



Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Formular USAMV 0703030111

## FIȘA DISCIPLINEI

## 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria produselor alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii <sup>1)</sup>	Licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	IPA
1.7. Forma de învățământ	IF

## 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. DORIN ȚIBULCĂ							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef lucr. dr. ing. ANDREI BORȘA							
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	VI	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2</sup>	DS
							Obligativitate <sup>3</sup>	DI

## 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					18
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					9
3.4.4. Tutoriala					3
3.4.5. Examinări					7
3.4.6. Alte activități					0
3.7. Total ore studiu individual	47				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite <sup>4</sup>	3				

## 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Biochimia alimentelor, Microbiologie alimentară, Tehnologii alimentare
4.2. de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și a siguranței alimentare. Cunoștințe generale de ingineria produselor alimentare, comunicare în limba română, competențe digitale

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Dorin Țibulcă și Melinda Fogarasi, 2021, Igiena societăților din industria alimentară, Ed. Mega, Cluj-Napoca Prezentare curs în format pptx: Dorin Țibulcă Suport logistic: videoprojector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Manuale didactice: Melinda Fogarasi, Dorin Țibulcă, 2020, Igiena societăților agroalimentare, Îndrumător de lucrări practice, Editura Mega, Cluj-Napoca.



	<p>Note de laborator/seminar: prezentare in format pptx Andrei Borșa</p> <p>Locul de desfășurare: stațiile pilot ale FSTA/ SDE-USAMV Cluj-Napoca/ parteneri din mediul privat</p> <p>Aparatură de laborator: ustensile si echipamente de igienizare a spatiilor, suprafețelor, echipamentelor de procesare, personalului de lucru</p> <p>Software de specialitate: pptx</p> <p>Reactivi și consumabile de laborator specifice, substanțe de spălare și igienizare</p> <p>Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen</p>
--	--

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p><b>C1.1.</b> Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din igiena societăților agroalimentare referitoare la rolul igienei și a igienizării pe parcursul procesării alimentelor</p> <p><b>C1.3.</b> Aplicarea principiilor și metodelor de bază din igiena societăților agroalimentare pentru soluționarea problemelor ingineresti si tehnologice, inclusiv cele legate de siguranta alimentelor</p> <p><b>C5.1</b> Identificarea terminologiei de specialitate cu privire la calitatea, standardele si igiena produselor alimentare in vederea colaborarii si cooperarii cu institutiile responsabile in domeniul calitatii si sigurantei alimentare</p> <p><b>C5.2</b> Identificarea responsabilitatilor institutionale referitoare la siguranta alimentelor si protectia consumatorului</p> <p><b>C5.5</b> Realizarea de echipe pluriinstitutionale destinate sa gaseasca si sa implementeze solutii ale problemelor specifice de calitate si siguranta a alimentelor</p> <p><b>C6.3</b> Stabilirea problemelor specifice si a riscurilor aferente activitatii de extensie</p>
Competențe transversale	<p><b>CT1</b></p> <p>Aplicarea strategiilor de perseverenta, rigurozitate, eficienta si responsabilitate in munca, punctualitate si asumarea raspunderii pentru rezultatele activitatii personale, creativitate, bun simt, gandire analitica si critica, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor si a valorilor codului de etica profesionala in domeniul alimentar.</p>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate care urmărește documentarea și conștientizarea celor care vor lucra în domeniul industriei alimentare, de necesitatea aplicării măsurilor de igienă, încă de la proiectarea întreprinderilor
7.2. Obiectivele specifice	<p>Insusirea notiunilor teoretice si practice ale disciplinei</p> <p>Formarea deprinderilor de manipulare a ustensilelor si echipamentelor de laborator in vederea efectuarii testelor de sanatate, controlul si igiena aerului</p> <p>Cunoasterea si aplicarea normelor de igiena specifice unitatilor de industrie alimentara</p> <p>Perfecționarea profesională prin antrenarea în investigații privind respectarea normelor de igiena asupra calității produsului finit</p> <p>Implicarea studentilor in activitatile stiintifice si de cercetare inovativa</p> <p>Dezvoltarea capacității de a se integra, comunica și de a lucra în cadrul unei echipe</p> <p>Dezvoltarea spiritului de coordonare al echipei</p> <p>Dezvoltarea capacității organizatorice în derularea de activități</p>

## 8. Conținuturi

8.1. CURS Număr de ore – 14	Metode de predare	Observații
<p><b>Cap. I Igiena punctelor de tăiere, a abatoarelor, frigiferelor și a fabricilor de preparate din carne</b></p> <p>1. Controlul stării de igienă înainte de începerea procesului de producție.</p> <p>2. Igiena pe timpul procesului tehnologic.</p> <p>3. Igienizarea unității la sfârșitul programului de productie.</p> <p>4. Igiena personalului muncitor din unitățile de procesare a cărnii.</p> <p>5. Norme de igienă la manipularea cărnii și produselor din</p>	Prelegere, conversația euristică, explicația	3 ore



carne. 6. Norme de igienă la transportul cărnii și a produselor din carne. 7. Norme de igienă la funcționarea grupurilor sociale (vestiare, WC-uri, săli de mese) 8. Igienizarea în unitățile de procesare a cărnii		
<b>Cap. II Norme de igienă la amplasarea și funcționarea unităților de procesare a laptelui</b> 1. Norme privind amplasarea, construcția și utilizarea 2. Igienizarea în unitățile de prelucrare a laptelui 3. Igienizarea și dezinsecția grupurilor sociale și sanitare 4. Igienizarea și dezinsecția spațiilor de producție și de depozitare 5. Igienizarea și dezinsecția mijloacelor de transport lapte și produse lactate 6. Igienizarea și dezinsecția instalațiilor și utilajelor		4 ore
<b>Cap. III Igienizarea în unitățile de morărit și panificație</b> 1. Curățirea mecanică 2. Spălarea 3. Dezinsecția 4. Clătirea 5. Uscarea 6. Controlul stării de curățenie și igienizare 7. Igiena utilajelor, echipamentelor și ustensilelor 8. Igienizarea și dezinsecția spațiilor de producție și de depozitare 9. Igiena spațiilor sociale-sanitare		3 ore
<b>Cap. IV Dezinsecția, dezinsecția, deratizarea (DDD) în industria alimentară</b> 1. Dezinsecția. 2. Dezinsecția (combaterea insectelor). 3. Deratizarea (combaterea rozătoarelor). 4. Măsuri de protecția muncii în D.D.D. 5. Pagube economice provocate de către rozătoare		4 ore

