

FIȘA DISCIPLINEI
ANUL UNIVERSITAR
2025 - 2026

1. DATE DESPRE PROGRAM

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE DIN CRAIOVA
1.2 Facultatea	ASISTENȚĂ MEDICALĂ
1.3 Departamentul	2
1.4 Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5 Ciclu de studii ¹	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii/Calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ/Nutriționist și dietetician

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

2.1 Denumirea disciplinei	IGIENA ALIMENTAȚIEI ȘI SIGURANȚA ALIMENTULUI						
2.2. Codul disciplinei	RO_ND-2-S02-06						
2.3 Titularul activităților de curs	Tuțulescu Felicia						
2.4. Grad didactic - activități de curs	Profesor univ. dr.						
2.5. Încadrarea (normă de bază/asociat)	Asociat						
2.6. Titularul activităților de seminar/lucrări practice	Rednic Ioana						
2.7. Grad didactic - activități de seminar	Asistent univ. drd.						
2.8.Încadrarea (normă de bază/asociat)	Normă de bază						
2.9. Anul de studiu	II	2.10. Semestrul	II	2.11. Tipul disciplinei (conținut)	DS	2.12. Regimul frecvențării de către studenți	DOB

3. TIMPUL TOTAL ESTIMAT (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de credite							5
3.2. Număr de ore pe săptămână	curs	2	seminar/laborator	2	total		4
3.3. Total ore din planul de învățământ	curs	28	seminar/laborator	28	total		56
3.4. Examinări							4
3.5. Total ore studiu individual							94
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe							34
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren							30
3.5.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri							20
3.5.4. Tutorat							-
3.5.5. Alte activități (consultații)							10
3.6. Total ore pe semestru (1 credit=30 ore)							150

4. PRECONDIȚII (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Studenții trebuie să aibă cunoștințe solide de microbiologie, biochimie, igienă
4.2 de competențe	Studenții trebuie să aibă capacitatea de a utiliza corect terminologia științifică Studenții trebuie să dețină aptitudini de analiză și sinteză; Studenții trebuie să dețină competențe de învățare autonomă și colaborativă; Studenții trebuie să dețină aptitudini de comunicare și lucru în echipă; Studenții trebuie să dețină abilități de utilizare a tehnologiei informației.

5. CONDIȚII (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs cu mijloace audio/video Pregătirea temei în conformitate cu cerințele cadrului didactic
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sala de lucrări practice / mediu online. Parcursul de către studenți a noțiunilor teoretice și a metodelor de lucru din manualul de lucrări practice înainte desfășurării lucrării.

6. COMPETENȚELE SPECIFICE ACUMULATE

COMPETENȚE PROFESIONALE	CP - Interpretarea terminologiei de specialitate cu privire la calitatea, standardele și igiena produselor alimentare în vederea colaborării și cooperării cu instituțiile cu responsabilități în domeniul calității și siguranței alimentare
COMPETENȚE TRANSVERSALE	CT1. Autonomie și responsabilitate - dobândirea de repere morale, formarea unor atitudini profesionale și civice, care să permită studenților să fie corecți, onești, neconflictuali, cooperanți, înțelegători în fața suferinței, disponibili să ajute oamenii, interesați de dezvoltarea comunității - să cunoască, să respecte și să contribuie la dezvoltarea valorilor morale și a eticii profesionale - să învețe să recunoască o problemă atunci când se ivește și să ofere soluții responsabile pentru rezolvarea ei CT2. Interacțiune socială - să recunoască și să aibă respect pentru diversitate și multiculturalitate - să aibă sau să învețe să-și dezvolte abilitățile de lucru în echipă - să comunice oral și în scris cerințele, modalitatea de lucru, rezultatele obținute, să se consulte cu echipa - să se implice în acțiuni de voluntariat, să cunoască problemele esențiale ale comunității CT3. Dezvoltare personală și profesională - să aibă deschiderea către învățarea pe tot parcursul vieții - să conștientizeze necesitatea studiului individual ca bază a autonomiei personale și a dezvoltării profesionale - să valorifice optim și creativ propriul potențial în activitățile colective - să știe să utilizeze tehnologia informației și comunicării

7.1 OBIECTIVELE DISCIPLINEI

OBIECTIVUL GENERAL AL DISCIPLINEI

Cunoașterea noțiunilor specifice igienei și siguranței alimentare, aprofundarea regulilor de igienă din cadrul UE și a regulilor internaționale

OBIECTIVELE SPECIFICE

- cunoașterea indicatorilor igienico-sanitari ai alimentelor precum și a parametrilor de siguranță alimentară
- înțelegerea noțiunilor specifice igienei personalului
- explicarea importanței igienei și siguranței alimentare
- dobândirea capacității de transfer a cunoștințelor, de investigare experimentală în domeniul siguranței alimentare
- cultivarea unei atitudini științifice, riguroase și responsabile

7.2 REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

CUNOȘTINȚE

- Studentul acumulează cunoștințe în ceea ce privește recunoașterea, identificarea, descrierea, sumarizarea și explicarea unor noțiuni și concepte fundamentale de igienă și siguranță alimentară, ale tehnologiei și toxicologiei alimentului, precum și cele legate de impactul aditivilor alimentari asupra sănătății umane

APTITUDINI

- Studentul demonstrează capacitatea de a analiza riscurile asociate contaminării alimentelor, precum și siguranța și eficiența utilizării aditivilor alimentari în diverse produse și aplică corespunzător măsurile de prevenire și control în procesarea alimentelor

RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE

- Studentul poate evalua și optimiza rețetele și procesele tehnologice pentru a răspunde unor cerințe dietetice specifice și poate consilia, în limita competențelor, în domeniul siguranței alimentare și a managementului riscurilor toxice asociate alimentului

8. CONȚINUTURI

8.1 Curs (unități de conținut)	Nr. ore
1. Introducere în igiena alimentară: definiția igienei, evoluția igienei alimentare	2
2. Surse de contaminare a alimentelor	2
3. Reguli de igienă în procesarea alimentelor: managementul riscului și sistemul HACCP	2
4. Reguli internaționale de igienă, reguli europene de igienă, reguli naționale de igienă	2

5. Igiena personalului din industria alimentară: surse de contaminare și evaluarea riscului, reguli în igiena personalului, controlul contaminării personalului	2
6. Igiena suprafețelor din industria alimentară: surse de contaminare și evaluarea riscului	2
7. Metode de curățare și dezinfecție în industria alimentară	2
8. Securitatea și siguranța alimentară	2
9. Substanțe toxice care se găsesc în mod natural în materia primă	2
10. Produsii toxici care se formează în timpul procesării materiei prime	2
11. Toxicitatea aditivilor utilizați în industria alimentară	2
12. Contaminarea alimentelor cu microorganisme patogene	2
13. Contaminarea alimentelor cu micotoxine și pesticide	2
14. Contaminarea alimentelor cu reziduuri de medicamente veterinare și metale grele	2
Total	28

BIBLIOGRAFIE

1. Food And Agriculture Of The United Nations (Fao), World Health Organization (Who). 2023 General Principles of Food Hygiene
2. Forsythe S.J., Hayes P.R. 2006. Food Hygiene, Microbiology and HACCP, Third Edition, C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962
3. World Health Organization. 2023. Food safety aspects. World Health Organization.
4. *** Colecția de standarde din domeniul reglementat
5. *** Regulamentele EU din domeniu

8.2 Lucrări practice (subiecte/teme)

1. Norme de protecția muncii în laboratorul de igienă	2
2. Sistemul HACCP în industria alimentară, exemplificări pe diferite ramuri ale industriei alimentare	2
3. Protocoale și strategii de monitorizare/eșantionare pentru detectarea contaminării suprafețelor	2
4. Testarea curățeniei suprafețelor din industria alimentară	2
5. Igiena apei utilizată în industria alimentară	2
6. Igiena aerului – testarea gradului de contaminare a aerului	2
7. Igiena utilajelor și a ustensilelor utilizate în industria alimentară	2
8. Igiena personalului: determinări privind gradul de contaminare a personalului	2
9. Izolarea și identificarea microorganismelor prezente în alimente	2
10. Determinarea nitriților și nitraților din apă	2
11. Determinarea nitriților și nitraților din produse vegetale	2
12. Determinarea micotoxinelor din produse de origine vegetală	2
13. Determinarea reziduurilor de pesticide din produsele de origine vegetală	2
14. Verificarea cunoștințelor	2
Total	28

BIBLIOGRAFIE

1. Food And Agriculture Of The United Nations (Fao), World Health Organization (Who). 2023 General Principles of Food Hygiene
2. Forsythe S.J., Hayes P.R. 2006. Food Hygiene, Microbiology and HACCP, Third Edition, C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962
3. World Health Organization. 2023. Food safety aspects. World Health Organization.
- *** Colecția de standarde din domeniul reglementat
- *** Regulamentele EU din domeniu
- ?? Codex Alimentarius Commission. General standard for contaminants and toxins in food and feed (CODEX STAN 193-1995). Joint FAO/WHO Food Standards Programme; 2021.
- ?? EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM). Scientific opinion on the risk assessment of mycotoxins in food and feed. EFSA Journal. 2023;21(4):e07945.
- ?? European Commission. Regulation (EU) 2024/1038 of 9 April 2024 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. Official Journal of the European Union. 2024.

9. COROBORAREA CONȚINUTURILOR DISCIPLINEI CU AȘTEPTĂRILE REPREZENTANȚILOR COMUNITĂȚII EPISTEMICE, ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE ȘI ANGAJATORI REPREZENTATIVI DIN DOMENIUL AFERENT PROGRAMULUI

- ☐ Disciplina Igiena alimentației și siguranța alimentului este o disciplină de specialitate care pregătește studenții pentru înțelegerea importanței igienei în industria alimentară astfel încât să poată estima corect riscurile la care se expun consumatorii prin nerespectarea regulilor privind igiena în industria alimentară.
- Cunoștințele, deprinderile practice și atitudinile dobândite susțin capacitatea studentului de a înțelege rolul igienei și al siguranței alimentelor în nutriția umană.

10. REPERE METODOLOGICE

Forme de activitate	Tehnici de predare / învățare, materiale, resurse: expunere, curs interactiv, lucru în grup, învățare prin probleme/proiecte etc ; Activitățile de învățare, predare, cercetare și aplicații practice din cadrul disciplinei se desfășoară în format mixt.
Curs	Se folosesc următoarele metode combinate: prelegerea, dezbateră, problematizarea
Lucrări practice	Se folosesc următoarele metode combinate: aplicații practice, studiu de caz, proiecte
Studiu individual	Înainte de fiecare curs și a fiecărei lucrări practice

11. PROGRAM DE RECUPERARE ȘI CONSULTAȚII

	Nr. absențe care se pot recupera	Locul desfășurării	Perioada	Responsabil	Programarea temelor
Recuperări absențe	3 ca să poată participa la examen în sesiunea respectivă	Sediul disciplinei	Săptămânal sau ultima săptămână din semestru	Tuțulescu Felicia Rednic Ioana	Conform orarului de la disciplină
	Număr ore	Locul desfășurării	Perioada	Responsabil	Programarea temelor
Program de consultații/	2 ore/săpt	Sediul disciplinei	Săptămânal	Tuțulescu Felicia Rednic Ioana	Tema din săptămâna respectivă

12. EVALUARE

Tip de activitate	Forme de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Evaluare formativă prin teste în timpul semestrului Sumativă în timpul examenului	Sistem grilă	60%
Lucrări practice	Evaluare formativă prin teste în timpul semestrului Sumativă în ultima săptămână a semestrului	Examen oral	25%
Evaluarea cunoștințelor de etapă	Teste, în timpul semestrului	Test (scris) Notarea se face cu note de la 1-10. Nota minimă de promovare este 5	10 %
Evaluarea activității individuale	Evaluare formativă prin eseuri, proiecte, fișe de lucru, discuție aplicată	Fișe de lucru, discuție aplicată	5 %
Standard minim de performanță	Minim 50% la fiecare componentă a evaluării		
Contestații	Conform Metodologiei de examinare a studentului		

13. PROGRAME DE ORIENTARE SI CONSILIERE PROFESIONALĂ

Programare	Locul desfășurării	Responsabil
Ultima zi de vineri din fiecare lună	Sediul oficial al disciplinei	Prof.univ. dr.Tuțulescu Felicia felicia.tutulescu@edu.ucv.ro Rednic Ioana ioanarednic93@gmail.com

Data avizării: 12 Septembrie 2025

**Director Departament,
Prof. univ dr. Cătălina Gabriela
Pisoschi**

**Coordonator program de studii,
Prof. univ dr. Dana Maria
Albulescu**

**Responsabil disciplină,
Prof. univ. dr. Tuțulescu Felicia**