor, directorilor pentru asigurarea calității, șefilor de secție, de producție, etc.,**  
**din unitățile cu profil alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă**

Tema și conținuturile învățării	Obiectivele/Rezultatele învățării	Resursele didactice și materiale	Nr. de ore		
			Teorie	Aplicații practice	Evaluare
<b>1. Aliment, compoziția și valoarea nutritivă</b> - Compoziția principalelor grupe de alimente - Principalele deficite respectiv excese de substanțe nutritive din principalele grupe de alimente	Cursantul trebuie să cunoască compoziția principalelor grupe de alimente. Cursantul trebuie să poată descrie principalele deficite respectiv excese de substanțe nutritive din principalele grupe de alimente.	Prelegerea; Suportul de curs; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector.	<b>1</b>		
<b>2. Cerințele legislative în unitățile cu profil alimentar inclusiv unitățile de alimentație publică și colectivă</b> - <b>Legea nr. 150/2004</b> privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale;	Cursantul trebuie să cunoască unele cerințe cuprinse în legislația română și europeană, prezentată la rubrica conținuturile învățării.	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector;	<b>2</b>		

<p>- <b>Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998</b> pentru aprobarea <b>Normelor de igienă</b> privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;</p> <p>- <b>Hotărârea nr. 1197/2002</b> pentru aprobarea <b>Normelor</b> privind materialele și obiectele care vin în contact cu alimentele;</p> <p>- <b>Ordin al ministrului sănătății și familiei și al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 438/295/2002</b> pentru aprobarea <b>Normelor</b> privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman;</p> <p>- <b>Ordin al ministrului sănătății nr. 119/2014</b> pentru aprobarea Normelor de Igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, cu modificările și completările ulterioare;</p> <p>- <b>Regulamentul (CE) nr. 178/2002</b> de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare;</p> <p>- <b>Regulamentul (UE) nr. 1169/2011</b> privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;</p> <p>- <b>Regulamentul (CE) nr. 852/2004</b> privind igiena produselor alimentare;</p> <p>- <b>Regulamentul (CE) nr. 2073/2005</b> privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare</p> <p>- <b>Regulamentul (CE) nr. 2074/2005</b> de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 și nr.</p>		Suportul de curs.			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------	--	--	--

882/2004, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și nr. 854/2004					
<p><b>3. Inocuitatea alimentelor, alterarea și contaminarea alimentelor; boli transmise prin aliment: intoxicații și toxiinfecții alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principalele microorganismelor patogene care pot contamina alimentul: bacterii, virusuri și paraziți, vectori;</li> <li>- Principalii contaminanți chimici transmiși prin alimente, inclusiv componentii naturali nocivi;</li> <li>- Cunoștințe privind alterarea alimentelor;</li> <li>- Cunoștințe privind falsificarea alimentelor;</li> <li>- Minime cerințe privind amplasarea unităților, spațiile unităților de producție, dotarea cu utilaje, ustensile și echipamente;</li> <li>- Diferența între procesele salubre și cele insalubre;</li> <li>- Principalele intoxicații și toxiinfecții alimentare în ceea ce privește modul de transmitere și de manifestare;</li> <li>- Mijloacele/căile de prevenire a bolilor transmise prin alimente.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursantul trebuie să cunoască principalele microorganismelor patogene care pot contamina alimentul: bacterii, virusuri și paraziți, vectori.</li> <li>2. Cursantul trebuie să cunoască principalii contaminanți chimici transmiși prin alimente, inclusiv componentii naturali nocivi.</li> <li>3. Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind alterarea alimentelor.</li> <li>4. Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind falsificarea alimentelor.</li> <li>5. Cursantul trebuie să cunoască minime cerințe privind amplasarea unităților, spațiile unităților de producție, dotarea cu utilaje, ustensile și echipamente.</li> <li>6. Cursantul trebuie să poată face diferența între procesele salubre și cele insalubre.</li> <li>7. Cursantul trebuie să cunoască principalele intoxicații și toxiinfecții alimentare în ceea ce privește modul de transmitere și de manifestare.</li> <li>8. Cursantul trebuie să cunoască mijloacele/căile de prevenire a bolilor transmise prin alimente</li> </ol>	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>2</b>		
<p><b>4. Elemente de bune practici de igienă în unitățile cu profil alimentar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Echipamentele, substanțele precum și metodele și frecvențele de curățenie și dezinfecție a pereților, geamurilor, podelelor, ușilor, suprafețelor de contact cu alimentele, a ambalajelor și a utilajelor /ustensilelor etc.;</li> <li>- Depozitarea corectă a substanțelor de curățenie/dezinfecție, materiile prime respectiv produsele finite;</li> <li>- Procedurile de control al operațiunilor de igienizare;</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursantul trebuie să cunoască echipamentele, substanțele precum și metodele și frecvențele de curățenie și dezinfecție a pereților, geamurilor, podelelor, ușilor, suprafețelor de contact cu alimentele, a ambalajelor și a utilajelor /ustensilelor etc.</li> <li>2. Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect substanțele de curățenie/dezinfecție, materiile prime respectiv produsele finite.</li> <li>3. Cursantul trebuie să cunoască procedurile de control al operațiunilor de igienizare.</li> <li>4. Cursantul trebuie să cunoască temperaturile de</li> </ol>	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>1</b>	<b>1</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturile de păstrare a produselor alimentare finite;</li> <li>- cerințele de igienizare;</li> <li>- Temperaturile de păstrare a produselor alimentare finite;</li> <li>- Cerințele de eliminare a deșeurilor;</li> <li>- Cerințele privind igiena personală, precum și a stării de sănătate a personalului care lucrează în unitățile de profil alimentar</li> </ul>	<p>păstrare a produselor alimentare finite.</p> <p><b>5.</b> Cursantul trebuie să cunoască cerințele de eliminare a deșeurilor.</p> <p><b>6.</b> Cursantul trebuie să cunoască cerințele privind igiena personală precum și a stării de sănătate a personalului care lucrează în unitățile de profil alimentar</p>				
<p><b>5. Identificarea pericolelor și măsuri de prevenire a transmiterii prin alimente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Potențialele pericole fizice, chimice, microbiologice și să evalueze riscurile;</li> <li>- Fluxurile de producție, de personal și de deșeuri, circuitele funcționale;</li> <li>- Semnele infestării cu dăunători/rozătoare, mijloacele de combatere și manevrele de bază pentru controlul dăunătorilor;</li> <li>- Cunoștințe referitoare la condițiile de depozitare, folosirea echipamentelor tehnice, apa folosită în procesele operaționale, controlul proceselor, igiena produsului finit, ambalarea produselor, manipulare și transport;</li> <li>- Măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție, atunci când este cazul;</li> <li>- Conținutul unei etichete, legat de compoziție, modul de utilizare, instrucțiuni de utilizare, și atenționări/pericole pentru unele categorii de produse alimentare, respectiv materii prime, substanțe de igienizare și dezinfecție;</li> </ul>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să poată identifica potențialele pericole fizice, chimice, microbiologice și să evalueze riscurile.</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască fluxurile de producție, de personal și de deșeuri, circuitele funcționale.</p> <p><b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască semnele infestării cu dăunători/rozătoare, mijloacele de combatere și manevrele de bază pentru controlul dăunătorilor.</p> <p><b>4.</b> Cursantul trebuie să aibă cunoștințe referitor la condițiile de depozitare, folosirea echipamentelor tehnice, apa folosită în procesele operaționale, controlul proceselor, igiena produsului finit, ambalarea produselor, manipulare și transport.</p> <p><b>5.</b> Cursantul trebuie să cunoască măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul.</p> <p><b>6.</b> Cursantul trebuie să știe să citească și să interpreteze conținutul unei etichete, legat de compoziție, modul de utilizare, instrucțiuni de utilizare, și atenționări/pericole pentru unele categorii de produse alimentare, respectiv materii prime, substanțe de igienizare și dezinfecție.</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>	<b>2</b>	<b>1</b>	

<p>- Simptomele angajaților (febră, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor, secreții ale nasului, ochilor etc.) și să se consulte medicul care are în supraveghere unitatea;</p> <p>- Măsuri de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (arsuri, opăririi, tăieturi, răni, dermatite de contact etc.), precum și măsuri de asigurare a securității și sănătății lucrătorilor</p>	<p><b>7.</b> Cursantul trebuie să cunoască simptomele angajaților (febră, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor, secreții ale nasului, ochilor etc.) și să se consulte medicul care are în supraveghere unitatea.</p> <p><b>8.</b> Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (arsuri, opăririi, tăieturi, răni, dermatite de contact etc.) precum și măsuri de asigurare a securității și sănătății lucrătorilor.</p>				
<p><b>11. Testarea finală</b></p>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie.</p>	<p>Evaluarea sumativă Testul grilă</p>			<p><b>2</b></p>

**Școala Postliceală Sanitară „Carol Davila” Onești**

**Domeniul:** Sănătate și asistență pedagogică

**Modulul 1, Nivelul II:** Instruirea operatorilor din industria alimentară și din unitățile de alimentație publică și a vânzătorilor din unitățile cu profil alimentar

**Număr de ore:** 12

**Formator:** dr. Coman Raluca

**Curriculum** aprobat prin ORDINUL nr. 2.209/4.469/2022, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 865/02.09.2022

**PROGRAMA/PLANIFICAREA MODULULUI nr. 1 – NIVELUL II**  
**Instruirea operatorilor din industria alimentară și din unitățile de alimentație publică**  
**și a vânzătorilor din unitățile cu profil alimentar**

Tema și conținuturile învățării	Obiectivele/Rezultatele învățării	Resursele didactice și materiale	Numărul de ore		
			Teorie	Aplicații practice	Evaluare
<b>1. Aliment, compoziția și valoarea nutritivă</b> - Compoziția principalelor grupe de alimente; - Valoarea nutritivă a principalelor grupe de alimente; - Tehnologia preparării alimentelor, metode de prelucrare: mecanice, termice, chimice și biologice; - Avantajele și dezavantajele prelucrării alimentelor; - Principalele modificări a alimentelor la preparare și la păstrare.	<b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască compoziția principalelor grupe de alimente. <b>2.</b> Cursantul trebuie să poată identifica valoarea nutritivă a principalelor grupe de alimente. <b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască tehnologia preparării alimentelor, metode de prelucrare: mecanice, termice, chimice și biologice. <b>4.</b> Cursantul trebuie să cunoască avantajele și dezavantajele prelucrării alimentelor. <b>5.</b> Cursantul trebuie să cunoască principalele modificări a alimentelor la preparare și la păstrare	Prelegerea; Suportul de curs; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector.	<b>1</b>		
<b>2. Cerințele legislative în unitățile cu profil alimentar inclusiv unitățile de alimentație publică și colectivă</b> - <b>Legea nr. 150/2004</b> privind siguranța	Cursantul trebuie să cunoască unele cerințe cuprinse în legislația română și europeană, așa cum este prezentată la conținuturile învățării.	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă;	<b>2</b>		

<p>alimentelor și a hranei pentru animale;</p> <p>- <b>Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998</b> pentru aprobarea <b>Normelor de igienă</b> privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;</p> <p>- <b>Hotărârea nr. 1197/2002</b> pentru aprobarea <b>Normelor</b> privind materialele și obiectele care vin în contact cu alimentele;</p> <p>- <b>Ordin al ministrului sănătății și familiei și al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 438/295/2002</b> pentru aprobarea <b>Normelor</b> privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman;</p> <p>- <b>Ordin al ministrului sănătății nr. 119/2014</b> pentru aprobarea Normelor de Igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, cu modificările și completările ulterioare;</p> <p>- <b>Regulamentul (CE) nr. 178/2002</b> de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare;</p> <p>- <b>Regulamentul (UE) nr. 1169/2011</b> privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;</p> <p>- <b>Regulamentul (CE) nr. 852/2004</b> privind igiena produselor alimentare;</p> <p>- <b>Regulamentul (CE) nr. 2073/2005</b> privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare</p> <p>- <b>Regulamentul (CE) nr. 2074/2005</b> de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și organizarea unor controale oficiale prevăzute</p>		<p>Videoproiector; Suportul de curs.</p>			
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------	--	--	--

<p>de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 și nr. 882/2004, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și nr. 854/2004</p>					
<p><b>3. Inocuitatea alimentelor, alterarea și contaminarea alimentelor; boli transmise prin aliment: intoxicații și toxiinfecții alimentare</b>  - Principalele microorganismelor patogene care pot contamina alimentul: bacterii, virusuri și paraziți, vectori;  - Principalii contaminanți chimici transmiși prin alimente, inclusiv componentii naturali nocivi;  - Cunoștințe privind alterarea alimentelor;  - Cunoștințe privind falsificarea alimentelor;  - Minime cerințe privind amplasarea unităților, spațiile unităților de producție, dotarea cu utilaje, ustensile și echipamente;  - Diferența între procesele salubre și cele insalubre; - Principalele intoxicații și toxiinfecții alimentare în ceea ce privește modul de transmitere și de manifestare;  - Mijloacele/căile de prevenire a bolilor transmise prin alimente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursantul trebuie să cunoască principalele microorganismelor patogene care pot contamina alimentul: bacterii, virusuri și paraziți, vectori.</li> <li>2. Cursantul trebuie să cunoască principalii contaminanți chimici transmiși prin alimente, inclusiv componentii naturali nocivi.</li> <li>3. Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind alterarea alimentelor.</li> <li>4. Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind falsificarea alimentelor.</li> <li>5. Cursantul trebuie să cunoască minime cerințe privind amplasarea unităților, spațiile unităților de producție, dotarea cu utilaje, ustensile și echipamente.</li> <li>6. Cursantul trebuie să poată face diferența între procesele salubre și cele insalubre.</li> <li>7. Cursantul trebuie să cunoască principalele intoxicații și toxiinfecții alimentare în ceea ce privește modul de transmitere și de manifestare.</li> <li>8. Cursantul trebuie să cunoască mijloacele/căile de prevenire a bolilor transmise prin alimente</li> </ol>	<p>Prelegerea;  Dezbaterea;  Aplicații practice;  Tablă;  Videoproiector;  Suportul de curs.</p>	<p><b>2</b></p>		
<p><b>4. Elemente de bune practici de igienă în unitățile cu profil alimentar</b>  - Minime cerințe privind amplasarea unităților, spațiile unităților de producție, dotarea cu utilaje, ustensile și echipamente;  - Diferența între procesele salubre și cele insalubre; - Substanțele de curățare și dezinfecție pentru diferite utilaje/ustensile și suprafețele de lucru;  - Depozitarea corectă a substanțelor de curățenie/dezinfecție, materiile prime respectiv produsele finite;</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursantul trebuie să cunoască minime cerințe privind amplasarea unităților, spațiile unităților de producție, dotarea cu utilaje, ustensile și echipamente.</li> <li>2. Cursantul trebuie să poată face diferența între procesele salubre și cele insalubre.</li> <li>3. Cursantul trebuie să cunoască substanțele de curățare și dezinfecție pentru diferite utilaje/ustensile și suprafețele de lucru.</li> <li>4. Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect substanțele de curățenie/dezinfecție, materiile prime respectiv produsele finite.</li> <li>5. Cursantul trebuie să cunoască procedurile de</li> </ol>	<p>Prelegerea;  Dezbaterea;  Aplicații practice  Fișe de lucru;  Tablă;  Videoproiector;  Suportul de curs.</p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>1</b></p>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedurile de control al operațiunilor de igienizare;</li> <li>- Temperaturile recomandate de păstrare pentru fiecare categorie de produs alimentar;</li> <li>- Cerințele de eliminare a deșeurilor;</li> <li>- Fluxurile de producție de personal și de deșeuri, circuitele funcționale;</li> <li>- Semnele infestării cu dăunători/rozătoare, mijloacele de combatere și manevrele de bază pentru controlul dăunătorilor;</li> <li>- Condițiile de depozitare, folosirea echipamentelor tehnice, apa folosită în procesele operaționale, controlul proceselor, igiena produsului finit, ambalarea produselor, manipulare și transport;</li> <li>- Cerințele privind igiena personală, acordând atenție special spălării și dezinfecției corecte a mâinilor, precum și a stării de sănătate a personalului care lucrează în unitățile de profil alimentar.</li> </ul>	<p>control al operațiunilor de igienizare.</p> <p><b>6.</b> Cursantul trebuie să cunoască temperaturile recomandate de păstrare pentru fiecare categorie de produs alimentar.</p> <p><b>7.</b> Cursantul trebuie să cunoască cerințele de eliminare a deșeurilor.</p> <p><b>8.</b> Cursantul trebuie să cunoască fluxurile de producție de personal și de deșeuri, circuitele funcționale.</p> <p><b>9.</b> Cursantul trebuie să cunoască semnele infestării cu dăunători/rozătoare, mijloacele de combatere și manevrele de bază pentru controlul dăunătorilor.</p> <p><b>10.</b> Cursantul trebuie să aibă cunoștințe referitor la condițiile de depozitare, folosirea echipamentelor tehnice, apa folosită în procesele operaționale, controlul proceselor, igiena produsului finit, ambalarea produselor, manipulare și transport.</p> <p><b>11.</b> Cursantul trebuie să cunoască cerințele privind igiena personală, acordând atenție special spălării și dezinfecției corecte a mâinilor, precum și a stării de sănătate a personalului care lucrează în unitățile de profil alimentar.</p>				
<p><b>5. Identificarea pericolelor și măsuri de prevenire a transmiterii prin alimente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Potențialele pericole fizice, chimice, microbiologice și evaluarea riscurile;</li> <li>- Măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul;</li> <li>- Materialele avizate folosite la ambalarea produselor alimentare, precum și riscurile migrării de substanțe din ambalaje în produsul ambalat;</li> <li>- Conținutul unei etichete, legat de compoziția, modul și instrucțiunile de utilizare și atenționări/pericole pentru unele categorii de produse</li> </ul>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să poată identifica potențialele pericole fizice, chimice, microbiologice și să evalueze riscurile.</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul.</p> <p><b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască materialele avizate folosite la ambalarea produselor alimentare precum și riscurile migrării de substanțe din ambalaje în produsul ambalat.</p> <p><b>4.</b> Cursantul trebuie să știe să citească și să interpreteze conținutul unei etichete, legat de compoziția, modul și instrucțiunile de utilizare, și atenționări/pericole pentru unele categorii de produse</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>	<b>2</b>	<b>1</b>	

<p>alimentare, respectiv materii prime, substanțe de igienizare și dezinfecție;</p> <p>- Simptomele angajatului trebuie să fie raportate managerului, șefului de producție etc. (febră, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor, secreții ale nasului, ochilor etc.);</p> <p>- Măsuri de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (arsuri, opăririi, tăieturi, răni, dermatite de contact etc.), precum și măsuri de asigurare a securității și sănătății lucrătorilor – sunt atribuții care țin domeniului medicinei muncii și trebuie eliminat.</p>	<p>alimentare, respectiv materii prime, substanțe de igienizare și dezinfecție.</p> <p><b>5.</b> Cursantul trebuie să cunoască simptomele care trebuie să fie raportate managerului, șefului de producție etc. (febră, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor, secreții ale nasului, ochilor etc. ).</p> <p><b>6.</b> Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (arsuri, opăririi, tăieturi, răni, dermatite de contact etc.) precum și măsuri de asigurare a securității și sănătății lucrătorilor – atribuțiile țin de domeniului medicinei muncii și trebuie eliminat.</p>				
<p><b>11. Testarea finală</b></p>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie.</p>	<p>Evaluarea sumativă Testul grilă generat aleator dintr-un set întocmit de furnizorul de instruire, care conține întrebări din toată materia predată</p>			<p><b>2</b></p>

**Domeniul:** Sănătate și asistență pedagogică

**Modulul 1, Nivelul III:** Instruirea personalului de îngrijire din sectorul alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă

**Număr de ore:** 8

**Formator:** dr. Coman Raluca

**Curriculum** aprobat prin ORDINUL nr. 2.209/4.469/2022, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 865/02.09.2022

