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 şi Expertiza Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Igiena societăţilor din industria alimentară**					
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 opţionalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA – facultativă					DOP

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

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

Distribuţia fondului de timp pe semestru:	ore
II Studiu individual	42
III Examinări	2
IV Alte activităţi (precizaţi):	-

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

4. Competenţe specifice acumulate

Competenţe transversale	C.T.7. Gândeşte 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

Cunoştinţe	*Aptitudini*	*Responsabilitate şi autonomie*
Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

6. Obiectivele disciplinei (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	– Prezentarea metodelor și tehnicilor de control igienico-sanitar pe fluxul tehnologic din întreprinderile de industrie alimentară; – Monitorizarea şi controlul proceselor tehnologice din industria alimentară, identificarea situațiilor anormale şi propunerea de soluții.

7. Conţinuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
I. Igiena - fundament pentru asigurarea siguranței alimentare.	2	Prelegerea; conversaţia euristică; explicaţia; descrierea; problematizarea; demonstraţia; 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. Dezinfecție. Dezinsecție. Deratizare.	2		
IX. Cerinţe igienico-sanitare privind amplasarea, proiectarea și construcția unităţilor 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 minimală recomandată

1. Gâtlan A.-M., *Igiena societăţilor din industria alimentară*, note de curs, 2026;
2. Tarcea, M., Ruţa, F., Rus, V., Sălcudean, M., *Principii de igienă şi siguranţă alimentară*, Editura University Press, Târgu Mureş, 2017;
3. Savu, C., *Igiena şi controlul produselor de origine animală*, Editura Semne, București, 2008;
4. Leonte, M., *Cerinţe de igienă - HACCP şi de calitate - ISO 9001:2000 în unităţile de industrie alimentară conform normelor Uniunii Europene*, Editura Millenium, Piatra Neamţ, 2006.

Aplicaţii - Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Igiena în industria alimentară - aspecte legislative. Bune practici de igienă	2	Descrierea, Explicaţia, Conversaţia, Problematizarea, Demonstraţia, Dezbaterea, Studiul de caz.	
2. Microclimatul spaţiilor 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 eficienţei 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 şi funcţionarea unităţilor de industrie alimentară de prelucrare a legumelor şi fructelor	2		
9. Norme de igienă la amplasarea şi funcţionarea unităţilor 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 şi funcţionarea unităţilor de industrie alimentară de morărit şi panificaţie;	2		

Igienizarea în industria drojdiei de panificaţie.			
12. Norme de igienă la amplasarea şi funcţionarea unităţilor de procesare a laptelui, colectarea şi transportul lui în reţeaua comercială	2		
13. Norme de igienă la amplasarea, construirea şi dotarea cu utilaje a unităţilor de industrializare a cărnii	2		
14. Igienizarea în industria peștelui și a fructelor de mare	2		

Bibliografie minimală recomandată

1. Gâtlan A.-M., *Igiena societăţilor din industria alimentară*, note de curs, 2026;
2. Tarcea, M., Ruţa, F., Rus, V., Sălcudean, M., *Principii de igienă şi siguranţă alimentară*, Editura University Press, Târgu Mureş, 2017;
3. Savu, C., *Igiena și controlul produselor de origine animală*, Editura Semne, București, 2008;
4. Leonte, M., *Cerinţe de igienă - HACCP şi de calitate - ISO 9001:2000 în unităţile de industrie alimentară conform normelor Uniunii Europene*, Editura Millenium, Piatra Neamț, 2006.

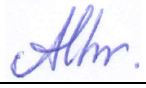
8. Evaluare

Tip activitate	*Criterii de evaluare*	*Metode de evaluare*	*Pondere din nota finală*
Evaluare finală	*Cunoștințe* – Gradul de însușire, înțelegere și utilizare corectă a conceptelor, principiilor, standardelor și reglementărilor privind igiena și siguranța alimentară. – Capacitatea de a explica și corela cerințele igienico-sanitare, factorii de contaminare și procedurile de prevenire și control cu particularitățile proceselor tehnologice din industria alimentară. *Aptitudini* – Capacitatea de a analiza riscurile igienico-sanitare și de a evalua conformitatea proceselor tehnologice și a condițiilor de prelucrare a alimentelor cu cerințele normative aplicabile. – Capacitatea de a interpreta și corela informațiile privind trasabilitatea, indicatorii de calitate și măsurile de control în vederea evaluării siguranței alimentare de-a lungul lanțului alimentar. *Responsabilitate și autonomie* – Capacitatea de a fundamenta și argumenta decizii privind respectarea și aplicarea cerințelor de igienă și siguranță alimentară, printr-o abordare integrată a proceselor din industria alimentară. – Capacitatea de a identifica și justifica măsuri preventive și corective și de a aprecia adecvarea procedurilor operaționale pentru menținerea conformității igienico-sanitare.	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă.	60%
Evaluare pe parcurs	*Cunoștințe* – Corectitudinea, relevanța și fundamentarea științifică a informațiilor utilizate în elaborarea proiectului, în raport cu cerințele de igienă, standardele și reglementările aplicabile. – Gradul de înțelegere și integrare a cerințelor igienico-sanitare în analiza organizării și desfășurării activităților specifice unității alimentare studiate. *Aptitudini* – Capacitatea de a analiza condițiile igienico-sanitare, de a identifica eventualele neconformități și de a propune soluții adecvate pentru asigurarea siguranței alimentare în contextul studiat. – Calitatea elaborării și susținerii proiectului, evidențiată prin coerența structurării, utilizarea și interpretarea informațiilor relevante, fundamentarea soluțiilor și argumentarea concluziilor. *Responsabilitate și autonomie* – Gradul de autonomie, rigurozitate și responsabilitate demonstrat în documentarea, planificarea și realizarea etapizată a proiectului, cu respectarea cerințelor și termenelor stabilite. – Capacitatea de a elabora și argumenta propuneri de proceduri operaționale și măsuri de îmbunătățire a condițiilor igienico-sanitare, prin integrarea cerințelor de conformitate și a particularităților proceselor analizate.	Observarea sistematică a activității la seminar, verificarea orală a cunoștințelor și monitorizarea etapelor de elaborare a referatului. Evaluarea referatului prin prezentarea și susținerea orală a studiului realizat.	40%

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar

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	**Şef lucr. univ. dr. ing. Eufrozina ALBU** 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
17.09.2026	**Şef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI** 

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