FIȘA 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	**Master**
Programul de studii	**Managementul igienei, controlul calităţii produselor alimentare şi asigurarea sănătăţii populaţiei**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Igiena alimentaţiei**					
Anul de studiu	I	Semestrul	1	Tipul de evaluare	E	
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară					DAP
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă					DOB

3. **Timpul total estimat** (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II. Studiu individual	95
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II+III)	97
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	CT1. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești.
Competențe profesionale	CP2. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor. CP4. Aplică standarde de sănătate și siguranță.

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	*Aptitudini*	*Responsabilitate și autonomie*
Studentul/Absolventul demonstrează cunoștințe aprofundate, multidisciplinare, privind compoziția produselor alimentare, tehnici avansate de procesare în industria alimentară, efectele asupra sănătății și dezvoltarea produselor alimentare.	Studentul/Absolventul aplică metode avansate de analiză (fizico-chimică, microbiologică, senzorială și nutrițională) pentru evaluarea calităţii produselor alimentare.	Studentul/Absolventul conduce proiecte complexe de cercetare și dezvoltare, cu responsabilitate pentru validarea științifică, sustenabilitatea soluțiilor și aplicabilitatea acestora în industrie.
Studentul/Absolventul analizează impactul igienei și calității produselor alimentare asupra sănătății publice.	Studentul/Absolventul elaborează planuri de prevenție și control pentru siguranţa alimentelor la nivel organizațional și comunitar.	Studentul/Absolventul gestionează aspecte legate de managementul siguranţei produselor alimentare.

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

Obiectivul general al disciplinei	- Aprofundarea si punerea in valoare a efectelor favorabile ale alimentatiei asupra sănătăţii; - Investigarea diferitelor aspecte ale inocuităţii produselor alimentare, avându-se în vedere posibilităţile de contaminare sau poluare la nivelul diferitelor verigi ale „lanţului alimentar" şi cunoaşterea mecanismului de acţiune a substanţelor toxice.

7. **Conţinutul predării şi învăţării**

Curs	*Nr. ore*	*Metode de predare*	*Observaţii*
- Noţiuni introductive; - Macronutrienţi şi micronutrienţi din alimente; - Necesarul zilnic de energie la diferite grupuri populaţionale;	2	Prelegerea; conversaţia euristică; explicaţia; descrierea; problematizarea; demonstraţia; etc.	
- Alimentele: valoare nutritivă, avantaje, dezavantaje, riscuri pentru sănătate;	2		
- Riscuri de contaminare a alimentelor în relaţie cu sănătatea umană; - Implicaţiile prezenţei substanţelor toxice în produsele alimentare;	2		
- Substanţele toxice care se regăsesc în mod natural în produsele alimentare şi care afectează inocuitatea acestora;	2		
- Produşi toxici care contaminează sau se formează în produsele alimentare în procesele de prelucrare şi conservare;	2		
- Efectul factorilor biologici asupra inocuităţii produselor alimentare;	2		
- Alimentaţia si sanatatea.	2		

Bibliografie minimală recomandată

1. Gâtlan Anca, 2026, *Igiena alimentaţiei*, Note de curs, Suceava;
2. Poroch-Seriţan Maria, 2006, *Igiena alimentaţiei*, Editura Universităţii din Suceava;
3. Prejbeanu Ileana, 2004, *Igiena alimentaţiei*, Editura Medicală Universitară, Craiova;
4. Sîrbu Dana, Năsui Bogdana, 2014, *Igiena alimentaţiei şi ntriţiei,* Editura Medicală Universitară;

Aplicaţii (seminar)	*Nr. ore*	*Metode de predare*	*Observaţii*
- Riscuri de contaminare a alimentelor în relaţie cu sănătatea umană; - Evaluarea stării de nutriţie;	2	Descrierea; explicaţia; conversaţia; problematizarea; demonstraţia; dezbaterea; studiul de caz.	
- Modalităţi particulare de alimentaţie şi riscurile pentru sănătatea umană; - Potenţialităţi patogene ale produselor alimentare;	2		
- Regimul alimentar şi specificul alimetar pentru diferite categorii de populaţie; - Consecinţele insuficienţei alimentaţiei;	2		
- Intoxicaţii alimentare. Alergeni şi alergii alimentare;	2		
- Metode şi tehnici de evaluare a inocuităţii produselor alimentare pe durata procesării şi a depozitării, până la consumator;	4		
- Evaluare.	2		

Bibliografie minimală recomandată

1. Gâtlan Anca, 2026, *Igiena alimentaţiei*, Note de curs, Suceava;
2. Poroch-Seriţan Maria, 2006, *Igiena alimentaţiei*, Editura Universităţii din Suceava;
3. Prejbeanu Ileana, 2004, *Igiena alimentaţiei*, Editura Medicală Universitară, Craiova;
4. Sîrbu Dana, Năsui Bogdana, 2014, *Igiena alimentaţiei şi ntriţiei*, Editura Medicală Universitară;

8. **Evaluare**

Tip activitate	*Criterii de evaluare*	*Metode de evaluare*	*Pondere din nota finală*
Evaluare finală	*Cunoştinţe* – Gradul de însuşire şi integrare a cunoştinţelor privind igiena alimentaţiei, valoarea nutritivă a alimentelor, necesarul nutriţional şi influenţa alimentaţiei asupra sănătăţii. – Capacitatea de a explica şi analiza efectele contaminanţilor biologici şi chimici, ale substanţelor toxice naturale şi ale	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a	60%

	compușilor nocivi formați în timpul procesării alimentelor asupra inocuității și sănătății umane. *Aptitudini* – Capacitatea de a analiza și interpreta relațiile dintre compoziția alimentelor, aportul nutrițional și starea de sănătate a diferitelor categorii de populație. – Capacitatea de a identifica și evalua riscurile asociate consumului alimentar, prin corelarea factorilor de contaminare cu efectele asupra sănătății publice. *Responsabilitate și autonomie* – Capacitatea de a fundamenta și argumenta decizii privind prevenirea riscurilor alimentare și protejarea sănătății populației, pe baza dovezilor științifice. – Capacitatea de a evalua critic măsurile de prevenire și control al riscurilor alimentare și de a justifica soluții pentru asigurarea inocuității alimentelor.	cerințelor în lucrarea scrisă.	
Evaluare pe parcurs	*Cunoștințe* – Corectitudinea și relevanța informațiilor utilizate în abordarea temelor aplicative privind nutriția, igiena și siguranța alimentară. – Capacitatea de a corela particularitățile alimentației diferitelor categorii de populație cu necesarul nutrițional și riscurile pentru sănătate. *Aptitudini* – Capacitatea de a aplica și interpreta metode de evaluare a stării de nutriție și a inocuității alimentelor, pe baza datelor și indicatorilor relevanți. – Capacitatea de a analiza situații concrete privind contaminarea, intoxicațiile și alergiile alimentare și de a propune măsuri adecvate de prevenire și control. *Responsabilitate și autonomie* – Gradul de autonomie, rigurozitate și responsabilitate demonstrat în realizarea activităților aplicative și interpretarea rezultatelor. – Capacitatea de a formula și argumenta concluzii și recomandări proprii privind alimentația echilibrată, prevenirea riscurilor și protejarea sănătății populației.	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%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	Șef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN	Șef lucrări dr. ing. Anca-Mihaela GÂTLAN

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Prof.univ.dr.ing. Georgiana-Gabriela CODINĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN