

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	Licență
Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Epidemiologie și sănătate publică				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOP

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	2
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	28

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II.a) Studiu individual	40
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	42
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	5

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P.4. Aplica standarde de sanatate si siguranta C.P. 16. Respecta procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor
Competențe transversale	C.T.7. Gândește holistic

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul explică principiile fundamentale ale științei alimentului, caracteristicile nutriționale și funcționale ale produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare. Studentul/absolventul identifică microorganismele care conduc la apariția unor boli și care influențează calitatea materiilor prime de origine vegetală și animală și a produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. Studentul/absolventul gestionează influența condițiilor de mediu și interacțiunea dintre microorganisme, cu impact asupra produselor alimentare.

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

Obiectivul general al disciplinei	– Studiul și înțelegerea proceselor biochimice și fiziologice ce stau la baza
-----------------------------------	---

	fenomenelor vieții specifice animalelor parazite, precum și modul de manifestare, prevenire și combatere a parazitozelor.
--	---

7. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
I. Noțiuni de epidemiologie și sănătate publică (istoric, definiție, scop, domenii de utilizare).	2	Prelegerea; conversația euristică; explicația; descrierea; problematizarea; demonstrația; etc.	
II. Epidemiologia bolilor cronice. Epidemiologia bolilor contagioase.	2		
III. Igiena. Importanța și definirea igienei, definirea sănătății, definirea sănătății ambientale. Noțiunea de factor de risc.	2		
IV. Igiena alimentelor: Relația alimente – sănătate. Noțiunea de igienă în raport cu alimentul. Evoluția cunoștințelor despre relația aliment- stare de sănătate .	2		
V. Igiena alimentelor: Contaminarea chimică a alimentelor - Testarea contaminanților chimici.	2		
VI. Igiena alimentelor: Contaminarea microbiologică a alimentelor. Toxiinfecțiile alimentare. Noțiuni legislative și metode de diagnostic.	2		
VII. Virusurile: caracterizare, surse de contaminare, etiologie, diagnostic și profilaxie.	2		
VIII. Supravegherea în sănătatea comunitară.	2		
IX. Prevenția infecțiilor asociate microorganismelor și a organismelor de natură alimentară.	2		
X. Cauzalitatea epidemiilor. Factori cauzali. Stabilirea cauzalității.	2		
XI. Ancheta epidemiologică (investigații, analiza, evaluare, aplicații).	2		
XII. Decontaminarea și sterilizarea.	2		
XIII. Prelevarea, transportul și pastrarea produselor alimentare în practica epidemiologică.	2		
XIV. Elaborarea unui plan de acțiune antiepidemică.	2		

Bibliografie

- Gâtlan A.-M., *Epidemiologie și sănătate publică*, note de curs, 2022;
- Banu, C., Ionescu, A., Bahrim, G., Dorin, S.S., Vizireanu, C., *Biochimia, microbiologia și parazitologia cărnii*, Editura Agir, București, 2006;
- Ionuț, C. și colab., *Compendiu de Igienă*, Ed. Medicală Universitară, Cluj-Napoca, 2004;
- Margetts, B.M., Nelson, M., *Design concepts in nutritional epidemiology*, Oxford: Oxford University Press, 1997;
- Mănescu S., Tănăsescu, G., Dumitrache, S., Cucu, M., *Igiena*, Ed. Medicală, 2000;
- Moldoveanu, A.M., *Patologia infecțioasă transmisă prin apă*, Ed. MatrixRom, 2005;
- Poroch-Serișan, M., *Igiena alimentației*, Editura Universității din Suceava, 2005;
- Zugravu, C., Cilincă, G., *Igiena alimentației și nutriție, pentru studenți, vol. I - Nutrienți*, Ed. MatrixRom, 2009.

Bibliografie minimală

- Gâtlan A.-M., *Epidemiologie și sănătate publică*, note de curs, 2022;
- Ionuț, C. și colab., *Compendiu de Igienă*, Ed. Medicală Universitară, Cluj-Napoca, 2004;
- Margetts, B.M., Nelson, M., *Design concepts in nutritional epidemiology*, Oxford: Oxford University Press, 1997;
- Poroch-Serișan, M., *Igiena alimentației*, Editura Universității din Suceava, 2005.

