

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Master
Programul de studii	Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Igiena alimentației				
Anul de studiu	I	Semestrul	I	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorizația formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară				DAP
	Categorizația de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	95
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	97
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	125
Numărul de credite	5

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP2. respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor
Competențe transversale	CT1. aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti -

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul demonstrează cunoștințe aprofundate, multidisciplinare, privind compoziția produselor alimentare, tehnici avansate de procesare în industria alimentară, efectele asupra sănătății și dezvoltarea produselor alimentare.	Studentul/Absolventul aplică metode avansate de analiză (fizico-chimică, microbiologică, senzorială și nutrițională) pentru evaluarea calității produselor alimentare.	Studentul/Absolventul conduce proiecte complexe de cercetare și dezvoltare, cu responsabilitate pentru validarea științifică, sustenabilitatea soluțiilor și aplicabilitatea acestora în industrie.
Studentul/Absolventul analizează impactul igienei și calității produselor alimentare asupra sănătății publice.	Studentul/Absolventul elaborează planuri de prevenție și control pentru siguranța alimentelor la nivel organizațional și comunitar.	Studentul/Absolventul gestionează aspecte legate de managementul siguranței produselor alimentare.

6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	- Aprofundarea și punerea în valoare a efectelor favorabile ale alimentației asupra sănătății; - 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.
-----------------------------------	--

7. Conținutul predării și învățării

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;			
- 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;			
- Producși toxici care contaminatează sau se formează în produsele alimentare în procesele de prelucrare și conservare;			
- Efectul factorilor biologici asupra inocuității produselor alimentare;	2		
- Alimentația și sanatatea.	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Gătlan Anca, 2024, <i>Igiena alimentației</i> , Note de curs, Suceava;			
2. Poroach-Serișan Maria, 2006, <i>Igiena alimentației</i> , Editura Universității din Suceava;			
3. Prejbeanu Ileana, 2004, <i>Igiena alimentației</i> , Editura Medicală Universitară, Craiova;			
4. Sîrbu Dana, Năsui Bogdana, 2014, <i>Igiena alimentației și nutriției</i> , Editura Medicală Universitară;			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	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; dezbaterea; studiul de caz.	
- Modalități particulare de alimentație și riscurile pentru sănătatea umană; - Potențialități patogene ale produselor alimentare;	2		
- Regimul alimentar și specificul alimetar 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;	4		
- Evaluare.	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Gâtlan Anca, 2024, Igiena alimentației, Note de curs, Suceava; 2. Poroeh-Serițan Maria, 2006, Igiena alimentației, Editura Universității din Suceava; 3. Prejbeanu Ileana, 2004, Igiena alimentației, Editura Medicală Universitară, Craiova; 4. Șirbu Dana, Năsui Bogdana. 2014. Igiena alimentației și nritției. Editura Medicală Universitară;			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de a proiecta, implementa și gestiona sistemele de management al calității produselor alimentare Abilitatea de a realiza controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației Capacitatea de a identifica factorii de risc asupra sănătății populației Abilitatea de a aplica principiile și sistemele de management în domeniul igienei, calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației Capacitatea de a realiza auditul calității Abilitatea de a desfășura activități de cercetare în domeniul igienei, calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației(CP2)	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	60%

Seminar	<p>Acumularea de competențe sociale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dezvoltarea de abilități superioare de cercetare independentă și utilizare eficientă a informației, a datelor experimentale; - dezvoltarea capacității de a valorifica, în situații și contexte noi, cunoștințele teoretico-aplicative acumulate; - dezvoltarea capacității de a acționa independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor și de a exprima rezultatele activității sale argumentat, coerent și convingător. <p>Acumularea de competențe comunicaționale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic (practică, colaborare, cercetare); - formarea capacității de a soluționa în mod creativ probleme specifice, de a comunica rezultate în mod demonstrativ; - identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei; - promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive; - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic; - abilitatea de a lucra în echipă. <p>Acumularea de competențe manageriale (CT1) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dezvoltarea capacității de management al echipei și al riscului; - conducerea proceselor decizionale; - dezvoltarea capacității de a gestiona eficient resursele umane; - 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>Verificarea orală a cunoștințelor la orele de proiect și urmărirea etapă de etapă în elaborarea referatului. Sustinerea finală a studiului realizat.</p>	40%
---------	---	---	-----

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
16.06.2025	Șef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GĂTLAN	Șef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GĂTLAN

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
23.06.2025	Prof.univ.dr.ing. Sonia AMARIEI

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
23.06.2025	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
23.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN