

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	Igiena societăților din industria alimentară				
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	– Prezentarea metodelor și tehnicilor de control igienico-sanitar pe fluxul tehnologic din întreprinderile de industrie alimentară;
-----------------------------------	---

	– Monitorizarea și controlul proceselor tehnologice din industria alimentară, identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții.
--	--

7. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
I. Igiena - fundament pentru asigurarea siguranței alimentare	2	Prelegerea; conversația euristică; explicația; descrierea; problematizarea; demonstrația; etc.	
II. Raportul dintre microorganisme, alergeni și bunele practici de igienă	2		
III. Surse de contaminare a alimentelor	2		
IV. Igiena personală a resursei umane implicate în procesul tehnologic de obținere a produselor alimentare	2		
V. HACCP și rolul său în asigurarea igienei la nivelul lanțului alimentar	2		
VI. Asigurarea calității în igienizare	2		
VII. Substanțe de curățare, dezinfectanți și echipamente de igienizare	2		
VIII. Controlul dăunătorilor. Dezinsecție. Deratizare	2		
IX. Cerințe igienico-sanitare privind amplasarea, proiectarea și construcția unităților de industrie alimentară	2		
X. Norme de igienă în producția și depozitarea alimentelor cu umiditate scăzută	2		
XI. Norme de igienă în proiectarea și funcționarea unităților de procesare a laptelui	2		
XII. Norme de igienă în proiectarea și funcționarea unităților de procesare a cărnii	2		
XIII. Norme de igienă în proiectarea și funcționarea unităților de procesare a fructelor și legumelor. Norme de igienă în industria băuturilor răcoritoare și a băuturilor alcoolice fermentate	2		
XIV. Norme de igienă în activitatea unităților de alimentație publică. Recapitulare	2		

Bibliografie

- Gâtlan A.-M., *Igiena societăților din industria alimentară*, note de curs, 2022;
- Cramer, M.M., *Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices* (3rd ed.), CRC Press, Boca Raton, FL., 2022;
- Codex Alimentarius (2020). Principii generale ale igienei în industria alimentară. CXC 1-1969;
- Marriott, N.G., Schilling, M.W., Gravani, R.B., *Principles of Food Sanitation*, Springer Cham Publisher, 2018;
- Moldovan, E.G., *Managementul alimentelor din unități alimentare și sanitare*, Editura University Press, Târgu Mureș, 2017;
- Tarcea, M., Ruța, F., Rus, V., Sălcudean, M., *Principii de igienă și siguranță alimentară*, Editura University Press, Târgu Mureș, 2017;
- Savu, C., *Igiena și controlul produselor de origine animală*, Editura Semne, București, 2008;
- Leonte, M., *Cerințe de igienă - HACCP și de calitate - ISO 9001:2000 în unitățile de industrie alimentară conform normelor Uniunii Europene*, Editura Millenium, Piatra Neamț, 2006;
- Antoce, A.O., *Igiena în vinificație*, Editura Ceres, București, 2005;
- Comisia Europeană. (2004) Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu reglementările ulterioare;
- Săhleanu, E., *Igiena în industria alimentară*, Editura Universității "Ștefan cel Mare" din Suceava, Suceava, 2004;
- Codex Alimentarius (2003). Sistem de analiză a pericolelor și punctelor critice de control (HACCP) și linii directoare pentru aplicarea acestuia;
- Banu, C., *Produsele alimentare și inocuitatea lor*, Editura Tehnica, București, 1982.

Bibliografie minimală

- Gâtlan A.-M., *Igiena societăților din industria alimentară*, note de curs, 2022;
- Tarcea, M., Ruța, F., Rus, V., Sălcudean, M., *Principii de igienă și siguranță alimentară*, Editura University Press, Târgu Mureș, 2017;
- Savu, C., *Igiena și controlul produselor de origine animală*, Editura Semne, București, 2008;
- Leonte, M., *Cerințe de igienă - HACCP și de calitate - ISO 9001:2000 în unitățile de industrie alimentară conform normelor Uniunii Europene*, Editura Millenium, Piatra Neamț, 2006.

