

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2 Facultatea	Economie și Administrarea Afacerilor
1.3 Departamentul	Economie
1.4 Domeniul de studii	Administrarea afacerilor
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Administrarea afacerilor în alimentația publică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	IGIENA ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ				
2.2 Titularul activităților de curs					
2.3 Titularul activităților de seminar					
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V
2.7 Regimul disciplinei	Ob				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					16
Tutoriat					4
Examinări					2
Alte activități – transferul cunoștințelor teoretice în practică prin vizitarea unor stații pilot specifice industriei alimentare					2
3.7 Total ore studiu individual	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• -
4.2 de competențe	• -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sală de curs dotată cu sistem de proiecție și posibilitate de accesare a Internet-ului
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Sală de curs dotată cu sistem de proiecție și posibilitate de accesare a Internet-ului



6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Demararea, organizarea, conducerea și coordonarea proceselor specifice din alimentația publică; • Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale în unitățile de alimentație publică; controlul și evaluarea acestor activități; • Gestionarea sistemelor de informații: aplicații software - operare și customizare, bazate pe indicatori specifici domeniului; • Comercializarea produselor/serviciilor; • Gestionarea relațiilor cu clienții și furnizorii; • Competențe privind planificarea strategică, managementul resurselor umane, tehnici de conducere, metode de producție, gestiunea unor portofolii financiare; • Capacitatea de a exercita valorile gândirii critice și creative în procesul de adoptare a deciziilor în situații complexe, de a gestiona optim arhitectura partenerială și de a practica managementul proceselor; • Organizarea deșeurilor în vederea reciclării; • Aplicarea măsurilor pentru protecția mediului și utilizarea energiilor regenerabile; • Utilizarea produselor bio
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente; • Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficiente în cadrul echipei; • Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională; • Competențe digitale

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea normelor și regulilor specifice igienei și siguranței alimentare prin dezvoltarea unei gândiri creative și aplicarea acestora în relația igienă – siguranță alimentară – calitate.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicarea prevederilor legislative din cadrul <i>Noului Pachet de Igienă</i> în scopul asigurării siguranței alimentare pe parcursul întregului flux tehnologic. • Cunoașterea tehnicilor obligatorii de curățare și dezinfecție utilizate în unitățile de industrie alimentară în scopul protejării calității alimentelor și a împiedicării răspândirii microorganismelor patogene. • Dezvoltarea unor capacități decizionale și aplicarea lor în cadrul apariției situațiilor critice pe parcursul implementării bunelor practici de igienă și / sau de fabricație.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Igiena și siguranța alimentară- prezentarea generală a cadrului legislativ de desfășurare a activităților în industria alimentară – "Noul Pachet de Igienă"	Prelegere, explicație, conversație euristică	2 ore
2. Întreprinderile de industrie alimentară – proiectare și localizare corespunzătoare regulilor de igienă.	Prelegere, explicație, conversație euristică	2 ore
3. Designul și construcția echipamentelor respectând principiile de igienă	Prelegere, explicație, conversație euristică	2 ore
4. Suprafețele din întreprinderile de industrie alimentară –	Prelegere, explicație,	2 ore



materiale utilizate, formarea biofilmelor, dezinfectanți și tehnici de dezinfecție	conversație euristică	
5. Igiena aerului – factori contaminanți, tehnici de decontaminare.	Prelegere, explicație, conversație euristică	2 ore
6. Mentenanța și Igienizarea.	Prelegere, explicație, conversație euristică	4 ore
7. Managementul deșeurilor.	Prelegere, explicație, conversație euristică	2 ore
8. Programul de control al dăunătorilor.	Prelegere, explicație, conversație euristică	2 ore
9. Ambalarea alimentelor și transportul acestora în condiții de igienă.	Prelegere, explicație, conversație euristică	4 ore
10. Igiena personalului.	Prelegere, explicație, conversație euristică	2 ore
11. Instruirea personalului.	Prelegere, explicație, conversație euristică	2 ore
12. Cerințe legale privind controalele oficiale.	Prelegere, explicație, conversație euristică	2 ore
Bibliografie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Note de curs în format Power Point. ➤ HG 924/2005 Reguli generale pentru igiena produselor alimentare ➤ HG 925/2005 Reguli generale pentru organizarea controalelor oficiale referitoare la produsele de origine animala destinate consumului uman ➤ HG 954/2005 Reguli specifice pentru produsele de origina animala ➤ HG 955/2005 Reguli specifice pentru organizarea controalelor oficiale referitoare la produsele de origine animala destinate consumului uman ➤ Ghid de bune practici de igienă și producție pentru sectorul de procesare a cărnii – Dr. Paul Piscoi, Dr. Gabriela Rusen, Dr. Laurențiu Tudor, Editura Agricola 2006. ➤ Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor. Managementul siguranței alimentelor – Industria de panificație – Ing. Elena Ionete, Ing. Marioara Buhancă, Ing. Angelica Țușcă, Ing. Adina Cristea, Ing. Doris Stoian, Ing. Viorel D. Marin, Ec. Cătălin R. Buga, Editura Uranus, bucurești, 2005. 		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Condiții și situații de aplicare a cadrului legislativ specific desfășurării activităților privind igiena și siguranța în unitățile de industrie alimentară	Instruire, Problematizare	4 ore
2. Controlul stării de igienă a suprafețelor. Testarea eficienței unor dezinfectanți utilizați în industria alimentară. Calcularea concentrației optime de acțiune a unor substanțe chimice utilizate în igienizare. Întocmirea programelor de igienizare.	Lucrare practică Exercițiu Dezbateri	4 ore
3. Controlul stării de igienă a aerului. Modalități de testare a acțiunii de igienizare a aerului.	Lucrare practică	4 ore
4. Controlul stării de igienă a mâinilor prin determinarea numărului total de microorganisme/cm ³ din apa de clătire și a bacteriilor coliforme.	Lucrare practică	4 ore
5. Realizarea unor programe de management al deșeurilor în unitățile de industrie alimentară.	Exercițiu. Dezbateri	4 ore
6. Întocmirea programului de instruire a personalului din industria alimentară.	Exercițiu. Dezbateri	4 ore
7. Prezentarea unui referat care să includă soluționarea unei situații critice aparute în urma nerespectării condițiilor de igienă și siguranță alimentară.	Dezbateri. Dialog	4 ore
Bibliografie HG 924/2005 Reguli generale pentru igiena produselor alimentare		



HG 925/2005 Reguli generale pentru organizarea controalelor oficiale referitoare la produsele de origine animala destinate consumului uman
 HG 954/2005 Reguli specifice pentru produsele de origina animala
 HG 955/2005 Reguli specifice pentru organizarea controalelor oficiale referitoare la produsele de origine animala destinate consumului uman

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația europeană în vigoare și permite formarea de competențe utile personalului precum și managerilor unităților de industrie alimentară și nu numai.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Capacitate de decizie	Evaluare continuă	10 %
	Cunoștințe acumulate	Evaluare sumativă	50 %
10.5 Seminar/laborator	Formarea deprinderilor motrice	Evaluare orală	40 %
	Soluții în rezolvarea unor situații critice rezultate din nerespectarea regulilor de igienă		
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea prevederilor legislative aferente "Noului Pachet de Igienă". • Însușirea cunoștințelor referitoare la modalitățile de igienizare utilizate în unitățile de industrie alimentară. 			

