Universitatea Ştefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licenţă**
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	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOP

3. **Timpul total estimat** (ore pe semestru al activităţilor 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 învăţământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	28

II Distribuţia fondului de timp pe semestru:	ore
II.a) Studiu individual	42
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	44
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. **Competenţe specifice acumulate**

Competenţe transversale	C.T.7. Gândește holistic
Competenţe profesionale	C.P.4. Aplica standarde de sănătate şi siguranţă C.P. 16. Respecta procedurile privind igiena în timpul prelucrarii alimentelor

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, evalueaza 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 şi animală şi 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** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	– Studiul și înțelegerea proceselor biochimice şi fiziologice ce stau la baza fenomenelor vieții specifice animalelor parazite, precum şi modul de manifestare, prevenire și combatere a parazitozelor.

7. **Conţinuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
I. Noțiuni de epidemiologie și sănătate publică (istoric, definiție, scop, domenii de utilizare).	2	Prelegerea; conversaţia euristică; explicaţia; descrierea; problematizarea; demonstraţia; 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 cunoștintelor 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 diagnoză.	2		
VII. Virusurile: caracterizare, surse de contaminare, etiologie, diagnostic şi profilaxie.	2		
VIII. Supravegherea în sănătatea comunitară.	2		
IX. Prevenţia infecţiilor asociate microorganismelor şi a organismelor de natură alimentară.	2		
X. Cauzalitatea epidemiilor. Factori cauzali. Stabilirea cauzalității.	2		
XI. Ancheta epidemiologica (investigații, analiza, evaluare, aplicații).	2		
XII. Decontaminarea şi sterilizarea.	2		
XIII. Prelevarea, transportul și pastrarea produselor alimentare în practica epidemiologică.	2		
XIV. Elaborarea unui plan de acțiune antiepidemică.	2		

Bibliografie

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

Bibliografie minimală

1. Gâtlan A.-M., *Epidemiologie și sănătate publică*, note de curs, 2022;
2. Ionuţ, C. şi colab., *Compendiu de Igienă*, Ed. Medicală Universitară, Cluj-Napoca, 2004;
3. Margetts, B.M., Nelson, M., *Design concepts in nutritional epidemiology*, Oxford: Oxford University Press, 1997;
4. Poroch-Seriţan, M., *Igiena alimentaţiei*, Editura Universităţii din Suceava, 2005.

Aplicații - Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Evaluarea contaminării aerului și suprafețelor cu microorganisme.	2	Descrierea; explicaţia; conversaţia; problematizarea; demonstraţia; dezbaterea; 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 (nitraţi, nitriţi). Analiza microbiologică a apei. Dezinfecţia apei.	2		

4. Evaluarea stării de nutriţie – determinare % grăsime corporală şi 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., *Epidemiologie şi sănătate publică*, note de curs, 2022;
2. Banu, C., Ionescu, A., Bahrim, G., Dorin, S.S., Vizireanu, C., *Biochimia, microbiologia şi parazitologia cărnii*, Editura Agir, Bucureşti, 2006;
3. Ionuţ, C. şi colab., *Compendiu de Igienă*, Ed. Medicală Universitară, Cluj-Napoca, 2004;
4. Margetts, B.M., Nelson, M., *Design concepts in nutritional epidemiology*, Oxford: Oxford University Press, 1997;
5. Mănescu S., Tănăsescu, G., Dumitrache, S., Cucu, M., *Igiena*, Ed. Medicală, 2000;
6. Moldoveanu, A.M., *Patologia infecțioasă transmisă prin apă*, Ed. MatrixRom, 2005;
7. Poroch-Seriţan, M., *Igiena alimentaţiei*, Editura Universităţii din Suceava, 2005;
8. Zugravu, C., Cilincă, G., *Igiena alimentației și nutriție, pentru studenți, vol. I - Nutrienți*, Ed. MatrixRom, 2009.

Bibliografie minimală

1. Gâtlan A.-M., *Epidemiologie şi sănătate publică*, note de curs, 2022;
2. Ionuţ, C. şi colab., *Compendiu de Igienă*, Ed. Medicală Universitară, Cluj-Napoca, 2004;
3. Margetts, B.M., Nelson, M., *Design concepts in nutritional epidemiology*, Oxford: Oxford University Press, 1997;
4. Poroch-Seriţan, M., *Igiena alimentaţiei*, Editura Universităţii din Suceava, 2005.

8. **Evaluare**

10.1. Standard minim de performanţă evaluare la curs

10.2. Standard minim de performanţă 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 şi proiecta tehnologii alimentare de la materii prime până la produs finit (CP16) Cunoașterea și aplicarea strategiilor de perseverenţă, rigurozitate, eficienţă şi responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activităţii personale, creativitate, bun simţ, 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 producţiei, controlul calităţii produselor alimentare şi realizarea proceselor de marketing (CP4) Utilizarea eficientă a diverselor căi şi tehnici de învăţare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice şi electronice, atât în	Verificarea orală a cunoştinţelor la orele de proiect şi urmărirea etapă de etapă în elaborarea referatului. Susţinerea finală a studiului realizat.	**40%**

	limba română, cât şi într-o limbă de circulaţie internaţională, precum şi evaluarea necesităţii şi utilităţii motivaţiilor extrinseci şi intrinseci ale educaţiei continue (CT7)		

Standard minim de performanţă
Nota 5 la colocviu: – Capacitatea de a utiliza şi de a recunoaşte 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 cerinţele propuse (cel puţin 50%); – Prezenţa la activităţile de proiect.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de proiect
15.09.2026	**Șef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN**	**Șef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN**

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Șef lucr. dr. ing. Eufrozina ALBU
Data avizării în departament	**Semnătura directorului de departament**
17.09.2026	Șef lucrări. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultăţii	Semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN