

FIȘA DISCIPLINEI
ANUL UNIVERSITAR
2024 - 2025

1. DATE DESPRE PROGRAM

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE DIN CRAIOVA
1.2 Facultatea	ASISTENȚĂ MEDICALĂ
1.3 Departamentul	2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii/Calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

2.1 Denumirea disciplinei	IGIENA ALIMENTAȚIEI ȘI SIGURANȚA ALIMENTULUI						
2.2. Codul disciplinei	ND2204						
2.3 Titularul activităților de curs	Tușulescu Felicia						
2.4 Titularul activităților de seminar	Rednic Ioana						
2.5. Gradul didactic	Profesor universitar Asistent universitar						
2.6. Încadrarea (norma de bază/asociat)	Asociat						
2.7. Anul de studiu	II	2.8. Semestrul	II	2.9. Tipul disciplinei (conținut)	DS	2.10. Regimul disciplinei (obligativitate)	DO

3. TIMPUL TOTAL ESTIMAT (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	5	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp ore					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					24
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități...consultații, cercuri studentesti					1
3.7 Total ore studiu individual	69				
3.9 Total ore pe semestru	125				
3.10 Numărul de credite	5				

4. PRECONDIȚII (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Studentii trebuie să aibă cunoștințe de microbiologie, biochimie, igienă
4.2 de competențe	-

5. CONDIȚII (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs cu mijloace de proiectare / mediu online.
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Pregătirea în prealabil, prin studiu individual a laboratorului, purtarea obligatorie a halatului, bonetei și eventual a mănușilor de unică folosință

6. COMPETENȚELE SPECIFICE ACUMULATE

COMPETENȚE PROFESIONALE	CP - Interpretarea terminologiei de specialitate cu privire la calitatea, standardele și igiena produselor alimentare în vederea colaborării și cooperării cu instituțiile cu responsabilități în domeniul calității și siguranței alimentare
--------------------------------	---

COMPETENȚE TRANSVERSALE	CT1. Autonomie și responsabilitate - dobândirea de repere morale, formarea unor atitudini profesionale și civice, care să permită studenților să fie corecți, onești, neconflictuali, cooperanți, înțelegători în fața suferinței, disponibili să ajute oamenii, interesați de dezvoltarea comunității - să cunoască, să respecte și să contribuie la dezvoltarea valorilor morale și a eticii profesionale - să învețe să recunoască o problemă atunci când se ivește și să ofere soluții responsabile pentru rezolvarea ei
	CT2. Interacțiune socială - să recunoască și să aibă respect pentru diversitate și multiculturalitate - să aibă sau să învețe să-și dezvolte abilitățile de lucru în echipă - să comunice oral și în scris cerințele, modalitatea de lucru, rezultatele obținute, să se consulte cu echipa - să se implice în acțiuni de voluntariat, să cunoască problemele esențiale ale comunității
	CT3. Dezvoltare personală și profesională - să aibă deschiderea către învățarea pe tot parcursul vieții - să conștientizeze necesitatea studiului individual ca bază a autonomiei personale și a dezvoltării profesionale - să valorifice optim și creativ propriul potențial în activitățile colective - să știe să utilizeze tehnologia informației și comunicării
	.

7. OBIECTIVELE DISCIPLINEI (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Obiective generale; la finalizarea disciplinei studentul(a) va fi capabil(ă): să cunoască noțiunile specifice igienei și siguranței alimentare, aprofundarea regulilor de igienă din cadrul UE și a regulilor internaționale
7.2 Obiectivele specifice	Obiective specifice; la finalizarea disciplinei studentul(a) va fi capabil(ă): - să cunoască indicatorii igienico-sanitari ai alimentelor precum și a parametrilor de siguranță alimentară - să stăpânească noțiunile specifice igienei mediului, a personalului și a proceselor de obținere a alimentelor

8. CONȚINUTURI

8.1 Curs (unități de conținut)	Nr. ore
1. Introducere în igiena alimentară: definiția igienei, evoluția igienei alimentare	2
2. Surse de contaminare a alimentelor	2
3. Reguli de igienă în procesarea alimentelor: managementul riscului și sistemul HACCP	2
4. Reguli internaționale de igienă, reguli europene de igienă, reguli naționale de igienă	2
5. Igiena personalului din industria alimentară: surse de contaminare și evaluarea riscului, reguli în igiena personalului, controlul contaminării personalului	2
6. Igiena suprafețelor din industria alimentară: surse de contaminare și evaluarea riscului	2
7. Metode de curățare și dezinfecție în industria alimentară	2
8. Securitatea și siguranța alimentară	2
9. Substanțe toxice care se găsesc în mod natural în materia primă	2
10. Produși toxici care se formează în timpul procesării materiei prime	2
11. Toxicitatea aditivilor utilizați în industria alimentară	2
12. Contaminarea alimentelor cu microorganisme patogene	2
13. Contaminarea alimentelor cu micotoxine și pesticide	2
14. Contaminarea alimentelor cu reziduuri de medicamente veterinare și metale grele	2
8.2 Lucrări practice (subiecte/teme)	Nr. ore
1. Norme de protecția muncii în laboratorul de igienă	2
2. Sistemul HACCP în industria alimentară, exemplificări pe diferite ramuri ale industriei alimentare	2
3. Protocoale și strategii de monitorizare/eșantionare pentru detectarea contaminării suprafețelor	2
4. Testarea curățeniei suprafețelor din industria alimentară	2
5. Igiena apei utilizată în industria alimentară	2
6. Igiena aerului – testarea gradului de contaminare a aerului	2
7. Igiena utilajelor și a ustensilelor utilizate în industria alimentară	2
8. Igiena personalului: determinări privind gradul de contaminare a personalului	2