Aplicații - Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Evaluarea contaminării aerului și suprafețelor cu microorganisme.	2	Descrierea; explicația; conversația; problematizarea; demonstrația; dezbaterile; studiul de caz.	
2. Controlul igienico-sanitar al apei potabile: ancheta sanitară a surselor de apă, recoltarea. Analiza fizico-chimică a apei.	2		
3. Apa indicatorii poluării (nitrați, nitriți). Analiza microbiologică a apei. Dezinfecția apei.	2		
4. Evaluarea stării de nutriție – determinare % grăsime corporală și IMC.	2		

5.	Evaluarea calității alimentelor de origine animală (carne, lapte, ouă).	2		
6.	Evaluarea calității alimentelor de origine vegetală. Conserve. Grăsimi. Băuturi.	2		
7.	Analiza microbiologică a alimentelor.	2		
8.	Analiza parazitologică a alimentelor.	2		
9.	Tipuri de studii epidemiologice.	2		
10.	Eșantionarea în studii epidemiologice.	2		
11.	Analiza frecvenței unor fenomene de sănătate în populație.	2		
12.	Metode de culegere, prelucrare, interpretare și transmitere multidirecțională a informațiilor epidemiologice în cadrul supravegherii.	2		
13.	Întocmirea fișei de anchetă epidemiologică.	2		
14.	Tipuri de studii epidemiologice.	2		
Bibliografie				
1. Gâtlan A.-M., <i>Epidemiologie și sănătate publică</i> , note de curs, 2022; 2. Banu, C., Ionescu, A., Bahrim, G., Dorin, S.S., Vizireanu, C., <i>Biochimia, microbiologia și parazitologia cărnii</i> , Editura Agir, București, 2006; 3. Ionuț, C. și colab., <i>Compendiu de Igienă</i> , Ed. Medicală Universitară, Cluj-Napoca, 2004; 4. Margetts, B.M., Nelson, M., <i>Design concepts in nutritional epidemiology</i> , Oxford: Oxford University Press, 1997; 5. Mănescu S., Tănăsescu, G., Dumitrache, S., Cucu, M., <i>Igiena</i> , Ed. Medicală, 2000; 6. Moldoveanu, A.M., <i>Patologia infecțioasă transmisă prin apă</i> , Ed. MatrixRom, 2005; 7. Poroș-Serișan, M., <i>Igiena alimentației</i> , Editura Universității din Suceava, 2005; 8. Zugravu, C., Cilincă, G., <i>Igiena alimentației și nutriție, pentru studenți, vol. I - Nutrienți</i> , Ed. MatrixRom, 2009.				
Bibliografie minimală				
1. Gâtlan A.-M., <i>Epidemiologie și sănătate publică</i> , note de curs, 2022; 2. Ionuț, C. și colab., <i>Compendiu de Igienă</i> , Ed. Medicală Universitară, Cluj-Napoca, 2004; 3. Margetts, B.M., Nelson, M., <i>Design concepts in nutritional epidemiology</i> , Oxford: Oxford University Press, 1997; 4. Poroș-Serișan, M., <i>Igiena alimentației</i> , Editura Universității din Suceava, 2005.				

8. Evaluare

10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de a identifica, descrie și utiliza adecvat noțiunile specifice științei alimentului și siguranței alimentare (CP4) Abilitatea de a supraveghea, conduce, analiza și proiecta tehnologii alimentare de la materii prime până la produs finit (CP16) Cunoașterea și aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme, pe baza principiilor normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar (CT7)	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	60%
Proiect	Abilitatea de a efectua managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing (CP4) Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor	Verificarea orală a cunoștințelor la orele de proiect și urmărirea etapă de etapă în elaborarea referatului. Susținerea finală a studiului realizat.	40%

	extrinseci și intrinseci ale educației continue (CT7)		
--	---	--	--



Standard minim de performanță

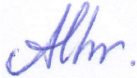

Nota 5 la colocviu:

- Capacitatea de a utiliza și de a recunoaște terminologia de specialitate specifică disciplinei;
- Răspunsuri corecte la peste 50% din itemii din testul de evaluare.

Nota 5 la proiect:

- Elaborarea și susținerea referatului în conformitate cu o parte din cerințele propuse (cel puțin 50%);
- Prezența la activitățile de proiect.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de proiect
12.09.2025	Şef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN 	Şef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Şef lucr. dr. ing. Eufrozina ALBU 
Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
15.09.2025	Şef lucrări. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN 