



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

Formular USAMV-CN- 0705020102

## FIȘA DISCIPLINEI

## 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină 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>	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	SPCCPA
1.7. Forma de învățământ	IF

## 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>NORME IGIENICE ÎN PROIECTAREA ECHIPAMENTELOR ȘI SPAȚIILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</b>							
2.2. Titularul activităților de curs	<b>Prof. dr. ing. DORIN ȚIBULCĂ</b>							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	<b>Prof. dr. ing. DORIN ȚIBULCĂ</b>							
2.4. Anul de studiu	<b>II</b>	2.5. Semestrul	<b>III</b>	2.6. Tipul de evaluare	<b>Sumativă</b>	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2</sup>	<b>DD</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>2</b>	din care: 3.2. curs	<b>1</b>	3.3. seminar/ laborator/ proiect	<b>1</b>
3.4. Total ore din planul de învățământ	<b>28</b>	din care: 3.5. curs	<b>14</b>	3.6. seminar/ laborator	<b>14</b>
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					21
3.4.4. Tutoriala					3
3.4.5. Examinări					8
3.4.6. Alte activități					0
3.7. Total ore studiu individual	<b>72</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	Operații în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară, Microbiologie alimentară, Metode de conservare a alimentelor, Noțiuni generale referitoare la calitatea produselor alimentare și sistemele de managementul calității și siguranței alimentelor, Igiena unităților de industrie alimentară, Tehnologii în industria alimentară Diplomă de licență
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la operații și utilaje în industria alimentară, microbiologie alimentară, principii și metode de conservare a alimentelor, tehnologii alimentare, igiena produselor alimentare Studentul trebuie să identifice, descrie și să utilizeze adecvat noțiunile specifice de calitate a produselor alimentare, managementul calității și siguranței alimentelor, sisteme de management, cerințe.



## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Prezentare curs în format pptx: Prof. dr. Dorin Țibulcă Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen. Dezvoltarea temei propuse în fișa disciplinei și discuții interactive pe baza materialelor și a bibliografiei anunțate prealabil, dublate de materiale prezentate pe videoproiector.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Note de laborator/seminar: prezentare în format pptx Prof. dr. Dorin Țibulcă Locul de desfășurare: Stația pilot de Tehnologia cărnii și sala de seminar Software de specialitate: pptx Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen Studentii întocmesc proiecte pe baza temelor stabilite

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5. Monitorizează standarde de calitate pentru fabricație
Competențe transversale	

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea normelor igienice privind unitățile de industrie alimentară Cunoașterea normelor sanitar-veterinare privind asigurarea salubrității produselor de origine animală Înșușirea cunoștințelor referitoare la tehnologiile de obținere a produselor alimentare Să explice și să interpreteze idei, proiecte, procese, precum și conținuturile teoretice și practice ale disciplinei
7.2. Obiectivele specifice	Înțelegerea și cunoașterea limbajului specific disciplinei Înșușirea normelor sanitar-veterinare privind unitățile de industrie alimentară referitoare la: - amplasarea unităților; - proiectarea unităților; - construirea unităților; - repartizarea teritoriului și stabilirea amplasamentelor construcțiilor, instalațiilor în incinta unităților; - asigurarea cu instalații și utilaje tehnologice și amplasarea lor; - asigurarea cu ustensile, instalații și utilaje în vederea igienizării unităților; - elaborarea documentațiilor pentru dezvoltări, modernizări Corelarea cu alte discipline specifice specializării.