9. Izolarea și identificarea microorganismelor prezente în alimente	2
10. Determinarea nitriților și nitraților din apă	2
11. Determinarea nitriților și nitraților din produse vegetale	2
12. Determinarea micotoxinelor din produse de origine vegetală	2
13. Determinarea reziduurilor de pesticide din produsele de origine vegetală	2
14. Verificarea cunoștințelor	2
BIBLIOGRAFIE 1. Berilă I., Prejbeanu I., Olteanu I. 2002. Igiena unităților industriale alimentare, EUCraiova 2. Forsythe S.J., Hayes P.R. 2006. Food Hygiene, Microbiology and HACCP, Third Edition, C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962 3. Lelieveld H.L.M. 2005. Handbook of Hygiene Control in Food Industry, C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962 4. *** Colecția de standarde din domeniul reglementat 5. *** Regulamentele EU din domeniu 6. Tutulescu Felicia – Suport curs Igiena întreprinderilor agroalimentare.	

9. COROBORAREA CONȚINUTURILOR DISCIPLINEI CU AȘTEPTĂRILE REPREZENTANȚILOR COMUNITĂȚII EPISTEMICE, ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE ȘI ANGAJATORI REPREZENTATIVI DIN DOMENIUL AFERENT PROGRAMULUI

Disciplina Igiena alimentației și siguranța alimentului este o disciplină de specialitate care pregătește studenții pentru înțelegerea importanței igienei în industria alimentară astfel încât să poată estima corect riscurile la care se expun consumatorii prin nerespectarea regulilor privind igiena în industria alimentară

10. REPERE METODOLOGICE

Forme de activitate	Tehnici de predare / învățare, materiale, resurse: expunere, curs interactiv, lucru în grup, învățare prin probleme/proiecte etc. În cazul apariției unor situații speciale (stări de alertă, stări de urgență, alte tipuri de situații care limitează prezența fizică a persoanelor), activitatea teoretică și practică se poate desfășura și online, folosind platforme informatice agreeate de către facultate/ universitate. Procesul educațional online va fi adaptat corespunzător pentru a asigura îndeplinirea tuturor obiectivelor și însușirea competențelor și abilităților prevăzute în fișa disciplinei
Curs	Se folosesc următoarele metode combinate: prelegerea, dezbateră, prezentare power-point, filme
Lucrări practice	Se folosesc următoarele metode combinate: aplicații practice, studiu de caz, proiecte, filme
Studiu individual	Înainte de fiecare curs și a fiecărei lucrări practice

11. PROGRAM DE RECUPERARE

Recuperări absențe	Nr. absențe care se pot recupera	Locul desfășurării	Perioada	Responsabil	Programarea temelor
	2	Laboratorul disciplinei	Ultima săptămână a semestrului	Toate cadrele didactice	Cronologic, 2 teme/zi
Program de consultații/ cerc științific studentesc	2 ore/ săptămână	Laboratorul disciplinei	Săptămânal	Titular curs	Tema din săptămâna respectivă
Program pentru studenții slab pregătiți	2 ore/ săptămână	Laboratorul disciplinei	Săptămânal	Titular curs	Tema din săptămâna respectivă

12. EVALUARE

Tip de activitate	Forme de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Evaluare formativă prin sondaj în timpul semestrului Sumativă în timpul examenului	Examen scris/ sistem grilă cu ajutorul platformei informatice în varianta online	60%
Lucrări practice	Formativă prin sondaj în timpul semestrului Periodică în timpul semestrului,	Examen oral /cu ajutorul platformei video în varianta	25%

	Sumativă în în ultima săptămână a semestrului	online	
Verificările periodice	O evaluare a cunoștințelor de etapă de tip sumativ în timpul semestrului	Test grilă cu verificarea cunoștințelor din materia de curs	10%
Evaluare activității individuale			5%
Standard minim de performanță			minim 50% la fiecare componentă a evaluării

13. PROGRAME DE ORIENTARE SI CONSILIERE PROFESIONALĂ		
Programe de orientare și consiliere profesională (2 ore/lună)		
Programare ore	Locul desfășurării	Responsabil
Ultima zi de vineri a fiecărei luni	Laboratorul disciplinei	Prof.univ. dr.Tuțulescu Felicia

Data avizării în departament: 07.11.2024

**Director de departament,
Prof. univ. Dr. Cătălina Gabriela
PISOSCHI**

**Coordonator program de studii,
Prof. univ. Dr. Dana-Maria
ALBULESCU**

**Responsabil disciplină,
Prof. univ. dr. Felicia
TUȚULESCU**