



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

**Formular USAMV–CN-0702030101****FIȘA DISCIPLINEI****1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	<b>Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca</b>
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii <sup>1)</sup>	Licenta
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (CEPA)
1.7. Forma de învățământ	IF

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	Inocuitatea Produselor Alimentare							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr Oana Lelia Pop							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Asist. univ. dr Călina Ciont							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	V	2.6. Tipul de evaluare	sumativa	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2</sup>	DD
							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	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					7
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					7
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
3.4.4. Tutoriala					8
3.4.5. Examinări					6
3.4.6. Alte activități					0
3.7. Total ore studiu individual					44
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite <sup>4</sup>					4

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	Chimia alimentului, Biochimia alimentului, Principiile Nutriției Umane, Microbiologie Generală și Specială, Chimie Fizică și Coloidală, Chimie Analitică, Chimie Organică, Aditivi Alimentari, Autentificarea și Falsificarea Alimentelor 1, Materii Prime Vegetale
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la caracteristicile chimice și biochimice ale compușilor specifici materiei vii, contaminanții microbiologici, operarea IT, utilizarea programului Office (Excel), navigarea pe internet, precum și să dezvolte calități de lucru individual și să participe la dezvoltarea profesională.

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Inocuitatea Produselor Alimentare, Oana Lelia Pop, Ramona Suharoschi, 2021, Ed. Mega Suport logistic: Sala de curs cu capacitate corespunzătoare dotată cu aparatură multimedia și conexiune internet. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Îndrumător lucrări practice Inocuitatea Produselor Alimentare, Oana Lelia Pop Loc de desfășurare: sala de laborator cu dotare multimedia și conexiune internet;



	Software de specialitate: excel materiale didactice: îndrumar lucrări practice LP, cărți de specialitate. Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen.
--	--

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p><b>C3</b> Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor</p> <p><b>C5</b> Efectuează analiza riscurilor legate de alimente</p>
Competențe transversale	

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Dobândirea de cunoștințe teoretice și abilități practice cu privire la diferite aspecte ale inocuității produselor alimentare, avându-se în vedere posibilitățile de contaminare sau poluare a „lanțului alimentar”. Cunoașterea mecanismului de contaminare și decontaminare. Analiza riscului și evaluarea inocuității alimentelor.
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea, identificarea și caracterizarea factorilor de risc (chimici, fizici, biologici) și a acțiunii lor asupra organismelor vii, în corelație cu prezența acestora în produsele alimentare și riscul pentru sănătatea publică. Înțelegerea lanțului contaminării și decontaminării. LMA pentru diferiți contaminanți alimentari. Prezentarea principiilor generale ale inocuității și a toxicologiei alimentelor, precum și a celor mai importante exemple de toxice din alimente și intoxicații produse de alimente. Înțelegerea metodelor și tehnicilor de evaluare a inocuității produselor alimentare pe durata procesării și a depozitării acestora, până la consumator. Contribuie la corelarea informațiilor în sensul prevenirii contaminării alimentelor și la înțelegerea importanței folosirii unor metode corespunzătoare de procesare a alimentelor pentru asigurarea siguranței acestora.

## 8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore -28	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni generale – Definiție Inocuitatea Produselor Alimentare: Principii Fundamentale	Prelegere, explicație și dezbateri	4 ore
2. Contaminanți naturali care afectează inocuitatea produselor alimentare.	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
3. Contaminanți de mediu care afectează inocuitatea produselor alimentare	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
4. Riscuri chimice	Prelegere, explicație și dezbateri	8 ore
5. Riscuri biologice	Prelegere, explicație și dezbateri	6 ore
6. Riscuri fizice	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
7. Evaluarea Riscului (fizic, chimic, biologic) din punct de vedere al inocuității alimentelor	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
8. Curs aplicativ	Prelegere, explicație și dezbateri (evaluare)	2 ore



<b>8.2.LUCRĂRI PRACTICE</b> <b>Număr de ore – 28</b>		Ex. lucrari practice (14 ore)
Instrucțiuni de lucru si norme de tehnica securității muncii în laborator.Organizarea muncii, norme de paza contra incendiilor si masuri de prim ajutor în caz de accidente. Analiza Riscului: identificarea riscului, carcaterizare, cale de contaminare, LMA, metode identificare, metode pt decontaminare	explicația, dezbatere, problematizarea, studiu de caz	LL:4 ore
Analiza Riscului produse aliementare de origine animal – studiu de caz- carne si produse din carne; <b>Proiecte individuale: teme + prezentare</b>	explicația, dezbatere, problematizarea, studiu de caz	LL:8 ore
Analiza Riscului produse aliementare de origine animala – studiu de caz- lapte si produse lactate <b>Proiecte individuale: teme + prezentare</b>	explicația, dezbatere, problematizarea, studiu de caz	LL:8 ore
Analiza Riscului produse aliementare de origine vegetala – studiu de caz- produse alimentare crude/semi-procesate/procesate fructe, legume, cereal <b>Proiecte individuale: teme + prezentare</b>	explicația, dezbatere, problematizarea, studiu de caz	LL:8 ore
<i>Bibliografie Obligatorie:</i> 1 Banu, C., Preda, N., Vasu, S., 1982, <i>Produsele alimentare și inocuitatea lor</i> , Ed.Tehnică, București; 2. Segal, B., Balint, C., 1982, <i>Procedee de îmbunătățire a calității și stabilității produselor alimentare</i> , Ed. Tehnică, București; 3. Cotrău, M., ș.a., 1991, <i>Toxicologie</i> , Ed. Didactică și Pedagogică, București; 4. Savu, C., 1999, <i>Poluarea mediului si prezenta substanțelor toxice in alimente –controlul calității alimentelor</i> , Ed. Semne, București; 5. Macovei, N., 2000, <i>E-urile si problemele de sănătate</i> , Ed. Asociației,Cristiana București, 6. Bibek, R., <i>Fundamental Food Microbiology</i> , CRC Press, London, New York; 7. Steinhart, C.E., Doyle, M.E., Cochrane, B.A., <i>Food Safety</i> , Ed. Marcel Dekker, inc. New York.		
<i>Bibliografie Facultativă:</i> 1.Ecototoxicology and Environmental Safety 2. Environmental Toxicology and Pharmacology 3. Food and Chemical Toxicology 4. Savu, C., 1999, <i>Poluarea mediului si prezenta substanțelor toxice in alimente -controlul calitatii alimentelor</i> , Ed. Semne, București.		

### 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 absolut. Cunoștințele predate în cadrul cursului sunt necesare cunoașterii și înțelegerii rolului alimentației și nutriției sanatoase bazate pe principiile unei alimentații echilibrate în asigurarea stării de sănătate și a rolului specialistului din industria alimentară în elaborarea de produse alimentare sigure.

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
<b>10.4. Curs</b>	teste periodice sau parțiale	Verificare pe parcurs – sunt prevazute un numar de 2 verificari	50%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Evaluare pe parcurs	Teme de casa	10%
	Evaluare finală (temeleimpuse) - Raport	Scris	40%
<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 Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen Rezolvarea unei probleme concrete de știința alimentelor pe baza unui algoritm dat. Realizarea unui studiu de literatură (nutriție, sănătate, siguranță alimentaă) - Realizarea unui proiect de echipă Obținerea notei minim 5 la testele de evaluare de la lucrările practice și prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.			



- <sup>1</sup> Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat
- <sup>2</sup> Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** ( disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** ( disciplina de specialitate ), **DC** ( disciplina complementara).
- <sup>3</sup> Regimul disciplinei ( obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** ( disciplina obligatorie) **DO** ( disciplina optionala) **DFac** ( disciplina facultativa).
- <sup>4</sup> Un credit este echivalentcu 25 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

<b>Data completării</b>	<b>Titular curs</b>	<b>Titular lucrari laborator/seminarii</b>
<b>06.09.2025</b>	<b>Conf. dr POP Oana Lelia</b> 	<b>Asist. Univ dr. CIONT Călina</b> 
	<b>Coordonator disciplină</b> <b>Conf. dr. POP Oana Lelia</b> 	
<b>Data avizării în departament</b>	<b>Director de departament</b>	
12.09.2025	<b>Prof dr. SUHAROSCHI Ramona</b> 	
<b>Data avizării în Consiliul Facultății</b>	<b>Decan</b>	
27.09.2025	<b>Prof dr. MUDURA Elena</b> 