## 8. Conținuturi



<b>8.1. CURS</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
<p><b>Număr de ore – 14</b>  <b>Norme sanitar-veterinare privind proiectarea unităților din industria alimentară</b> (amplasarea, aprovizionarea cu apă, canalizarea și evacuarea reziduurilor)</p>	<p>Dezvoltarea temei și discuții interactive; videoproiector</p>	<p>1/2 prelegere (1 oră)</p>
<p><b>Norme sanitar-veterinare privind construirea unităților din industria alimentară</b>                      - spații pentru producție;                      - spații pentru depozitare;                      - laboratoare (elemente pentru construcții, instalații, tipul spațiilor – caracteristici constructive și dotare);                      - spații social-sanitare;                      - norme sanitar-veterinare speciale pentru industria cărnii</p>	<p>Dezvoltarea temei și discuții interactive; videoproiector</p>	<p>1 1/2 prelegeri (3 ore)</p>
<p><b>Norme sanitar-veterinare privind repartizarea teritoriului și amplasarea clădirilor în incinta unităților de procesare a cărnii, peștelui și laptelui</b>                      - abatoare pentru animale;                      - abatoare pentru păsări;                      - fabrici pentru procesarea cărnii (preparate din carne, conserve și semiconserve din carne, salamuri crude-uscate, preparate culinare din carne), antrepozite frigorifice;                      - fabrici pentru conserve și semiconserve din pește;                      - antrepozite frigorifice specializate pentru conservarea prin frig a peștelui;                      - unități pentru procesarea laptelui</p>	<p>Dezvoltarea temei și discuții interactive; videoproiector</p>	<p>2 1/2 prelegeri (5 ore)</p>
<p><b>Norme sanitar-veterinare privind dotarea cu utilaje și echipamente tehnologice și de igienizare a unităților de industrie alimentară</b>                      - construcția utilajelor și a echipamentelor tehnologice;                      - amplasarea utilajelor și a echipamentelor tehnologice;                      - asigurarea transporturilor;                      - dotarea cu echipamente pentru igienizare</p>	<p>Dezvoltarea temei și discuții interactive; videoproiector</p>	<p>1 prelegere (2 ore)</p>
<p><b>Norme sanitar-veterinare privind dotarea și exploatarea sub aspect igienico-sanitar a unităților de industrie alimentară</b></p>	<p>Dezvoltarea temei și discuții interactive; videoproiector</p>	<p>1 1/2 prelegere (3 ore)</p>
<p><b>8.2. PROIECT</b>  <b>Număr de ore – 14</b>  <b>Studiu de caz: întocmirea unui proiect</b>                      Se vor stabili spațiile productive și neproductive și dotarea cu utilaje și echipamente specifice a unei unități de industrie alimentară cu respectarea normelor specifice de igienă impuse de legislația în domeniu                       Corelarea cunoștințelor practice cu cele teoretice privind normele sanitar-veterinare privind proiectarea unităților din industria alimentară, a normele sanitar-veterinare privind repartizarea teritoriului și amplasarea clădirilor în incinta unităților de procesare a cărnii, peștelui, laptelui și a produselor vegetale, a normele sanitar-veterinare privind dotarea cu utilaje și echipamente tehnologice și de igienizare a unităților de industrie alimentară</p>	<p>Simularea de situații, metode de lucru în grup, individual și frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice, discuții interactive; discuție euristică                       Referate; prezentare PPT; video; discuții interactive; discuție euristică</p>	<p>4 seminarii (8 ore)                       3 seminarii (6 ore)</p>
<p><i>Bibliografie obligatorie:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Note de curs</li> <li>Suport de seminar</li> <li>Banu C. (coordonator), 2009, <i>Tratat de industrie alimentară</i>, Ed. ASAB, București</li> <li>Bănățeanu, I. A., Teveloiu, I., 1987, <i>Cerințe sanitare veterinare privind proiectarea, construirea și dotarea</i></li> </ol>		



întreprinderilor pentru industrie alimentară, Ed. Ceres, București.

5. \* \* \* – *Legea sanitară veterinară nr. 60/1974 republicată în Monitorul Oficial după modificarea prin Legea nr. 75/1991.*

*Bibliografie facultativă:*

1. Decun, M. și Stoița, M., 1999, *Legislație pentru managementul calității produselor de origine animală*, Ed. Mirton, Timișoara
2. Stănescu, V., Apostu, S., 2010, *Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală*, vol. 1, 2, 3, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca
3. Stănescu, V., 1998, *Igiena și controlul alimentelor*, Ed. Fundației „România de mâine”, București
4. \* \* \* ISO 22000:2005
5. \* \* \* Legea 150: 2004 privind siguranța alimentară
6. \* \* \* Seria standarde ISO 9000
7. \* \* \* Legea nr. 245 din 09/06/2004 - privind securitatea generală a produselor;
8. \* \* \* Regulamentul CE nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală;
9. \* \* \* Regulamentul CE nr. 2073/2005 al Comisiei privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
10. \* \* \* Ordin nr. 1.956/1995 privind introducerea și aplicarea sistemului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar;
11. \* \* \* Ordin nr. 611/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora;
12. \* \* \* Ordin al ministrului sănătății nr. 975/1998 privind aprobarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente;
13. \* \* \* Ordin al ministrului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
14. \* \* \* Hotărârea Guvernului nr. 1198/2002 pentru aprobarea Normelor de igienă a produselor alimentare

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice.

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.

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
<b>10.1. Curs</b>	Însușirea de către masteranzi a normelor de igienă la proiectarea unităților de industrie alimentară	Examen scris, test grilă	50%
<b>10.2. Seminar/Proiect</b>	Cunoașterea de către fiecare masterand a normelor de igienă specifice unităților de industrie alimentară la proiectarea spațiilor și a echipamentelor din dotare. Participare & Implicare.	Întocmire și susținere proiect	50%
<b>10.3. 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 Elaborarea unui proiect specific. Cunoașterea normele sanitar-veterinare privind proiectarea unităților din industria alimentară, a normele sanitar-veterinare privind dotarea cu utilaje și echipamente tehnologice și de igienizare a unităților de industrie alimentară.			

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

<sup>2</sup> Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență 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).



**Data completării**

06.09.2024

**Titular curs**

Prof. dr. Dorin Țibulcă

**Titular lucrari laborator/seminarii**

Prof. dr. Dorin Țibulcă

**Coordonator disciplină**

Prof. dr. Dorin Țibulcă

**Data avizării în**

**departament**

12.09.2024

**Data avizării în Consiliul**

**Facultății**

27.09.2024

**Director de departament**

Conf.dr. Simona Man

**Decan**

Prof. dr. Elena Mudura