Aplicații - Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observații
---------------------	---------	-------------------	------------



1.	Igiena în industria alimentară - aspecte legislative. Bune practici de igienă	2	Descrierea; explicația; conversația; problematizarea; demonstrația; dezbateră; studiul de caz.	
2.	Microclimatul spațiilor tehnologice și de depozitare a produselor alimentare	2		
3.	Igiena apei folosite în industria alimentară. Calitatea apei pentru industria alimentară	2		
4.	Igienizarea mijloacelor de transport folosite pentru produse alimentare	2		
5.	Aprecierea eficienței igienizării întreprinderilor de industrie alimentară prin examen microbiologic și teste de diagnoză	2		
6.	Manipularea produselor reziduale rezultate după aplicarea tehnicilor de igienizare	2		
7.	Rolul managementului în asigurarea salubrității produselor alimentare	2		
8.	Norme de igienă la amplasarea și funcționarea unităților de industrie alimentară de prelucrare a legumelor și fructelor	2		
9.	Norme de igienă la amplasarea și funcționarea unităților de industrie alimentară de fabricare a berii și a vinului	2		
10.	Igienizarea în industria produselor zaharoase; Igienizarea în industria uleiului;	2		
11.	Norme de igienă la amplasarea și funcționarea unităților de industrie alimentară de morărit și panificație; Igienizarea în industria drojdiei de panificație.	2		
12.	Norme de igienă la amplasarea și funcționarea unităților de procesare a laptelui, colectarea și transportul lui în rețeaua comercială	2		
13.	Norme de igienă la amplasarea, construirea și dotarea cu utilaje a unităților de industrializare a cărnii	2		
14.	Igienizarea în industria peștelui și a fructelor de mare	2		
Bibliografie				
1. Gâtlan A.-M., <i>Igiena societăților din industria alimentară</i> , note de curs, 2022; 2. Cramer, M.M., <i>Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices</i> (3rd ed.), CRC Press, Boca Raton, FL., 2022; 3. Codex Alimentarius (2020). Principii generale ale igienei în industria alimentară. CXC 1-1969; 4. Marriott, N.G., Schilling, M.W., Gravani, R.B., <i>Principles of Food Sanitation</i> , Springer Cham Publisher, 2018; 5. Moldovan, E.G., <i>Managementul alimentelor din unități alimentare și sanitare</i> , Editura University Press, Târgu Mureș, 2017; 6. Tarcea, M., Ruța, F., Rus, V., Sălcudean, M., <i>Principii de igienă și siguranță alimentară</i> , Editura University Press, Târgu Mureș, 2017; 7. Savu, C., <i>Igiena și controlul produselor de origine animală</i> , Editura Semne, București, 2008; 8. Leonte, M., <i>Cerințe de igienă - HACCP și de calitate - ISO 9001:2000 în unitățile de industrie alimentară conform normelor Uniunii Europene</i> , Editura Millenium, Piatra Neamț, 2006; 9. Antocea, A.O., <i>Igiena în vinificație</i> , Editura Ceres, București, 2005; 10. Comisia Europeană. (2004) Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu reglementările ulterioare; 11. Săhleanu, E., <i>Igiena în industria alimentară</i> , Editura Universității "Ștefan cel Mare" din Suceava, Suceava, 2004; 12. Codex Alimentarius (2003). Sistem de analiză a pericolelor și punctelor critice de control (HACCP) și linii directoare pentru aplicarea acestuia;				
Bibliografie minimală				
1. Gâtlan A.-M., <i>Igiena societăților din industria alimentară</i> , note de curs, 2022; 2. Tarcea, M., Ruța, F., Rus, V., Sălcudean, M., <i>Principii de igienă și siguranță alimentară</i> , Editura University Press, Târgu Mureș, 2017; 3. Savu, C., <i>Igiena și controlul produselor de origine animală</i> , Editura Semne, București, 2008; 4. Leonte, M., <i>Cerințe de igienă - HACCP și de calitate - ISO 9001:2000 în unitățile de industrie alimentară conform normelor Uniunii Europene</i> . Editura Millenium. Piatra Neamt. 2006.				


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 (CP1) Abilitatea de a conduce procese generale de inginerie, de a exploata instalații și echipamente de industrie alimentară (CP2) Abilitatea de a supraveghea, conduce, analiza și proiecta tehnologii alimentare de la materii prime până la produs finit (CP3) 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 (CT1)	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 (CP2) 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 extrinseci și intrinseci ale educației continue (CT3)	Verificarea orală a cunoștințelor la orele de proiect și urmărirea etapă de etapă în elaborarea referatului. Susținerea finală a studiului realizat.	40%
Standard minim de performanță			
Nota 5 la colocviu: <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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	Șef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN 	Șef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Șef lucr. univ. dr. ing. Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

	
--	---

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