

IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
Anul de studii	IV
Semestrul	7
Regimul disciplinei	Disciplină obligatorie de domeniu
Numărul total de ore pe săptămână	Curs –2 ore; L- 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs –28 ore; L – 28 ore
Numărul de credite transferabile	4

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. Dezinfecția 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 societățile din industria alimentară. Dezinfecția și deratizarea.	2
LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
1.Norme de protecția muncii. Conduita efectuării examenului de laborator.	2
2.Recoltarea, ambalarea și expedierea probelor în vederea executării analizelor de laborator.	2
3. Identificarea P.C.C. în societățile din industria alimentară pentru lapte și produse lactate.	4
4. Identificarea P.C.C. în societățile din industria alimentară pentru carne, preparate din carne, conserve, semiconserve.	4

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

BIBLIOGRAFIE

1. **Ionuț C.** și col.(2001) – Igiena alimentației și nutriției – noțiuni practice, Ed. Medicală Universitară, „Iuliu Hașeganu”, Cluj Napoca.
1. **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) – Microbiologie specială. Sintează de curs, Ed. EX TERRA AURUM, București, ISBN: 978-606-072-178-3;
5. **Șuler Andra**, (2021) – Controlul și expertiza produselor alimentare. Sintează de curs, Ed. EX TERRA AURUM, București , ISBN: 978-606-072-191-8;

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - colocviu	70
L/P/S	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin verificare practică (10%), verificare scrisă (colocviu 20%)	30
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Șef lucr.dr. Șuler Andra

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Asistent drd. Lungu Veronica