

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul	Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Masterat
Programul de studii	<b>Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației</b>

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>IGIENA ALIMENTAȚIEI</b>				
Titularul activităților de curs	Șef lucr. univ. dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN				
Titularul activităților aplicative	Șef lucr. univ. dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN				
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei: DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare				DAP
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore, pe săptămână	2	Curs	1	Seminar	1	Laborator	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore (pe semestru) din planul de învățământ	28	Curs	14	Seminar	14	Laborator	-	Proiect	-

II. Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	40
II.b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	40
II.b) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	15
II.d) Tutoriat	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	95
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	-
Competențe	-

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	– Sală dotată cu sistem de proiecție și posibilitate de accesare a internetului, laptop, ecran de proiecție, videoprojector, tablă, cretă.	
Desfășurare aplicații	Seminar	– Sală dotată cu sistem de proiecție și posibilitate de accesare a internetului; – Materiale didactice: cărți de specialitate, standarde, reprezentări schematice, legislație privind igiena în societățile din industria alimentară.

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP1. Proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității produselor alimentare.</p> <p>CP2. Realizarea controlului calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației.</p> <p>CP3. Identificarea factorilor de risc asupra sănătății populației.</p> <p>CP4. Aplicarea principiilor și sistemelor de management în domeniul igienei, calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației.</p> <p>CP5. Realizarea auditului calității.</p> <p>CP6. Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul igienei, calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației.</p>
Competențe transversale	<p>CT1. Competențe sociale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dezvoltarea de abilități superioare de cercetare independentă și utilizare eficientă a informației, a datelor experimentale;</li> <li>- dezvoltarea capacității de a valorifica, în situații și contexte noi, cunoștințele teoretico-aplicative acumulate;</li> <li>- dezvoltarea capacității de a acționa independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor și de a exprima rezultatele activității sale argumentat, coerent și convingător.</li> </ul> <p>CT2. Competențe comunicaționale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic (practică, colaborare, cercetare);</li> <li>- formarea capacității de a soluționa în mod creativ probleme specifice, de a comunica rezultate în mod demonstrativ;</li> <li>- identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei;</li> <li>- promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive;</li> <li>- inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic;</li> <li>- abilitatea de a lucra în echipă.</li> </ul> <p>CT3. Competențe manageriale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dezvoltarea capacității de management al echipei și al riscului;</li> <li>- conducerea proceselor decizionale;</li> <li>- dezvoltarea capacității de a gestiona eficient resursele umane;</li> <li>- aplicarea principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente.</li> </ul>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aprofundarea și punerea în valoare a efectelor favorabile ale alimentației asupra sănătății;</li> <li>- Investigarea diferitelor aspecte ale inocuității produselor alimentare, avându-se în vedere posibilitățile de contaminare sau poluare la nivelul diferitelor verigi ale „lanțului alimentar” și cunoașterea mecanismului de acțiune a substanțelor toxice.</li> </ul>
-----------------------------------	--

## 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
- Noțiuni introductive;	2	Prelegerea; conversația euristică; explicația; descrierea; problematizarea; demonstrația; etc.	
- Macronutrienți și micronutrienți din alimente;			
- Necesarul zilnic de energie la diferite grupuri populaționale;	2		
- Alimentele: valoare nutritivă, avantaje, dezavantaje, riscuri pentru sănătate;	2		
- Riscuri de contaminare a alimentelor în relație cu sănătatea umană;	2		
- Implicațiile prezenței substanțelor toxice în produsele alimentare;	2		
- Substanțele toxice care se regăsesc în mod natural în produsele alimentare și care afectează inocuitatea acestora;	2		
- Produși toxici care contaminează sau se formează în produsele alimentare în procesele de prelucrare și conservare;	2		
- Efectul factorilor biologici asupra inocuității produselor alimentare.	2		
- Alimentația și sănătatea	2		
<b>Bibliografie</b>			
1. Mincu I., Segal B., Segal R., 1989, <i>Orientări actuale în nutriție</i> , Editura Medicală, București;			

2. Chirlici Alexei, 2001, *Igiena alimentației: compendiu de lucrări practice*, USMF "Nicolae Testemițanu", Chisinău;
3. Gâtlan Anca, 2024, *Igiena alimentației*, Note de curs, Suceava;
4. Gonțea Iancu, 1993, *Bazele alimentației*, Editura Medicală, București;
5. Graur Maria, 2006, *Ghid pentru alimentația sănătoasă*, Editura Performantica, Iași;
6. Poroș-Serișan Maria, 2006, *Igiena alimentației*, Editura Universității din Suceava;
7. Prejbeanu Ileana, 2004, *Igiena alimentației*, Editura Medicală Universitară, Craiova;
8. Rusu Micșunica, 2023, *Igiena alimentației*, Note de curs, Suceava;
9. Segal B., Balint C., 1982, *Procedee de îmbunătățire a calității și stabilității produselor alimentare*, Ed. Tehnică, București;
10. Sîrbu Dana, Năsui Bogdana, 2014, *Igiena alimentației și nutriției*, Editura Medicală Universitară;
11. \*\*\*. 1998, *Biochimie medicală - Mic tratat*, Editura Medicală.

#### *Bibliografie minimală*

1. Gâtlan Anca, 2024, *Igiena alimentației*, Note de curs, Suceava;
2. Poroș-Serișan Maria, 2006, *Igiena alimentației*, Editura Universității din Suceava;
3. Prejbeanu Ileana, 2004, *Igiena alimentației*, Editura Medicală Universitară, Craiova;
4. Sîrbu Dana, Năsui Bogdana, 2014, *Igiena alimentației și nutriției*, Editura Medicală Universitară;

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
- Riscuri de contaminare a alimentelor în relație cu sănătatea umană; - Evaluarea stării de nutriție;	2	Descrierea; explicația; conversația; problematizarea; demonstrația; dezbaterile; studiul de caz.	
- Modalități particulare de alimentație și riscurile pentru sănătatea umană; - Potențialități patogene ale produselor alimentare;	2		
- Regimul alimentar și specificul alimentar pentru diferite categorii de populație. Consecințele insuficienței alimentației.	2		
- Intoxicații alimentare. Alergeni și alergii alimentare;	2		
- Metode și tehnici de evaluare a inocuității produselor alimentare pe durata procesării și a depozitării, până la consumator;	2		
- Protecția sanitară a produselor alimentare;	2		
- Evaluare	2		

#### *Bibliografie*

1. Gâtlan Anca, 2024, *Igiena alimentației*, Note de curs, Suceava;
2. Graur Maria, 2006, *Ghid pentru alimentația sănătoasă*, Editura Performantica, Iași;
3. Mincu I., Segal B., Segal R., 1989, *Orientări actuale în nutriție*, Editura Medicală, București;
4. Poroș-Serișan Maria, 2006, *Igiena alimentației*, Editura Universității din Suceava;
5. Prejbeanu Ileana, 2004, *Igiena alimentației*, Editura Medicală Universitară, Craiova;
6. Rusu Micșunica, 2023, *Igiena alimentației*, Note de curs, Suceava;
7. Segal B., Balint C., 1982, *Procedee de îmbunătățire a calității și stabilității produselor alimentare*, Ed. Tehnică, București;
8. Sîrbu Dana, Năsui Bogdana, 2014, *Igiena alimentației și nutriției*, Editura Medicală Universitară;

#### *Bibliografie minimală*



1. Gâtlan Anca, 2024, *Igiena alimentației*, Note de curs, Suceava;
2. Poroș-Serișan Maria, 2006, *Igiena alimentației*, Editura Universității din Suceava;
3. Prejbeanu Ileana, 2004, *Igiena alimentației*, Editura Medicală Universitară, Craiova;
4. Sîrbu Dana, Năsui Bogdana, 2014, *Igiena alimentației și nutriției*, Editura Medicală Universitară;


### **9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**


Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor privind igiena alimentației, contribuind la dobândirea de aptitudini și atitudini specifice, la flexibilitatea și securitatea viitorilor absolvenți pe piața muncii, la armonizarea cu cerințele angajatorilor, la competitivitate.

## 10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<p>Capacitatea de a proiecta, implementa și gestiona sistemele de management al calității produselor alimentare (CP1)</p> <p>Abilitatea de a realiza controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației (CP2)</p> <p>Capacitatea de a identifica factorii de risc asupra sănătății populației (CP3)</p> <p>Abilitatea de a aplica principiile și sistemele de management în domeniul igienei, calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației (CP4)</p> <p>Capacitatea de a realiza auditul calității (CP5)</p> <p>Abilitatea de a desfășura activități de cercetare în domeniul igienei, calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației (CP6)</p>	<p>Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă</p>	<b>60%</b>
Seminar	<p>Acumularea de competențe sociale (CT1):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dezvoltarea de abilități superioare de cercetare independentă și utilizare eficientă a informației, a datelor experimentale;</li> <li>- dezvoltarea capacității de a valorifica, în situații și contexte noi, cunoștințele teoretico-aplicative acumulate;</li> <li>- dezvoltarea capacității de a acționa independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor și de a exprima rezultatele activității sale argumentat, coerent și convingător.</li> </ul> <p>Acumularea de competențe comunicaționale (CT2):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic (practică, colaborare, cercetare);</li> <li>- formarea capacității de a soluționa în mod creativ probleme specifice, de a comunica rezultate în mod demonstrativ;</li> <li>- identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei;</li> <li>- promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive;</li> <li>- inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic;</li> <li>- abilitatea de a lucra în echipă.</li> </ul> <p>Acumularea de competențe manageriale (CT3):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dezvoltarea capacității de management al echipei și al riscului;</li> <li>- conducerea proceselor decizionale;</li> <li>- dezvoltarea capacității de a gestiona eficient resursele umane;</li> </ul> <p>aplicarea principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente.</p>	<p>Verificarea orală a cunoștințelor la orele de proiect și urmărirea etapă de etapă în elaborarea referatului. Susținerea finală a studiului realizat.</p>	<b>40%</b>
Standard minim de performanță			
<p><b>Nota 5 la examen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacitatea de a utiliza și de a recunoaște terminologia de specialitate specifică disciplinei;</li> <li>– Răspunsuri corecte la peste 50% din itemii din testul de evaluare.</li> </ul> <p><b>Nota 5 la seminar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Elaborarea și susținerea referatului în conformitate cu o parte din cerințele propuse (cel puțin 50%);</li> <li>– Prezența la activitățile de seminar.</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
20.09.2024	Şef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN 	Şef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
23.09.2024	Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
23.09.2024	Şef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
23.09.2024	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian Oroian 