



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

**Formular USAMV 0702030106****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	Control și Expertiza Produselor Alimentare
1.7. Forma de învățământ	IF

**2. Date despre disciplină**

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

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	<b>4</b>	din care: 3.2. curs	<b>2</b>	3.3. seminar/ laborator/ proiect	<b>2</b>
3.4. Total ore din planul de învățământ	<b>56</b>	din care: 3.5. curs	<b>28</b>	3.6. seminar/laborator	<b>28</b>
<b>Distribuția fondului de timp</b>					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					6
3.4.4. Tutoriala					3
3.4.5. Examinări					7
3.4.6. Alte activități					0
3.7. Total ore studiu individual	<b>44</b>				
3.8. Total ore pe semestru	<b>100</b>				
3.9. Numărul de credite <sup>4</sup>	<b>4</b>				

**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: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/	Manuale didactice: Melinda Fogarasi, Dorin Țibulcă, 2020, Igiena societăților



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

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C3 Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor
Competențe transversale	

## 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>Însușirea noțiunilor teoretice și practice ale disciplinei          Formarea deprinderilor de manipulare a ustensilelor și echipamentelor de laborator în vederea efectuării testelor de sanitație, controlul și igiena aerului          Cunoașterea și aplicarea normelor de igienă specifice unităților de industrie alimentară          Perfecționarea profesională prin antrenarea în investigații privind respectarea normelor de igienă asupra calității produsului finit          Implicarea studenților în activitățile științifice și de cercetare inovativă.          Dezvoltarea capacității de a se integra, comunica și de a lucra în cadrul unei echipe          Dezvoltarea spiritului de coordonare al echipei          Dezvoltarea capacității organizatorice în derularea de activități</p>

## 8. Conținuturi

8.1. CURS Număr de ore – 28	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            2. Igiena pe timpul procesului tehnologic            3. Igienizarea unității la sfârșitul programului de producție            4. Igiena personalului muncitor din unitățile de procesare a cărnii            5. Norme de igienă la manipularea cărnii și produselor din 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)</p>	Prelegere, conversația euristică, explicația	4 ore



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	Prelegere, conversația euristică, explicația	6 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	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	5 ore
<b>Cap. IV Igienizarea unităților din industria conservelor de legume și fructe</b> 1. Igienizarea unităților din industria conservelor de legume și fructe 2. Dezinsecția și deratizarea 3. Igienizarea și dezinsecția anexelor sanitare 4. Igienizarea căilor de acces și a curții interioare	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	3 ore
<b>Cap. V Igiena în unități de obținere a băuturilor răcoritoare și a berii</b> 1. Igiena în unitățile pentru obținerea băuturilor răcoritoare 2. Igiena fabricilor de bere	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
<b>Cap. VI Norme de igienă specifice unităților de alimentație publică și colectivă</b> 1. Amplasarea 2. Norme de construcții 3. Spațiile unității 4. Dotarea cu utilaje 5. Norme de funcționare a unităților de alimentație publică și colectivă 6. Curățarea și spălarea în unitățile de alimentație publică și colectivă	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
<b>Cap. VII 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	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	6 ore
<b>8.2. Lucrări practice</b> <b>Număr de ore – 28</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	4 ore
Norme de igienă pentru unități de colectarea, transportul și procesarea laptelui. Igienizarea în unități de procesare a laptelui. Decontaminarea instalațiilor de muls mecanic și a vaselor de colectare și transport a laptelui (stație pilot, vizită la unități de procesare a laptelui).	Demonstrația practică, observația, conversația	4 ore
Norme de igienă în unitățile de morărit și panificație. Ustensile și materiale utilizate pentru efectuarea acestor operațiuni (stație pilot, vizită la unități de industrie alimentară de profil).	Demonstrația practică, observația, conversația	4 ore
Norme de igienă specifice industriei conservelor de legume și fructe (vizită la unități de industrie alimentară de profil).	Demonstrația practică, observația, conversația	4 ore
Norme de igienă specifice industriei berii și a băuturilor răcoritoare (vizită la unități de industrie alimentară de profil).	Demonstrația practică, observația, conversația	4 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 personalului (stație pilot, vizită la unități de alimentație publică).	Demonstrația practică, observația, conversația	4 ore
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, dezinsecție, deratizare. Cunoașterea mijloacelor de spălare și dezinfecție			

<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 fundamentală), **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 echivalent cu 25 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

	Titular curs	Titular lucrări laborator/seminarii
<b>Data completării</b>	Șef lucr. dr. ing. Andrei Borșa	Șef lucr. dr. ing. Melinda Fogarasi
06.09.2024		

**Coordonator disciplină**  
Șef lucr. dr. ing. Andrei Borșa



<b>Data avizării în departament</b>	<b>Director de departament</b>
12.09.2024	Conf. dr. Simona Man



<b>Data avizării în Consiliul Facultății</b>	<b>Decan</b>
27.09.2024	Prof. dr. Elena Mudura