### PROGRAMA/PLANIFICAREA MODULULUI nr. 1 – NIVELUL III

#### Instruirea personalului de îngrijire din sectorul alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă

Tema și conținuturile învățării	Obiectivele/Rezultatele învățării	Resursele didactice și materiale	Numărul de ore		
			Teorie	Aplicații practice	Evaluare
<b>1. Contaminarea alimentului, boli transmise prin aliment</b> - Sursele de contaminare a alimentelor care duc la producerea toxiiinfecțiilor alimentare; - Măsurile de prevenție pentru transmiterea acestora	<b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască sursele de contaminare a alimentelor care duc la producerea toxiiinfecțiilor alimentare, precum și măsuri de prevenție pentru transmiterea acestora	Prelegerea; Suportul de curs; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector.	<b>1</b>		
<b>2. Cerințe legislative în unitățile cu profil alimentar inclusiv unitățile de alimentație publică și colectivă</b> - <b>Ordin al ministrului sănătății nr. 976/1998</b> pentru aprobarea <b>Normelor de igienă</b> privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor; - <b>Ordin al ministrului sănătății nr. 119/2014</b> pentru aprobarea <b>Normelor de Igienă și sănătate publică</b> privind mediul de viață al populației, cu modificările și completările ulterioare.	Cursantul trebuie să cunoască <b>Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998</b> pentru aprobarea <b>Normelor de igienă</b> privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor. Cursantul trebuie să cunoască <b>Ordinul ministrului sănătății nr. 119/2014</b> pentru aprobarea <b>Normelor de Igienă și sănătate publică</b> privind mediul de viață al populației, cu modificările și completările ulterioare	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<b>3. Reguli generale de igienă, curățenie,</b>	<b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască regulile generale	Prelegerea;	<b>1</b>	<b>1</b>	

<p><b>dezinfecție, dezinfecție și deratizare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regulile generale pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă;</li> <li>- Agenții de curățare și dezinfectare pentru diferite suprafețe (uși, geamuri, pereți etc.) și suprafețe de lucru;</li> <li>- Etapele curățeniei și metodele folosite pentru curățenie;</li> <li>- Tipurile de curățenie;</li> <li>- Aplicarea dezinfecției profilactice și când se aplică dezinfecția de combatere;</li> <li>- Metodele fizice și chimice de dezinfecție;</li> <li>- Depozitarea corectă a produselor de dezinfecție și cele de curățenie;</li> <li>- Regulile de eliminare a deșeurilor.</li> <li>- Cunoștințe referitoare la folosirea echipamentelor tehnice, căi de acces, rețea de distribuție a apei, rețea de canalizare și platforme de deșeurii.</li> </ul>	<p>pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Cursantul trebuie să cunoască agenții de curățare și dezinfectare pentru diferite suprafețe (uși, geamuri, pereți etc.) și suprafețe de lucru.</li> <li>3. Cursantul trebuie să cunoască etapele curățeniei și metodele folosite pentru curățenie.</li> <li>4. Cursantul trebuie să cunoască tipurile de curățenie.</li> <li>5. Cursantul trebuie să cunoască când se aplică dezinfecția profilactică și când se aplică dezinfecția de combatere.</li> <li>6. Cursantul trebuie să cunoască metodele fizice și chimice de dezinfecție.</li> <li>7. Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect produsele de dezinfecție și cele de curățenie.</li> <li>8. Cursantul trebuie să cunoască regulile de eliminare a deșeurilor.</li> <li>9. Cursantul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la folosirea echipamentelor tehnice, căi de acces, rețea de distribuție a apei, rețea de canalizare și platforme de deșeurii.</li> </ol>	<p>Dezbaterea; Aplicații practice; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>			
<p><b>4. Identificarea pericolelor și măsuri de prevenire a transmiterii prin alimente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cunoașterea noțiunilor despre igiena personală (cerințe privind curățenia corporală, lenjeriei, îmbrăcăminte și curățenia încălțăminte), igiena mâinilor, cerințe privind echipamentul de protecție;</li> <li>- Metodele de spălare și dezinfectare a mâinilor, întreținerea și dezinfecția spațiilor și echipamentelor;</li> <li>- Noțiunile despre starea de sănătate a personalului care lucrează în sectorul alimentar;</li> <li>- Simptomele care trebuie să fie raportate managerului, șefului de producție etc. (febră, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor,</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursantul trebuie să posede noțiuni despre igiena personală (cerințe privind curățenia corporală, lenjeriei, îmbrăcăminte și curățenia încălțăminte), igiena mâinilor, cerințe privind echipamentul de protecție.</li> <li>2. Cursantul trebuie să posede cunoștințe privind metodele de spălare și dezinfectare a mâinilor, întreținerea și dezinfecția spațiilor și echipamentelor.</li> <li>3. Cursantul trebuie să dețină noțiuni despre starea de sănătate a personalului care lucrează în sectorul alimentar.</li> <li>4. Cursantul trebuie să cunoască simptomele care trebuie să fie raportate managerului, șefului de producție etc. (febră, vărsături, diaree, leziuni ale tegumentelor, secreții ale nasului, ochilor etc.).</li> </ol>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>	<b>2</b>		

secreții ale nasului, ochilor etc.); - Măsurile de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (tăieturi, răni, dermatite de contact, etc.) - suntem de părere că intră în atribuțiile domeniului medicinei muncii și trebuie eliminat.	<b>5.</b> Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prim ajutor în caz de accidente la locul de muncă (tăieturi, răni, dermatite de contact, etc.) - suntem de părere că intră în atribuțiile domeniului medicinei muncii și trebuie eliminat				
<b>5. Testarea finală</b>	<b>1.</b> Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie.	Evaluarea sumativă Testul grilă			<b>2</b>

**Domeniul:** Sănătate și asistență pedagogică

**Modulul 2:** Instruirea personalului din unități care prestează servicii de curățenie:

**b.1)** în unități de asistență medicală;

**b.2)** în colectivități de copii și tineri;

**b.3)** în unități de cazare (hoteluri, moteluri, cabane etc.);

**b.4)** în cabinete de înfrumusețare corporală, piercing și tatuaj.

**Număr de ore:** 12

**Formator:** dr. Coman Raluca

**Curriculum** aprobat prin ORDINUL nr. 2.209/4.469/2022, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 865/02.09.2022

**PROGRAMA/PLANIFICAREA MODULULUI nr. 2**  
**Instruirea personalului din unități care prestează servicii de curățenie**

Tema și conținuturile învățării	Obiectivele/Rezultatele învățării	Resursele didactice și materiale	Numărul de ore		
			Teorie	Aplicații practice	Evaluare
<b>1. Bolile transmisibile, agenți patogeni implicați și căi de transmitere:</b> - Bolile infecțioase cu transmitere aeriană - Bolile infecțioase cu transmitere digestivă; - Boli infecțioase cu transmitere prin modul de viață; - Boli infecțioase cu transmitere prin vectori.	Cursantul trebuie să cunoască noțiuni despre modalitatea de transmitere a diferiților agenți patogeni: - Bolile infecțioase cu transmitere aeriană: infecții bacteriene (streptococice, meningococice, difterie, tuse convulsivă, tuberculoză); virale (gripa, infecția urliană, rujeola, rubeola, varicela - herpes zoster, alte infecții herpetice); parazitare (pneumocistoza) - Bolile infecțioase cu transmitere digestivă: bacteriene (holera, shigelloze, salmoneloze, diareile cu E. coli, Yersinia, Campylobacter, botulism); virale (enteroviroze, infecția cu rotavirus, hepatita acută tip A și tip E); parazitare (lambliaza, trichineloză, toxoplasmoza); Toxiinfecțiile alimentare. - Boli infecțioase cu transmitere prin modul de viață: bacteriene (tetanos; antrax; leptospiroze; bruceloză; listerioză; infecții cu transmitere sexuală: sifilis, gonoree); virale (infecția cu virusul Papilloma, rabia); parazitare (scabia, toxoplasmoza).	Prelegerea; Suportul de curs; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector.	<b>1</b>		

	- Boli infecțioase cu transmitere prin vectori: rickettsioze (tifos exantematic, febra Q, febra butonoasă), borelioze, Zika, West Nile, encefalita de căpușe, malaria.				
<b>2. Factorii care condiționează apariția bolii</b> - Agentul patogen în boala transmisibilă; - Sursa de infecție; - Cale de transmitere (directă și indirectă); - Organismul receptiv.	Cursantul trebuie să cunoască noțiuni despre: agent patogen în boala transmisibilă; sursa de infecție; cale de transmitere (directă și indirectă); organismul receptiv.	Prelegerea; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<b>3. Modalități de prevenire a bolilor transmisibile</b> - Noțiunea de precauție standard; - Aplicarea măsurilor de prevenție: igiena mâinilor, igiena respiratorie, folosirea echipamentului personal de protecție echipare/dezechipare, curățarea și dezinfecția mediului, manipularea adecvată a echipamentului contaminat, manipularea adecvată a lenjeriei murdare, manipularea adecvată a deșeurilor menajere și speciale.	Cursantul trebuie să cunoască noțiunea de precauție standard și aplicarea acestor măsuri (igiena mâinilor, igiena respiratorie, folosirea echipamentului personal de protecție echipare/dezechipare, curățarea și dezinfecția mediului, manipularea adecvată a echipamentului contaminat, manipularea adecvată a lenjeriei murdare, manipularea adecvată a deșeurilor menajere și speciale).	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Suportul de curs.	<b>1</b>		
<b>4. Precauții de izolare bazate pe calea de transmisie</b> - Conceptul de izolare specifică, care reprezintă un set de măsuri suplimentare celor standard în anumite situații; - Când, unde și cum se aplică precauțiile specifice (ex. transmitere prin contact, aeriană).	<b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască conceptul de izolare specifică, care reprezintă un set de măsuri suplimentare celor standard în anumite situații. <b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască când, unde și cum se aplică aceste precauții specifice ( ex. transmitere prin contact, aeriană).	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoprojector; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<b>5. Metode, materiale și produse utilizate la curățenie</b> - Conceptul activitatea de curățenie: spălarea, ștergerea, aspirarea, perierea; - Echipamentele și materialele de curățenie: cârpe, bureți, perii, ștergătoare etc., modalitatea de utilizare, condițiile de întreținere și depozitare ale acestora; - Tipurile de detergenți de curățat, modul de întreținere și depozitarea acestora;	<b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască în ce constă activitatea de curățenie (spălare, ștergere, aspirare, periere). <b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască echipamentele și materialele de curățenie (cârpe, bureți, perii, ștergătoare etc.), modalitatea de utilizare, condițiile de întreținere și depozitare ale acestora. <b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască tipurile de detergenți de curățat, modul de întreținere și depozitare a acestora. <b>4.</b> Cursantul trebuie să cunoască modul de curățare a diferitelor suprafețe (pardoseli, pereți, plafoane, covoare,	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Suportul de curs.	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	

- Modul de curățare a diferitelor suprafețe: pardoseli, pereți, plafoane, covoare, mobilă, pervazuri, grupuri sanitare etc., în funcție de zona de risc din unitatea de asistență sanitară.	mobilă, pervazuri, grupuri sanitare etc.) în funcție de zona de risc din unitatea de asistență sanitară.				
<b>6. Dezinfecție prin mijloace fizice și chimice</b> - Activitatea de dezinfecție și în ce condiții trebuie aplicată ; - Noțiunile privind mijloacele fizice: spălat, termic, radiație ultravioletă, radiație gamma etc. și chimice ale dezinfecției; - Noțiunile generale privind acțiunea diferitelor tipuri de produse biocide și modalități de aplicare în funcție de zona unității sanitare; - Criteriile de utilizare, păstrare și depozitare ale produselor de curățenie și dezinfectante.	<b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască în ce constă activitatea de dezinfecție și în ce condiții trebuie aplicată. <b>2.</b> Cursantul trebuie să aibă noțiuni privind mijloacele fizice (spălat, termic, radiație ultravioletă, radiație gamma etc) și chimice ale dezinfecției, noțiuni generale privind acțiunea diferitelor tipuri de produse biocide și modalități de aplicare în funcție de zona unității sanitare. <b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască criteriile de utilizare, păstrare și depozitare ale produselor de curățenie și dezinfectante.	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	
<b>7. Igiena personalului</b> - Regulile pentru menținerea igienei personale, modul de folosire a echipamentului de protecție, tehnica corectă a spălării mâinilor, menținerea igienei la locul de muncă, practicile de dezinfectare/curățare.	Cursantul trebuie să cunoască regulile pentru menținerea igienei personale, modul de folosire a echipamentului de protecție, tehnica corectă a spălării mâinilor, menținerea igienei la locul de muncă, practicile de dezinfectare/curățare.	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.		<b>1</b>	
<b>8. Precauții standard în unități de asistență medical</b> - Scopul, conceptul și reguli de bază în aplicarea precauțiilor standard; - Tehnica de spălare antiseptică a mâinilor, utilizarea echipamentului de protecție adecvat, complet și corect, colectarea corectă a lenjeriei, veselei și a deșeurilor cu respectarea circuitelor prestabilite și respectarea protocoalelor de lucru.	<b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască scopul, conceptul și reguli de bază în aplicarea precauțiilor standard. <b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască tehnica de spălare antiseptică a mâinilor, utilizarea echipamentului de protecție adecvat, complet și corect, colectarea corectă a lenjeriei, veselei și a deșeurilor cu respectarea circuitelor prestabilite și respectarea protocoalelor de lucru.	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	
<b>9. Prevenirea accidentelor și a altor tipuri de expunere profesională în unități de asistență medical</b> - Măsurile de prevenire și măsurile de intervenție	Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prevenire precum și măsuri de intervenție în cazul accidentării utilizării instrumentelor ascuțite, a expunerii la produse biologice.		<b>1</b>		



în cazul accidentării utilizării instrumentelor ascuțite, a expunerii la produse biologice.					
<p><b>10. Circuitele unității de asistență medical</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptul de circuit al unității de asistență sanitară și respectarea cerințelor (ex circuitul instrumentarului, al bolnavului, al materialelor sterile, deșeurilor, servirea mesei, circulația lenjeriei etc.)</li> <li>- Modalitatea de preluare și însoțire a pacientului de la internare până la salonul unde va fi internat;</li> <li>- Modalitatea de stocare și păstrare a îmbrăcămintei bolnavului precum și de eliberare a acesteia la externare;</li> <li>- Modalitatea de păstrare a îmbrăcămintei personale și echiparea pentru locul de muncă;</li> <li>- Circuitele de transport al instrumentarului, echipamentelor în unitatea de asistență sanitară;</li> <li>- Circuitele de transport al lenjeriei curate/murdare;</li> <li>- Circuitul veselei și a alimentelor de la bucătărie la locul de servire a mesei/sălii de mese precum și modul de debarasare, spălare și dezinfectare a veselei și tacâmurilor;</li> <li>- Tipurile de deșeuri periculoase/nepericuloase și modul de gestionare a acestora de la sursă la eliminarea finală, precum și circuitul aferent transportării acestora.</li> </ul>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să înțeleagă conceptul de circuit al unității de asistență sanitară și respectarea cerințelor ( ex circuitul instrumentarului, al bolnavului, al materialelor sterile, deșeurilor, servirea mesei, circulația lenjeriei, etc.)</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- modalitatea de preluare și însoțire a pacientului de la internare până la salonul unde va fi internat;</li> <li>- modalitatea de stocare și păstrare a îmbrăcămintei bolnavului precum și de eliberare a acesteia la externare;</li> <li>- modalitatea de păstrare a îmbrăcămintei personale și echiparea pentru locul de muncă;</li> <li>- circuitele de transport al instrumentarului, echipamentelor în unitatea de asistență sanitară;</li> <li>- circuitele de transport al lenjeriei curate/murdare;</li> <li>- circuitul veselei și a alimentelor de la bucătărie la locul de servire a mesei/sălii de mese precum și modul de debarasare, spălare și dezinfectare a veselei și tacâmurilor;</li> </ul> <p><b>3.</b> Cursantul trebuie să identifice tipurile de deșeuri periculoase/nepericuloase și modul de gestionare a acestora de la sursă la eliminarea finală, precum și circuitul aferent transportării acestora.</p>	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Fișe de lucru; Tablă; Videoprojector; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<b>11. Testarea finală</b>	Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie.	Evaluarea sumativă Testul grilă			<b>2</b>

**Școala Postliceală Sanitară „Carol Davila” Onești**

**Domeniul:** Sănătate și asistență pedagogică

**Modulul 3:** Instruirea personalului din unități care prestează servicii în domeniul apei destinate consumului uman: producția și distribuția apei potabile și apa din fântânile publice, producția apei îmbuteliate

Număr de ore: 12

Formator: dr. Coman Raluca

Curriculum aprobat prin ORDINUL nr. 2.209/4.469/2022, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 865/02.09.2022

### PROGRAMA/PLANIFICAREA MODULULUI nr. 3

**Instruirea personalului din unități care prestează servicii în domeniul apei destinate consumului uman:  
producția și distribuția apei potabile și apa din fântânile publice, producția apei îmbuteliate**

Tema și conținuturile învățării	Obiectivele/Rezultatele învățării	Resursele didactice și materiale	Numărul de ore		
			Teorie	Aplicații practice	Evaluare
<p><b>1. Aspecte relevante pentru buna desfășurare a activităților din unitățile operatorilor de apă potabilă și apă îmbuteliată</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Calitatea apei potabile și condiții obligatorii pentru operatorii de apă potabilă în sistem centralizat, precum și pentru cei ce îmbuteliază apă potabilă, în vederea asigurării unei calități care să nu pună în pericol starea de sănătate a consumatorilor;</li><li>- Asigurarea unui proces de producție adecvat și în concordanță cu prevederile legislative, a categoriilor de apă;</li><li>- Folosirea materialelor, echipamentelor și a altor componente ce vin în contact cu apa potabilă, în conformitate cu legislația actuală;</li><li>- Efectuarea monitorizării de control și a parametrilor de calitate ai apei destinate consumului uman;</li><li>- Înregistrarea laboratoarelor care efectuează controlul oficial al apei potabile ;</li></ul>	<p><b>Cursantul trebuie să dovedească însușirea de:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1.</b> Cunoștințe minime despre calitatea apei potabile și condiții obligatorii pentru operatorii de apă potabilă în sistem centralizat, precum și pentru cei ce îmbuteliază apă potabilă, în vederea asigurării unei calități care să nu pună în pericol starea de sănătate a consumatorilor;</li><li><b>2.</b> Cunoștințe minime pentru asigurarea unui proces de producție adecvat și în concordanță cu prevederile legislative, a categoriilor de apă;</li><li><b>3.</b> Cunoștințe minime privind folosirea materialelor, echipamentelor și a altor componente ce vin în contact cu apa potabilă, în conformitate cu legislația actuală;</li><li><b>5.</b> Cunoștințe minime privind efectuarea monitorizării de control și a parametrilor de calitate ai apei destinate consumului uman;</li><li><b>6.</b> Cunoștințe minime privind înregistrarea laboratoarelor care efectuează controlul oficial al apei potabile;</li></ol>	<p>Prelegerea; Suportul de curs; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector.</p>	<b>1</b>		