<b>8.2. Lucrări practice</b> <b>Număr de ore – 14</b>		
Norme de protecția muncii pentru sectoare din domeniul alimentare. Legislația națională și europeană privind igiena alimentelor.	Instructaj	1 oră
Norme de igienă impuse de legislație la amplasarea, construirea și dotarea cu utilaje a unităților de industrializare a cărnii. Igienizarea în unități de procesare a cărnii (stație pilot, vizită la unități de procesare a cărnii).	Demonstrația practică, observația, conversația, vizită pe teren	2 ore
Norme de igienă pentru unități de colectarea, transportul și procesarea laptelui Decontaminarea instalațiilor de muls mecanic și a vaselor de colectare și transport a laptelui (vizită la unități de industrie alimentară).	Demonstrația practică, observația, conversația, vizită pe teren	2 ore
Norme de igienă în unitățile de morărit și panificație. Ustensile și materiale utilizate pentru efectuarea acestor operațiuni (vizită la unități de industrie alimentară).	Demonstrația practică, observația, conversația	2 ore
Norme de igienă specifice industriei conservelor de legume și fructe.	Demonstrația practică, observația, conversația	2 ore
Norme de igienă specifice unităților de alimentație publică și colectivă (amplasarea și construcția unităților de alimentație publică, dotarea cu utilaje). Norme de funcționare a unităților de alimentație publică și colectivă. Curățirea și spălarea în unitățile de alimentație publică și colectivă. Igiena	Demonstrația practică, observația, conversația	2 ore



personalului (vizită).		
Mijloace de spălare și dezinfecție. Controlul soluțiilor de spălare și dezinfecție în unitățile de industrie alimentară (laborator). Rețete de soluții pentru spălare. Rețete de soluții pentru dezinfecție.	Demonstrația practică, observația, conversația	2 ore
Corelarea cunoștințelor practice cu cele teoretice privind igienizarea unităților de industrie alimentară	Demonstrația practică, observația, conversația	1 oră

**Bibliografie obligatorie:**

1. Dorin Țibulcă, Melinda Fogarasi, 2021, Igiena societăților din industria alimentară, Editura Mega, Cluj-Napoca.
2. Melinda Fogarasi, Dorin Țibulcă, 2020, Igiena societăților agroalimentare, Îndrumător de lucrări practice, Editura Mega, Cluj-Napoca..
3. Ștețca Gheorghe, 2013, Igiena unităților de industrie alimentară, Ed. a 5-a, rev. și adăugită, Editura Risoprint, Cluj-Napoca

**Bibliografie facultativă:**

1. Ștețca Gheorghe, Adriana Paula David, 2009, Igienizarea unităților de industrie alimentară, Editura Risoprint, Cluj-Napoca
2. Ștețca Gheorghe, Cristina Hegeduș, 2008, Ghid practic de igienă, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
3. Ștețca Gheorghe, Tuță Ghe., 2007, Managementul alimentar – teorie și practică, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
4. Ștețca Gheorghe, Laslo C., 2007, Praticum de igienă alimentară, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
5. Decun N., 1995, Sanitație veterinară, Editura Helicon, Timișoara
6. Decun N., Stoita M., 1999, Legislație pentru managementul calității produselor de origine animală, Editura Mirton, Timișoara

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit. Se răspunde exigențelor de pregătire pentru un specialist competent prin gradul ridicat de aplicabilitate și de actualitate al conținutului disciplinei (familiarizarea cu necesitățile unităților de industrie alimentară privind igiena se face în mod direct prin vizitele programate la unități).

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Asimilarea cunoștințelor și aplicarea logică, corectă și coerentă a lor	Examen scris	70%
10.5. Laborator	Cunoașterea modalității de igienizare și de evaluare a stării de igienă din cadrul unităților de industrie alimentară	Colocviu	30%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b>			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen Cunoașterea noțiunilor: dezinfecție, dezinfecție, deratizare. Cunoașterea mijloacelor de spălare și dezinfecție			

<sup>1</sup> Ciclul de studii - se alege una din variantele - Licența/Master/Doctorat

<sup>2</sup> Regimul disciplinei (conținut) - pentru nivelul de licența se alege una din variantele - **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

<sup>3</sup> Regimul disciplinei (obligativitate)-se alege una din variantele - **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională), **DFac** (disciplina facultativă).



<sup>4</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

	<b>Titular curs</b>	<b>Titular lucrări laborator/seminarii</b>
<b>Data completării</b>	Prof. dr. ing. Dorin Țibulcă	Șef lucr. dr. ing. Andrei Borșa
15.09.2023		
		<b>Coordonator disciplină</b>
		Prof. dr. ing. Dorin Țibulcă
		
<b>Data avizării în departament</b>		<b>Director de departament</b>
19.09.2023		Prof. dr. Crina Mureșan
<b>Data avizării în Consiliul Facultății</b>		<b>Decan</b>
20.09.2023		Prof. dr. Elena Mudura
		
		