

## IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

### STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
<b>Anul de studii</b>	IV
<b>Semestrul</b>	7
<b>Regimul disciplinei</b>	DI
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L - 1 oră
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 28 ore; L – 14 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	3

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Dobândirea de cunoștințe, abilități și aptitudini necesare dezvoltării profesionale, precum și rezolvării unor probleme/situații tipice domeniului de specialitate în condiții de eficacitate maximă; Cunoașterea normativelor igienice care trebuie respectate în cadrul societăților din industria alimentară; Cunoașterea normelor privind securitatea muncii în cadrul societăților din industria alimentară; Cunoașterea procedurilor de decontaminare. Dezinsecția și deratizarea în cadrul societăților din industria alimentară; Aplicarea sistemelor H.A.C.C.P., G.M.P. și S.S.O.Ps. în cadrul societăților din industria alimentară; Acțiune responsabilă privind sănătatea consumatorilor; Crearea de competențe prin care absolvenții să dobândească capacitatea de a executa, în mod responsabil și decizional, atribuțiile profesionale caracteristice domeniului de specialitate, în condiții de independență sau asistat.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 – Importanța respectării normativelor igienice și a procedurilor privind securitatea muncii, în societățile din industria alimentară	2
Capitolul 2 – Controlul igienico-sanitar al personalului în societățile din industria alimentară: controlul medical la angajare și periodic; controlul stării de igienă a echipamentului sanitar de protecție; aspecte privind controlul stării de igienă a grupurilor sanitare. educația sanitară a personalului	4
Capitolul 3 - Securitatea muncii în societățile din industria alimentară.	4
Capitolul 4 - Analiza riscurilor; puncte critice de control (Sistemul operațional H.A.C.C.P.)	4
Capitolul 5 – Studii de caz, interpretare și discuții	4
Capitolul 6 – Igienizarea; substanțe detergente și dezinfectante utilizate în societățile din industria alimentară	2
Capitolul 7 - Igiena apei utilizate în societățile din industria alimentară (apa potabilă, apa tehnologică, apa menajeră)	2
Capitolul 8 - Aplicarea sistemului G.M.P. în societățile din industria alimentară	2
Capitolul 9 - Aplicarea sistemelor S.S.O.Ps în societățile din industria alimentară	2
Capitolul 10 - Decontaminarea societăților din industria alimentară; dezinsecția și deratizarea	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Norme de protecția muncii; conduita efectuării examenului de laborator	1
2. Recoltarea, ambalarea și expedierea probelor în vederea executării analizelor de	1

laborator	
3. Identificarea P.C.C. în societățile din industria alimentară pentru lapte și produse lactate.	1
4. Identificarea P.C.C. în societățile din industria alimentară pentru carne, preparate din carne, conserve, semiconserve.	2
5. Identificarea P.C.C. în societățile din industria alimentară pentru pește, icre, produse acvatice, conserve, semiconserve	2
6. Identificarea P.C.C. în unitățile de alimentație publică pentru legume și fructe.	1
7. Identificarea P.C.C. în unitățile de alimentație publică pentru pâine și produse de panificație.	1
8. Identificarea P.C.C. în unitățile de alimentație publică pentru produsele zaharoase	1
9. Identificarea P.C.C. în unitățile de alimentație publică pentru grăsimile alimentare	1
10. Identificarea P.C.C. în unitățile de alimentație publică pentru băuturile alcoolice/nealcoolice	1
11. Aprecierea calității igienice a apei utilizate în societățile din industria alimentară (apa potabilă, apa tehnologică, apa menajeră), tehnică de laborator	1
12. Test lucrările practice temele 1 - 11	1

#### BIBLIOGRAFIE

1. Ionuț C. și col., 2001. Igiena alimentației și nutriției – noțiuni practice, Ed. Medicală Universitară, „Iuliu Hașeganu”, Cluj Napoca.
2. Pascu E. 2013. Mărfuri alimentare și securitatea alimentelor. Ed. Universtară, București.
3. Șuler Andra și col., 2021. Microbiologie specială. Îndrumare practică pentru studenți, Ed. Ex Terra Aurum, București, ISBN: 978-606-072-083-6.
4. Șuler Andra, 2021. Controlul și expertiza produselor alimentare. Sintează de curs, Ed. Ex Terra Aurum, București, ISBN: 978-606-072-191-8.
5. Șuler Andra, 2021. Microbiologie specială. Sintează de curs, Ed. Ex Terra Aurum, București, ISBN: 978-606-072-178-3.

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare – colocviu	70
<b>L</b>	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin verificare practică și scrisă	30

**Titularul activităților de curs: Șef lucr. dr. ȘULER Andra Dorina**

**Titularul activităților de lucrări practice L: Șef lucr. dr. ȘULER Andra Dorina**