<p>- Calitatea construcției fântânilor publice și a apei date spre folosință consumatorilor; - HCCP, punctele de control critice.</p>	<p><b>7.</b> Cunoștințe minime referitoare la calitatea construcției fântânilor publice și a apei date spre folosință consumatorilor; <b>8.</b> Cunoștințe minime privind HCCP, punctele de control critice.</p>				
<p><b>2. Noțiuni teoretice privind riscurile pentru sănătatea populației în relație cu calitatea apei potabile; rolul și importanța apei pentru sănătatea publică</b> - Noțiunile despre bolile care se pot transmite prin apă (boli virale, bacteriene, parazitare) și boli asociate apei.</p>	<p>Cursantul trebuie să dovedească însușirea noțiunilor despre bolile care se pot transmite prin apă (boli virale, bacteriene, parazitare) și boli asociate apei.</p>	<p>Prelegerea; Tablă; Videoproiector Suportul de curs.</p>	<p><b>2</b></p>		
<p><b>3. Funcționarea și cerințele igienice pentru unitățile de producție a apei potabile. Alegerea sursei de apă, asigurarea procedurilor de tratare și asigurarea proiectiei sanitare</b> - Noțiunile despre cerințele igienice, a zonelor de protecție sanitară pentru captări ape de suprafață sau de profunzime și zonele de regim sever pentru rețelele de distribuție.</p>	<p>Cursantul trebuie să dovedească însușirea noțiunilor despre cerințele igienice, a zonelor de protecție sanitară pentru captări ape de suprafață sau de profunzime și zonele de regim sever pentru rețelele de distribuție.</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Suportul de curs.</p>	<p><b>1</b></p>		
<p><b>4. Decizii privind furnizarea apei potabile în situații de urgență, capacitatea de rezervă minimă ce trebuie asigurată</b> - Principalele metode de acțiune în caz de inundații, dezastre, calamități, cutremure etc.</p>	<p>Cursantul să cunoască principalele metode de acțiune în caz de inundații, dezastre, calamități, cutremure etc.</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>	<p><b>1</b></p>		
<p><b>5. Norme de igiena pentru fluxul tehnologic în vederea asigurării calității apei potabile și norme pentru stocarea apei potabile</b> - Noțiuni despre asigurarea calității apei atât pe fluxul tehnologic, cât și în condiții de</p>	<p>Cursantul să aibă noțiuni despre asigurarea calității apei atât pe fluxul tehnologic cât și în condiții de stocare a apei.</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Suportul de curs.</p>	<p><b>1</b></p>		

stocare a apei.					
<b>6. Instruirea personalului de la întreținere și reparații</b> - Noțiuni teoretice și practice privind amplasarea și materialele folosite pentru conducte de transport și distribuția apei, materiale avizate conform normelor legislative în vigoare	Cursantul să aibă noțiuni teoretice și practice privind amplasarea și materialele folosite pt. conducte de transport și distribuția apei, materiale avizate conform normelor legislative în vigoare.	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<b>7. Folosirea corectă a substanțelor utilizate la curățenia și dezinfectia spațiilor de lucru, a rezervoarelor de stocare și a conductelor de transport a apei. Cunoașterea substanțelor biocide avizate conform legislației în vigoare, folosite pentru dezinfectarea apei folosite pentru consum și a apei de piscină</b> - Metodele de dezinfecție a rezervoarelor, tancurilor și cisternelor și a conductelor de transport a apei potabile, precum și a piscinelor.	Cursantul trebuie să cunoască metodele de dezinfecție a rezervoarelor, tancurilor și cisternelor și a conductelor de transport a apei potabile, precum și a piscinelor.	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<b>8. Igiena personală și noțiuni privind protecția personalului încadrat</b> - Cunoștințe de igienă personală și protecție.	Cursantul trebuie să aibă cunoștințe de igienă personală și protecție.	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	

<p><b>9. Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Legea nr. 458/2002</u></b> privind calitatea apei potabile;</li> <li>- <b><u>H.G. nr. 974/2004</u></b> pentru aprobarea <b><u>Normelor</u></b> de supraveghere, inspecție sanitară și monitorizare a calității apei potabile și a <b><u>Procedurii</u></b> de autorizare sanitară a producției și distribuției apei potabile;</li> <li>- <b><u>Hotărârea nr. 1.020/2005</u></b> pentru aprobarea <b><u>Normelor tehnice</u></b> de exploatare și comercializare a apelor minerale naturale</li> <li>- Ordinul ministrului sănătății nr. 314/2007 privind notificarea apelor îmbuteliolate, altele decât apele minerale sau apele de izvor;</li> <li>- <b><u>Ordinul ministrului sănătății nr. 119/2014</u></b> pentru aprobarea <b><u>Normelor</u></b> de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației;</li> <li>- <b><u>Ordinul ministrului sănătății nr. 275/2012</u></b> privind aprobarea <b><u>Procedurii</u></b> de reglementare sanitară pentru punerea pe piață a produselor, materialelor, substanțelor chimice/amestecurilor și echipamentelor utilizate în contact cu apa potabilă privind materialele care vin în contact cu apa potabilă;</li> <li>- <b><u>Ordinul ministrului sănătății nr. 1.030/2009</u></b> privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursantul trebuie să cunoască următoarele dispoziții, în formă actualizată din <b><u>Legea nr. 458/2002</u></b> privind calitatea apei potabile.</li> <li>2. Cursantul trebuie să cunoască <b><u>H.G. nr. 974/2004</u></b> pentru aprobarea <b><u>Normelor</u></b> de supraveghere, inspecție sanitară și monitorizare a calității apei potabile și a <b><u>Procedurii</u></b> de autorizare sanitară a producției și distribuției apei potabile.</li> <li>3. Cursantul trebuie să cunoască <b><u>Hotărârea nr. 1.020/2005</u></b> pentru aprobarea <b><u>Normelor tehnice</u></b> de exploatare și comercializare a apelor minerale naturale.</li> <li>4. Cursantul trebuie să cunoască <b><u>Ordinul ministrului sănătății nr. 314/2007</u></b> privind notificarea apelor îmbuteliolate, altele decât apele minerale sau apele de izvor.</li> <li>5. Cursantul trebuie să cunoască <b><u>Ordinul ministrului sănătății nr. 119/2014</u></b> pentru aprobarea <b><u>Normelor</u></b> de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației.</li> <li>6. Cursantul trebuie să cunoască <b><u>Ordinul ministrului sănătății nr. 275/2012</u></b> privind aprobarea <b><u>Procedurii</u></b> de reglementare sanitară pentru punerea pe piață a produselor, materialelor, substanțelor chimice/ amestecurilor și echipamentelor utilizate în contact cu apa potabilă privind materialele care vin în contact cu apa potabilă.</li> <li>7. Cursantul trebuie să cunoască <b><u>Ordinul ministrului sănătății nr. 1.030/2009</u></b> privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce</li> </ol>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>	<p><b>1</b></p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------	--	--

<p>activități cu risc pentru starea de sănătate a populației;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ordinul nr. 764/2005</b> pentru aprobarea procedurii de înregistrare la Ministerul Sănătății a laboratoarelor care efectuează monitorizarea calității apei potabile în cadrul controlului oficial al apei potabile;</li> <li>- <b>Legea nr. 107/1996</b> a apelor;</li> <li>- <b>Hotărâre nr. 930/2005</b> pentru aprobarea <b>Normelor speciale</b> privind caracterul și mărimea zonelor de protecție sanitară și hidrogeologică.</li> </ul>	<p>desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației.</p> <p><b>8.</b> Cursantul trebuie să cunoască <b>Ordinul nr. 764/2005</b> pentru aprobarea procedurii de înregistrare la Ministerul Sănătății a laboratoarelor care efectuează monitorizarea calității apei potabile în cadrul controlului oficial al apei potabile.</p> <p><b>9.</b> Cursantul trebuie să cunoască <b>Legea nr. 107/1996</b> a apelor.</p> <p><b>10.</b> Cursantul trebuie să cunoască <b>Hotărâre nr. 930/2005</b> pentru aprobarea <b>Normelor speciale</b> privind caracterul și mărimea zonelor de protecție sanitară și hidrogeologică.</p>				
<p><b>10. Testarea finală</b></p>	<p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie.</p>	<p>Evaluarea sumativă Testul grilă</p>			<p><b>2</b></p>

**Școala Postliceală Sanitară „Carol Davila” Onești**

**Domeniul:** Sănătate și asistență pedagogică

**Modulul 4:** Instruirea personalului din unități care prestează servicii pentru spații în care au loc activități de îmbăiere sau înot de agrement, formativ sau sportiv, precum și servicii pentru tratarea și dezinfectia apei din bazine de înot și piscine

**Număr de ore:** 12

**Formator:** dr. Coman Raluca

**PROGRAMA/PLANIFICAREA MODULULUI nr. 4**

**Instruirea personalului din unități care prestează servicii pentru spații în care au loc activități de înbăiere sau înot de agrement, formativ sau sportiv, precum și servicii pentru tratarea și dezinfectia apei din bazine de înot și piscine**

Tema și conținuturile învățării	Obiectivele/Rezultatele învățării	Resursele didactice și materiale	Numărul de ore		
			Teorie	Aplicații practice	Evaluare
<p><b>1. Tipuri de bazine de înot</b>                      - Principalele tipuri de bazine de înot în funcție de accesibilitatea utilizatorilor, caracteristici ambientale și structurale, activitatea desfășurată;                      - Tipul sursei de aprovizionare cu apă.</p>	<p>Cursantul trebuie să descrie principalele tipuri de bazine de înot în funcție de accesibilitatea utilizatorilor, caracteristici ambientale și structurale, activitatea desfășurată, tipul sursei de aprovizionare cu apă.</p>	<p>Prelegerea;                      Suportul de curs;                      Fișe de lucru;                      Tablă;                      Videoproiector.</p>	<b>1</b>		
<p><b>2. Managementul calității apei din bazinele de înot și a mediului interior</b>                      - Măsurile preventive, esențiale care reduc riscul pentru sănătatea datorate apei contaminate din aceste bazine.</p>	<p>Cursantul trebuie să enumere măsurile preventive, esențiale care reduc riscul pentru sănătatea datorate apei contaminate din aceste bazine.</p>	<p>Prelegerea;                      Tablă;                      Videoproiector                      Suportul de curs.</p>	<b>1</b>		
<p><b>3. Dezinfectia apei</b>                      - Principalele metode chimice și fizice pentru dezinfectia apei;                      - Principalele substanțe active folosite la dezinfectia chimică a bazinelor de înot (clor gazos, hipoclorit de sodiu sau calciu, tri- sau dicloroisocianați, generare electrolitică de ozon sau clor, dioxid de clor, combinație de dioxid de clor și clor, ozon, substanțele care generează</p>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să enunțe principalele metode chimice și fizice pentru dezinfectia apei.  <b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască principalele substanțe active folosite la dezinfectia chimică a bazinelor de înot (clor gazos, hipoclorit de sodiu sau calciu, tri- sau dicloroisocianați, generare electrolitică de ozon sau clor, dioxid de clor, combinație de dioxid de clor și clor, ozon, substanțele care generează brom).  <b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască și să descrie termenii</p>	<p>Prelegerea;                      Dezbaterea;                      Aplicații practice                      Suportul de curs.</p>	<b>1</b>		

