

## NORME ȘI TEHNICI DE SECURITATEA MUNCII

### STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	I
<i>Semestrul</i>	1
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină obligatorie fundamentală
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs – 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	3

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Dobândirea de cunoștințe, abilități și aptitudini necesare dezvoltării profesionale și personale, precum și rezolvării unor probleme/situații tipice domeniului de specialitate în condiții de eficacitate și eficiență.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 - Obiectul și importanța aplicării normelor și tehnicilor de securitate a muncii în industria alimentară	2
Capitolul 2 - Principiile securității muncii în industria alimentară	4
Capitolul 3 - Norme generale de protecția muncii în industria alimentară	2
Capitolul 4 - Norme și tehnici de securitate a muncii în procesarea cărnii	5
Capitolul 5 - Norme și tehnici de securitate a muncii în procesarea laptelui	5
Capitolul 6 - Norme și tehnici de securitate a muncii în procesarea produselor piscicole	5
Capitolul 7 - Norme și tehnici de securitate a muncii în procesarea produselor avicole	5

### BIBLIOGRAFIE

1. Legea nr. 319/2006
2. H.G. nr. 1051/2006
3. O.U.G. nr. 195/2002

### EVALUARE

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	100

Titularul activităților de curs: Prof.univ.dr. Mărginean Gheorghe Emil