Universitatea Ștefan 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	**Ingineria 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				DOB

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

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	1	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învăţământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	-

Distribuţia fondului de timp pe semestru:	ore
II Studiu individual	56
III Examinări	2
IV Alte activităţi (precizaţi):	-

Total ore studiu individual II + III	58
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. 3. Aplică standarde de sănătate şi siguranţă C.P. 10. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor

5. Rezultatele învățării

Cunoştinţe	*Aptitudini*	*Responsabilitate şi autonomie*
Studentul/absolventul descrie operațiile tehnologice din fluxul de fabricație a produselor alimentare, precum și principiile de funcționare și instrucțiunile de utilizare ale utilajelor din industria alimentară. 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 realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. Studentul/absolventul evaluează strategiile, metodele şi tehnicile adecvate pentru verificarea calităţii produselor obţinute prin biotehnologii. Studentul/absolventul recunoaște și implementează operarea în condiţii de siguranţă a echipamentelor utilizate în biotehnologie. Studentul/absolventul /absolventul ia decizii care reflectă principiile de protecție a mediului, în conformitate cu standardele de reglementare și cerințele de conformitate ecologică. 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 Neamț, 2006.			

Aplicații - Seminar	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 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 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		
Bibliografie minimală recomandată			

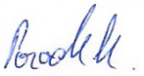
1. Gâtlan A.-M., *Igiena societăţilor din industria alimentară*, note de curs, 2026;
2. Tarcea, M., Ruța, F., Rus, V., Sălcudean, M., *Principii de igienă şi siguranţă alimentară*, Editura University Press, Târgu Mureş, 2017;
3. Savu, C., *Igiena și controlul produselor de origine animală*, Editura Semne, 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	*Cunoştinţe* – Gradul de însușire și corectitudinea utilizării conceptelor, principiilor, standardelor și reglementărilor privind igiena și siguranța alimentară. – Capacitatea de a explica cerințele igienico-sanitare aplicabile spațiilor de producție, operațiilor tehnologice, instalațiilor, echipamentelor și personalului din industria alimentară. *Aptitudini* – Capacitatea de a identifica și analiza factorii de risc și sursele de contaminare, precum și de a evalua conformitatea condițiilor de producție și prelucrare cu cerințele de igienă și siguranță alimentară. – Capacitatea de a interpreta și corela cerințele de igienă, trasabilitate și control al contaminării în evaluarea siguranței alimentare de-a lungul lanțului alimentar. *Responsabilitate și autonomie* – Capacitatea de a fundamenta și argumenta decizii privind prevenirea și controlul riscurilor igienico-sanitare, prin abordarea integrată a proceselor tehnologice și a cerințelor de siguranță alimentară. – Capacitatea de a aprecia și justifica adecvarea procedurilor de igienizare, a măsurilor preventive și corective, în raport cu cerințele de conformitate, eficiența utilizării resurselor și protecția mediului.	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă.	60%
Evaluare pe parcurs	*Cunoştinţe* – Corectitudinea, relevanța și fundamentarea științifică a informațiilor utilizate în activitățile de seminar și în elaborarea proiectului, în raport cu cerințele de igienă și siguranță alimentară. – Gradul de înțelegere și integrare a cerințelor igienico-sanitare în analiza fluxurilor tehnologice, a echipamentelor și a condițiilor de producție specifice unității alimentare studiate. *Aptitudini* – Capacitatea de a analiza și evalua condițiile igienico-sanitare, de a identifica neconformități și de a fundamenta soluții adecvate pentru prevenirea contaminării și asigurarea siguranței alimentare. – Calitatea elaborării și susținerii proiectului, apreciată prin structurarea și interpretarea informațiilor, fundamentarea tehnico-științifică a soluțiilor și argumentarea concluziilor. *Responsabilitate și autonomie* – Gradul de implicare, autonomie și rigurozitate în realizarea activităților de seminar și în elaborarea etapizată a proiectului, cu respectarea cerințelor, termenelor și principiilor eticii academice. – Capacitatea de a elabora și argumenta propuneri de proceduri operaționale și măsuri de îmbunătățire a condițiilor de igienă, ținând seama de particularitățile proceselor analizate, utilizarea eficientă a resurselor și protecția mediului.	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	**Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN** 

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** 