<p>brom);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Termenii folosiți pentru metodele de dezinfecției prin clorinare: necesar de clor, clor rezidual liber, clor legat, clor total, tratament-șoc, hiperclorinare, declorinare;</li> <li>- Criteriile care stau la baza dozării dezinfectanților;</li> <li>- Formulele de calcul și aplicarea, în mod practic a instrucțiunilor de folosire furnizate de fabricantul produsului biocid pentru a determina necesarul de dezinfectant ce trebuie adăugat în bazine de înot și în piscine;</li> <li>- Metode fizice;</li> <li>- Metoda de dezinfecție cu ultraviolete (UV).</li> </ul>	<p>folosiți pentru metodele de dezinfecției prin clorinare: necesar de clor, clor rezidual liber, clor legat, clor total, tratament-șoc, hiperclorinare, declorinare.</p> <p>4. Cursantul trebuie să descrie succint criteriile care stau la baza dozării dezinfectanților.</p> <p>5. Cursantul trebuie să cunoască formulele de calcul și să aplice în mod practic instrucțiunile de folosire furnizate de fabricantul produsului biocid pentru a determina necesarul de dezinfectant ce trebuie adăugat în bazine de înot și în piscine.</p> <p>6. Cursantul trebuie să cunoască metodele fizice.</p> <p>7. Cursantul trebuie să cunoască metoda de dezinfecție cu ultraviolete (UV).</p>				
<p><b>4. Filtrarea apei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scopul filtrării;</li> <li>- Aspecte legate de turbiditate și tratamentul de spălare în contracurent;</li> <li>- Principalele tipuri de filtre.</li> </ul>	<p>1. Cursantul trebuie să cunoască scopul filtrării, aspecte legate de turbiditate și tratamentul de spălare în contracurent.</p> <p>2. Cursantul trebuie să descrie pe scurt principalele tipuri de filtre</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>	<b>1</b>		
<p><b>5. Măsuri de igienă pentru utilizatori</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilitățile persoanelor de supraveghere;</li> <li>- Cerințele în vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, a condițiilor funcționale pentru siguranța utilizatorilor în piscine și bazine de înot;</li> <li>- Atribuțiile și responsabilitățile responsabilului de piscină pentru asigurarea condițiilor de igienă și funcționalitate ale piscinei.</li> </ul>	<p>1. Cursantul trebuie să descrie pe scurt responsabilitățile persoanelor de supraveghere.</p> <p>Cursantul trebuie să enumere cerințele în vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, a condițiilor funcționale pentru siguranța utilizatorilor în piscine și bazine de înot atribuțiile și responsabilitățile responsabilului de piscină pentru asigurarea condițiilor de igienă și funcționalitate ale piscinei.</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Suportul de curs.</p>	<b>1</b>		



<p><b>6. Golirea și curățarea bazinelor de înot</b>  - Metodele de înlocuire a apei din piscine;  - Normele și cerințe minimale pentru ritmul de primenire a apei, de spălare și dezinfecție a bazinelor în funcție de calitatea apei.</p>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să descrie pe scurt metodele de înlocuire a apei din piscine.  <b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască normele și cerințe minimale pentru ritmul de primenire a apei, de spălare și dezinfecție a bazinelor în funcție de calitatea apei.</p>	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector.	<b>1</b>		
<p><b>7. Calitatea aerului</b>  - Factorii de confort care contribuie la formarea climatului optim pentru utilizatorii bazinelor de înot.</p>	Cursantul trebuie să enumere și să descrie pe scurt factorii de confort care contribuie la formarea climatului optim pentru utilizatorii bazinelor de înot.	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<p><b>8. Calitatea apei din bazinele de înot</b>  - Scopul monitorizării.</p>	Cursantul trebuie să descrie scopul monitorizării	Dezbaterea; Aplicații practice Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<p><b>9. Parametrii microbiologici</b>  - Valoarea maximă admisă pentru indicatorii microbiologici monitorizați de rutină (număr total de colonii ce se dezvoltă la 37°C, bacterii coliforme, Escherichia coli, enterococi, Pseudomonas aeruginosa) și cei pentru cazuri speciale (Staphylococcus aureus);  - Recoltarea probelor de apă din bazine de înot, frecvența de recoltare pentru analiza microbiologică a apei de îmbăiere, frecvența de verificare a pH-ului apei și a dezinfectantului rezidual.</p>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să descrie și să cunoască valoarea maximă admisă pentru indicatorii microbiologici monitorizați de rutină (număr total de colonii ce se dezvoltă la 37°C, bacterii coliforme, Escherichia coli, enterococi, Pseudomonas aeruginosa) și cei pentru cazuri speciale (Staphylococcus aureus).  <b>2.</b> Cursantul trebuie să posede cunoștințe despre recoltarea probelor de apă din bazine de înot, frecvența de recoltare pentru analiza microbiologică a apei de îmbăiere, frecvența de verificare a pH-ului apei și a dezinfectantului rezidual.</p>	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.			

<p><b>10. Parametrii fizico – chimici</b> - Valoarea maximă admisă pentru indicatorii fizico – chimici monitorizați de rutină (pH-ul, lipezimea, temperatura și clonii rezidual liber).</p>	<p>Cursantul trebuie să descrie și să cunoască valoarea maximă admisă pentru indicatori fizico – chimici monitorizați de rutină (Ph -ul, lipezimea, temperatura și clonii rezidual liber).</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>			
<p><b>11. Registrul de evidență a datelor</b> Cursantul trebuie să cunoască datele care trebuie înscrise în registrul de evidență</p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască datele care trebuie înscrise în registrul de evidență</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.lucru;</p>			
<p><b>12. Controalele (inspecțiile sanitare) privind verificarea calității apei din bazinele de înot</b> - Conținutul unui planul de control intern</p>	<p>Cursantul trebuie să descrie conținutul unui planul de control intern</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>			
<p><b>13. Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii</b> - <b>Ordinul nr. 994/2018</b> pentru modificarea și completarea <b>Normelor</b> de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, aprobate prin <b>Ordinul ministrului sănătății nr. 119/2014</b><b>Ordinul ministrului sănătății nr. 1.030/2009</b> (mod. OAP 251/2012) Ordin privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației - <b>Hotărârea nr. 546/2008</b> privind gestionarea calității apei de îmbăiere de către Institutul</p>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască <b>Ordinul nr. 994/2018</b> pentru modificarea și completarea <b>Normelor</b> de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, aprobate prin <b>Ordinul ministrului sănătății nr. 119/2014</b><b>Ordinul ministrului sănătății nr. 1.030/2009</b> (mod. OAP 251/2012) Ordin privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației <b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască <b>Hotărârea nr. 546/2008</b> privind gestionarea calității apei de îmbăiere de Institutul Național de Sănătate Publică. <b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască că Centrul Național de Monitorizare a Riscurilor din Mediul Comunitar a emis</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>	<p><b>1</b></p>		

<p>Național de Sănătate Publică. - Centrul Național de Monitorizare a Riscurilor din Mediul Comunitar a emis <b><u>Ghid pentru supraveghere și monitorizare a calității apei de piscine și bazine de înot</u></b> în 2014 <a href="https://cnmrmc.insp.gov.ro/images/ghiduri/Ghid-Ape-Piscine-Bazine-Inot.pdf">https://cnmrmc.insp.gov.ro/images/ghiduri/Ghid-Ape-Piscine-Bazine-Inot.pdf</a></p>	<p><b><u>Ghid pentru supraveghere și monitorizare a calității apei de piscine și bazine de înot</u></b> în 2014 <a href="https://cnmrmc.insp.gov.ro/images/ghiduri/Ghid-Ape-Piscine-Bazine-Inot.pdf">https://cnmrmc.insp.gov.ro/images/ghiduri/Ghid-Ape-Piscine-Bazine-Inot.pdf</a></p>				
<p><b>14. Testarea finală</b></p>	<p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie.</p>	<p>Evaluarea sumativă Testul grilă</p>			<p><b>2</b></p>

**Școala Postliceală Sanitară „Carol Davila” Onești**

**Domeniul:** Sănătate și asistență pedagogică

**Modulul 5 - Nivelul I:** Instruirea personalului din unități care prestează servicii de tratament și machiaj cosmetic, epilare, frizerie, coafură și bărbierit

**Număr de ore:** 8

**Formator:** dr. Coman Raluca

**Curriculum** aprobat prin ORDINUL nr. 2.209/4.469/2022, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 865/02.09.2022

**NOTA BENE!** Modulul 5 este dedicat instruirii personalului din unități care prestează servicii în cabinete de înfrumusețare corporală, reglementate prin [Ordinul nr. 1.136/2007](#) privind aprobarea normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală. Modul cuprinde 3 niveluri de instruire alocate corespunzător responsabilităților postului ocupat de personalul ce urmează a fi instruit.

### **PROGRAMA/PLANIFICAREA MODULULUI nr. 5 – Nivelul I**

#### **Instruirea personalului din unități care prestează servicii de tratament și machiaj cosmetic, epilare, frizerie, coafură și bărbierit**

Tema și conținuturile învățării	Obiectivele/Rezultatele învățării	Resursele didactice și materiale	Numărul de ore		
			Teorie	Aplicații practice	Evaluare
<b>1. Anatomia pielii și structura firului de păr – noțiuni generale</b>	Cursantul trebuie să descrie succint diferitele straturi de piele și straturile firului de păr	Prelegerea; Suportul de curs; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector.	<b>1</b>		
<b>2. Bolile (inclusiv, alergii) ale pielii și scalpului – noțiuni generale</b> - Afecțiunile contagioase și necontagioase frecvente pielii: impetigo, intertrigo, furunculoza, foliculita, erizipelul, ectima, celulita infecțioasă, herpes, psoriazis, acnee, candidoza, dermatita periorală, etc.; - Afecțiunile contagioase și necontagioase frecvente ale părului și a scalpului: favus, surface trichophoria, trichoforă superficială, microsporia, mătreață și seboreea, Psoriazisul scalpului, eczema seboreică, foliculita, pediculoza.	<b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască afecțiunile contagioase și necontagioase frecvente pielii (de ex. impetigo, intertrigo, furunculoza, foliculita, erizipelul, ectima, celulita infecțioasă, herpes, psoriazis, acnee, candidoza, dermatita periorală etc), <b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască afecțiunile contagioase și necontagioase frecvente a părului și a scalpului (de ex. favus, surface trichophoria, trichoforă superficială, microsporia, mătreață și seboreea, Psoriazisul scalpului, eczema seboreică, foliculita, pediculoza).	Prelegerea; Tablă; Videoproiector Suportul de curs.	<b>1</b>		

<p><b>3. Igienă și sanitație</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regulile pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă, practicile de sterilizare/dezinfectare/curățarea instrumentelor și echipamentelor;</li> <li>- Agenții de curățare și dezinfectare pentru diferite instrumente și suprafețe de lucru;</li> <li>- Diferența între instrumentele refolosibile și cele de unică folosință;</li> <li>- Proceduri de control al infecțiilor;</li> <li>- Depozitarea corectă a produselor sterilizate/dezinfectate/curățate;</li> <li>- regulile de eliminare a deșeurilor.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursantul trebuie să cunoască regulile pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă, practicile de sterilizare/dezinfectare/curățarea instrumentelor și echipamentelor.</li> <li>2. Cursantul trebuie să cunoască agenți de curățare și dezinfectare pentru diferite instrumente și suprafețe de lucru.</li> <li>3. Cursantul trebuie să facă diferența între instrumentele refolosibile și cele de unică folosință.</li> <li>4. Cursantul trebuie să știe să aplice proceduri de control al infecțiilor.</li> <li>5. Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect produsele sterilizate/dezinfectate/curățate.</li> <li>6. Cursantul trebuie să cunoască regulile de eliminare a deșeurilor.</li> </ol>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Suportul de curs.</p>	<p><b>0,5</b></p>	<p><b>0,5</b></p>	
<p><b>4. Riscurile generate de procedurile aplicate și măsuri de siguranță</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pericolele chimice, fizice, electrice și de infectare și evaluarea riscurilor procedurilor;</li> <li>- Măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție;</li> <li>- Conținutul unei etichete și instrucțiunile producătorului (inclusiv, condițiile de utilizare și avertismentele obligatorii pentru unele categorii de produse cosmetice).</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursantul trebuie să identifice pericolele (precum, cele chimice, fizice, electrice și de infectare) și să evalueze riscurile procedurilor.</li> <li>2. Cursantul trebuie să cunoască măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul.</li> <li>3. Cursantul trebuie să știe să înțeleagă conținutul unei etichete și să urmărească instrucțiunile producătorului (inclusiv, condițiile de utilizare și avertismentele obligatorii pentru unele categorii de produse cosmetice).</li> </ol>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.</p>	<p><b>1</b></p>		
<p><b>5. Măsuri de prim – ajutor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Măsurile de prim – ajutor în caz de arsuri ușoare, opăririi, tăieturi, clătirea ochilor în caz de contact cu substanțe chimice, sângerări etc.</li> </ul>	<p>Cursantul trebuie să cunoască măsuri de prim ajutor în caz de arsuri ușoare, opăririi, tăieturi, clătirea ochilor în caz de contact cu substanțe chimice, sângerări etc.</p>	<p>Dezbaterea; Aplicații practice; Suportul de curs.</p>		<p><b>1</b></p>	
<p><b>6. Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ordinul nr. 1.136/2007</b> privind aprobarea Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală;</li> <li>- <b>Regulamentul (CE) nr. 1223/2009</b> al</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cursantul trebuie să cunoască următoarele dispozițiile <b>Ordinului nr. 1.136/2007</b> privind aprobarea Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală</li> <li>2. Cursantul trebuie să cunoască Regulamentul (CE) nr. 1223/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 30 noiembrie 2009 privind produsele cosmetice.</li> </ol>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de</p>	<p><b>1</b></p>		

<p>Parlamentului European și al Consiliului din 30 noiembrie 2009 privind produsele cosmetice;  - <b>Ordin nr. 1.226 din 3 decembrie 2012</b> pentru aprobarea <b>Normelor tehnice</b> privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a <b>Metodologiei</b> de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale.  - Această temă se completează în măsura adoptării legislației conexe procedurilor de manichiură și pedichiură.</p>	<p><b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască <b>Ordinul nr. 1.226 din 3 decembrie 2012</b> pentru aprobarea <b>Normelor tehnice</b> privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a <b>Metodologiei</b> de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale.  <b>4.</b> Cursantul trebuie să poată completa, în măsura adoptării legislației conexe procedurilor de manichiură și pedichiură</p>	curs.			
<p><b>7. Testarea finală</b></p>	<p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie.</p>	<p>Evaluarea sumativă  Testul grilă</p>			<p><b>2</b></p>

Școala Postliceală Sanitară „Carol Davila” Onești

**Domeniul:** Sănătate și asistență pedagogică

**Modulul 5 - Nivelul II:** Instruirea personalului din unități care prestează servicii de manichiură și pedichiură

**Număr de ore:** 8

**Formator:** dr. Coman Raluca

**Curriculum** aprobat prin ORDINUL nr. 2.209/4.469/2022, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 865/02.09.2022

**PROGRAMA/PLANIFICAREA MODULULUI nr. 5 – Nivelul II**  
**Instruirea personalului din unități care prestează servicii de manichiură și pedichiură**

Tema și conținuturile învățării	Obiectivele/Rezultatele învățării	Resursele didactice și materiale	Numărul de ore		
			Teorie	Aplicații practice	Evaluare
<p><b>1. Anatomia pielii și a unghiilor - noțiuni generale</b></p> <p>- Structura unghiilor, să descrie diferitele straturi de piele și modul în care aceasta au rol în procedurile aplicate unghiilor, să explice procesul de creștere a unghiilor.</p>	<p>Cursantul trebuie să cunoască structura unghiilor, să descrie diferitele straturi de piele și modul în care aceasta au rol în procedurile aplicate unghiilor, să explice procesul de creștere a unghiilor</p>	<p>Prelegerea; Suportul de curs; Fișe de lucru; Tablă; Videoprojector.</p>	<b>1</b>		
<p><b>2. Boli ale pielii (inclusiv, alergii) și unghiilor - noțiuni generale</b></p> <p>- Patologiile comune ale unghiilor: (de ex. paronichia, infecții bacteriene Pseudomonas, onicomicoza, pecinginea, onychatrophia, onicorexis, onychauxis, unghiile fragile) și ale pielii (de ex. impetigo, intertrigo, furunculoza, foliculita, erizipelul, ectima, celulita infecțioasă, herpes, psoriazis, acnee, candidoza, dermatita periorală, etc.);</p> <p>- Contraindicațiile și procedurile care afectează sau restricționează serviciile de manichiură/pedichiura.</p>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască și să poată enumera și caracteriza patologiile comune ale unghiilor (de ex. paronichia, infecții bacteriene Pseudomonas, onicomicoza, pecinginea, onychatrophia, onychauxis, unghiile fragile) și ale pielii (de ex. impetigo, intertrigo, furunculoza, foliculita, erizipelul, ectima, celulita infecțioasă, herpes, psoriazis, acnee, candidoza, dermatita periorală, etc.).</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să știe contraindicațiile și procedurile care afectează sau restricționează serviciile de manichiură/pedichiura.</p>	<p>Prelegerea; Tablă; Videoprojector Suportul de curs.</p>	<b>1</b>		
<p><b>3. Igienă și sanitație</b></p> <p>- Regulile pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă, practicile de sterilizare/dezinfectare/curățarea instrumentelor și echipamentelor;</p>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască regulile pentru menținerea igienei personale, menținerea igienei la locul de muncă, practicile de sterilizare/dezinfectare/curățarea instrumentelor și echipamentelor.</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască agenți de curățare și</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Suportul de</p>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agenții de curățare și dezinfectare pentru diferite instrumente și suprafețe de lucru;</li> <li>- Diferența între instrumentele refolosibile și cele de unică folosință;</li> <li>- Proceduri de control al infecțiilor;</li> <li>- Depozitarea corectă a produselor sterilizate/dezinfectate/curățate;</li> <li>- regulile de eliminare a deșeurilor.</li> </ul>	<p>dezinfectare pentru diferite instrumente și suprafețe de lucru.</p> <p><b>3.</b> Cursantul trebuie să facă diferența între instrumentele refolosibile și cele de unică folosință.</p> <p><b>4.</b> Cursantul trebuie să știe să aplice proceduri de control al infecțiilor.</p> <p><b>5.</b> Cursantul trebuie să știe să depoziteze corect produsele sterilizate/dezinfectate/curățate.</p> <p><b>6.</b> Cursantul trebuie să cunoască regulile de eliminare a deșeurilor.</p>	curs.			
<p><b>4. Riscurile generate de procedurile aplicate și măsuri de siguranță</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pericolele chimice, fizice, electrice și de infectare și evaluarea riscurilor procedurilor;</li> <li>- Măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție;</li> <li>- Conținutul unei etichete și instrucțiunile producătorului (inclusiv, condițiile de utilizare și avertismentele obligatorii pentru unele categorii de produse cosmetice).</li> </ul>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să identifice pericolele (precum, cele chimice, fizice, electrice și de infectare) și să evalueze riscurile procedurilor.</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască măsurile de control, precauțiile de siguranță și echipamentele de protecție atunci când este cazul.</p> <p><b>3.</b> Cursantul trebuie să știe să înțeleagă conținutul unei etichete și să urmărească instrucțiunile producătorului (inclusiv, condițiile de utilizare și avertismentele obligatorii pentru unele categorii de produse cosmetice).</p>	Prelegerea; Dezbaterea; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<p><b>5. Măsuri de prim – ajutor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Măsurile de prim – ajutor în cazuri de afectare a sănătății, cauzate de serviciile prestate (precum, sângerări).</li> </ul>	Cursantul trebuie să poată oferi asistență imediată în cazuri de afectare a sănătății, cauzate de servicii prestate (precum, sângerări).	Dezbaterea; Aplicații practice; Suportul de curs.		<b>1</b>	
<p><b>6. Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ordinul nr. 1.136/2007</b> privind aprobarea Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală;</li> <li>- <b>Regulamentul (CE) nr. 1223/2009</b> al Parlamentului European și al Consiliului din 30 noiembrie 2009 privind produsele cosmetice;</li> <li>- <b>Ordin nr. 1.226 din 3 decembrie 2012</b> pentru</li> </ul>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască următoarele dispozițiile <b>Ordinului nr. 1.136/2007</b> privind aprobarea Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască Regulamentul (CE) nr. 1223/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 30 noiembrie 2009 privind produsele cosmetice.</p> <p><b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască <b>Ordinul nr. 1.226 din 3 decembrie 2012</b> pentru aprobarea <b>Normelor tehnice</b> privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități</p>	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>1</b>		



<p>aprobarea <b>Normelor tehnice</b> privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a <b>Metodologiei</b> de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale.</p> <p>- Această temă se completează în măsura adoptării legislației conexe procedurilor de manichiură și pedichiură.</p>	<p>medicale și a <b>Metodologiei</b> de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale.</p> <p>4. Cursantul trebuie să poată aplica, în măsura adoptării legislației conexe procedurilor de manichiură și pedichiură</p>				
<p><b>7. Testarea finală</b></p>	<p>Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie.</p>	<p>Evaluarea sumativă Testul grilă</p>			<p><b>2</b></p>

**Școala Postliceală Sanitară „Carol Davila” Onești**

**Domeniul:** Sănătate și asistență pedagogică

**Modulul 5 - Nivelul III:** Instruirea personalului din unități care prestează servicii de piercing, tatuaj, micropigmentare

**Număr de ore:** 12

**Formator:** dr. Coman Raluca

**Curriculum** aprobat prin ORDINUL nr. 2.209/4.469/2022, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 865/02.09.2022

**PROGRAMA/PLANIFICAREA MODULULUI nr. 5 – NIVELUL III**

## Instruirea personalului din unități care prestează servicii de piercing, tatuaj, micropigmentare

Tema și conținuturile învățării	Obiectivele/Rezultatele învățării	Resursele didactice și materiale	Numărul de ore		
			Teorie	Aplicații practice	Evaluare
<p><b>1. Anatomia și fiziologia omului - noțiuni generale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemul osos și muscular, sistemul circulator și limfatic, sistemul nervos precum și funcțiile acestora;</li> <li>- Situațiile contraindicate în care procedura poate avea efecte negative asupra sănătății clientului.</li> </ul>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să posede cunoștințe minime despre sistemul osos și muscular, sistemul circulator și limfatic, sistemul nervos precum și funcțiile acestora.</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să posede cunoștințe despre situațiile contraindicate în care procedura poate avea efecte negative asupra sănătății clientului.</p>	Prelegerea; Suportul de curs; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector.	<b>1</b>		
<p><b>2. Dermatologie – noțiuni generale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compoziția, structura, funcțiile și bolile pielii;</li> <li>- Contraindicațiile și efectele adverse ale procedurii.</li> </ul>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să posede cunoștințe minime despre compoziția, structura, funcțiile și bolile pielii.</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să fie capabil să recunoască și să gestioneze contraindicațiile și efectele adverse ale procedurii.</p>	Prelegerea; Tablă; Videoproiector Suportul de curs.	<b>1</b>		
<p><b>3. Alergii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectul și cauzele eczemei (dermatita atopică), a urticariei, a dermatitei de contact și relația lor cu procedura de piercing, tatuaj, micropigmentare.</li> </ul>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să posede cunoștințe minime despre aspectul și cauzele eczemei (dermatita atopică), a urticariei, a dermatitei de contact și relația lor cu procedura de piercing, tatuaj, micropigmentare.</p>	Prelegerea; Dezbaterea; Aplicații practice Suportul de curs.	<b>1</b>		
<p><b>4. Bolile infecțioase și riscul acestora în timpul prestării serviciilor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- noțiuni de bază pentru controlul infecțiilor, agenții patogeni care se transmit prin sânge, “lanțul infecției”, să identifice bolile care se transmit prin sânge (precum, HIV și SIDA, virusurile hepatitei B și C);</li> <li>- riscurile infecțiilor la locul de muncă (căile de transmitere, determinanți, contaminarea încrucișată).</li> </ul>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să posede noțiuni de bază pentru controlul infecțiilor, agenții patogeni care se transmit prin sânge, “lanțul infecției”, să identifice bolile care se transmit prin sânge (precum, HIV și SIDA, virusurile hepatitei B și C).</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască riscurile infecțiilor la locul de muncă (căi de transmitere, determinanți, contaminarea încrucișată).</p>	Prelegerea; Dezbaterea; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs.	<b>1</b>		

<b>5. Măsurile pentru reducerea riscului de infecție</b> - Noțiuni complete despre igiena personală (cerințe pentru îmbrăcămintea și utilizarea mănușilor), metode de spălare și dezinfectare a mâinilor; - Dezinfectarea și sterilizarea accesoriilor de lucru, întreținerea spațiilor și echipamente care furnizează servicii.	Cursantul trebuie să posede noțiuni complete despre igiena personală (cerințe pentru îmbrăcămintea și utilizarea mănușilor), metode de spălare și dezinfectare a mâinilor, dezinfectarea și sterilizarea accesoriilor de lucru, întreținerea spațiilor și echipamente care furnizează servicii.	Dezbaterea; Aplicații practice; Suportul de curs.	<b>1</b>		
<b>6. Materiale și instrumente și cerințe de siguranță ale acestora</b> - Interpretarea informațiilor din etichete și din specificațiile substanțelor/amestecurilor pe care le folosește; - Raportarea la particularitățile clientului ; - Modalitatea de întreținere a instrumentelor, condiții de aplicare și legislația privind siguranța acestora.	<b>1.</b> Cursantul trebuie să fie capabil să interpreteze informațiile din etichete și din specificațiile substanțelor/amestecurilor pe care le folosește. <b>2.</b> Cursantul trebuie să fie capabil să le raporteze la particularitățile clientului. <b>3.</b> Cursantul trebuie să fie capabil să cunoască modalitatea de întreținere a instrumentelor, condiții de aplicare și legislația privind siguranța acestora.	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs	<b>1</b>		
<b>7. Grupurile populaționale de risc</b>	Cursantul trebuie să identifice grupurile de risc și contraindicațiile de prestare a serviciilor de tatuaj, micropigmentare și piercing, complicații și prevenirea acestora.	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs	<b>1</b>		
<b>8. Măsuri de prim – ajutor</b>	Cursantul trebuie să poată oferi asistență imediată în cazuri de afectare a sănătății, cauzate de servicii de tatuaj, micropigmentare și piercing.	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs	<b>1</b>		
<b>9. Cerințele legilor și reglementărilor obligatorii pentru furnizorii de servicii de tatuaj, micropigmentare și piercing</b> - <b>Ordinul nr. 1.136/2007</b> privind aprobarea	<b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască următoarele dispozițiile <b>Ordinului nr. 1.136/2007</b> privind aprobarea Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală <b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască Regulamentul (CE) nr.	Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă;	<b>1</b>		

<p>Normelor de igienă pentru cabinetele de înfrumusețare corporală;</p> <p>- <b>Regulamentul (CE) nr. 1223/2009</b> al Parlamentului European și al Consiliului din 30 noiembrie 2009 privind produsele cosmetice;</p> <p>- <b>Ordin nr. 1.226 din 3 decembrie 2012</b> pentru aprobarea <b>Normelor tehnice</b> privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a <b>Metodologiei</b> de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale.</p> <p>- Această temă se completează în măsura adoptării legislației conexe procedurilor de tatuaj, micropigmentare și piercing.</p>	<p>1223/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 30 noiembrie 2009 privind produsele cosmetice.</p> <p><b>3.</b> Cursantul trebuie să cunoască <b>Ordinul nr. 1.226 din 3 decembrie 2012</b> pentru aprobarea <b>Normelor tehnice</b> privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a <b>Metodologiei</b> de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale.</p> <p><b>4.</b> Cursantul trebuie să poată completa, în măsura adoptării legislației conexe procedurilor de tatuaj, micropigmentare și piercing.</p>	<p>Videoproiector; Suportul de curs.</p>			
<p><b>10. Cerințe și noțiuni de curățenie, dezinfecție</b></p> <p>- Noțiuni de igiena mediului, curățenie și dezinfecția aparaturii și echipamentelor cu care lucrează;</p> <p>- Aparatura de sterilizare;</p> <p>- Substanțe biocide utilizate pentru curățenie și dezinfecție;</p> <p>- Dezinfectarea echipamentului moale după fiecare client, în situația în care nu are echipament de unică folosință;</p> <p>- Procedurile corecte de igiena mâinii înainte de aplicarea tatuajului/piececingului;</p> <p>- Instrumentarul de unică folosință și instrumentarul reutilizat.</p> <p>- Metoda de sterilizare și depozitare a echipamentelor.</p>	<p><b>1.</b> Cursantul trebuie să cunoască noțiunile de igiena mediului.</p> <p><b>2.</b> Cursantul trebuie să cunoască calitatea curățeniei și dezinfecției aparaturii și echipamentelor cu care lucrează</p> <p><b>3.</b> Cursantul trebuie să știe să utilizeze aparatura de sterilizare.</p> <p><b>4.</b> Cursantul trebuie să știe care substanțe biocide trebuie utilizate pentru curățenie și dezinfecție.</p> <p><b>5.</b> Cursantul trebuie să știe cum să utilizeze și dezinfecteze echipamentul moale după fiecare client în situația în care nu are echipament de unică folosință.</p> <p><b>6.</b> Cursantul trebuie să fie capabil să aplice procedurile corecte de igiena mâinii înainte de aplicarea tatuajului/piececingului.</p> <p><b>7.</b> Cursantul trebuie să știe să utilizeze instrumentarul de unică folosință care nu va fi reutilizat</p> <p><b>8.</b> Cursantul trebuie să știe cum și în ce situație instrumentarul poate fi reutilizat.</p> <p><b>9.</b> Cursantul trebuie să cunoască metoda de sterilizare și depozitare a echipamentelor.</p>	<p>Prelegerea; Dezbaterea; Fișe de lucru; Tablă; Videoproiector; Suportul de curs</p>	<p><b>1</b></p>		

<b>11. Testarea finală</b>	Cursantul trebuie să răspundă corect la cel puțin 2/3 din întrebări pentru a putea fi înscris la examenul prevăzut la art. 6 alin. (1) din prezenta metodologie.	Evaluarea sumativă Testul grilă			<b>2</b>
----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------	--	--	----------