

FIȘA DISCIPLINEI

Igiena societăților din industria alimentară

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos din Galați
1.2 Facultatea	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul și expertiza produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Igiena societăților din industria alimentară						
2.2 Titularul activităților de curs							
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	4	2.5 Semestrul	II	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	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					4
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	33				
3.8 Total ore pe semestru	42				
3.9 Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Cunoștințe de chimie, biochimie, microbiologie, tehnologie alimentară
4.2 de competențe	• Tehnici microbiologice

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- Sală de curs cu video-proiector și conexiune la Internet - Acces la o platformă de lucru online (ex. Microsoft Teams) - Acces la depozitul de carte digitală a Bibliotecii UGAL
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	- Echipamente de laborator: Aceleași ca pentru un laborator de microbiologie plus un luminometru (e.g. Hylite) pentru evaluarea stării de igienă pe bază de luminiscență și un instrument de colectare a probelor de aer (e.g. Microflow) - Acces la o platformă de lucru online (ex. Microsoft Teams)

6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.
------------	--



Aptitudini	- Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. - Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C2. Aplică metoda HACCP (analiza pericolelor și punctele critice de control) C3. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor C5. Aplică bune practici de fabricație (BPF) C9. Monitorizează standarde de calitate pentru fabricație
Competențe transversale	CT1. Găsește soluții pentru probleme CT2. Dă dovadă de expertiză disciplinară

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Înțelegerea importanței de a asigura condiții igienice pentru desfășurarea tuturor activităților legate de lanțul alimentar (înțelegerea relației existente între igienă, siguranță alimentară și calitate) - Cunoașterea legislației referitoare la igienă
7.2 Obiectivele specifice	- Învățarea tehnicilor de curățare și dezinfecție, operații obligatorii pentru toate unitățile de industrie alimentară. - Dezvoltarea capacității de luare a deciziilor pentru ca studenții să fie capabili să ofere soluții pentru problemele care apar în timpul implementării practicilor bune de igienă (GHP) și a practicilor bune de fabricare (GMP)

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Prezentarea relației existente între igienă și siguranța alimentară – Aspecte legislative.	Prelegere, Explicație, conversație euristică	2 ore
Proiectarea și construirea unităților destinate activităților cu alimente pe principii de igienă. Zonarea în funcție de risc.	Explicație, Conversația euristică.	2 ore
Proiectarea utilajelor pe considerente de igienă. Concepte promovate de EHEDG.	Explicație, Conversația euristică.	2 ore
Igiena suprafețelor (Formarea depozitelor de murdărie și metode de îndepărtare a lor. Formarea biofilmelor. Dezinfectanți și tehnici de dezinfectare. Metode de verificare a stării de igienă a suprafețelor).	Prelegere, Conversația euristică, studiu de caz	4 ore
Igiena aerului (Contaminanți ai aerului, tehnici de decontaminare, metode de verificare a igienei aerului)	Prelegere, Explicație, Conversația euristică.	2 ore
Programe pentru igienizarea clădirilor și utilajelor	Explicație, Conversația euristică.	2 ore
Microorganisme care reprezintă pericole alimentare	Explicație, Conversația euristică.	2 ore
Dăunători și controlul dăunătorilor	Explicație, Conversația euristică.	2 ore
Managementul deșeurilor	Prelegere, Explicație, conversație	2 ore



Igiena personală	Explicație, Conversația euristică. Studiu de caz	2 ore
Manipularea igienică a alimentelor. Igiena mijloacelor de transport și a depozitelor.	Explicație, Conversația euristică.	2 ore
Instruiri legate de igienă pentru operatorii care desfășoară activități cu alimente.	Prelegere, explicație, rezolvare de probleme	2 ore
Verificarea igienei în timpul controalelor oficiale efectuate în unități de prelucrare a alimentelor.	Prelegere, explicație	2 ore
Bibliografie 1. Tofan, C., 2001, Igiena și securitatea produselor alimentare, Editura Agir, București. 2. Laudoniu, A., Nicolau, A., Ionita, I., 2006. Ghid de igiena pentru industria laptelui și produselor lactate, Bucuresti 3. HG 924/2005 Reguli generale pentru igiena produselor alimentare 4. HG 925/2005 Reguli generale pentru organizarea controalelor oficiale referitoare la produsele de origina animala destinate consumului uman 5. HG 954/2005 Reguli specifice pentru produsele de origina animala 6. HG 955/2005 Reguli specifice pentru organizarea controalelor oficiale referitoare la produsele de origina animala destinate consumului uman 7. Hygiene in Food Processing, 2014, 2nd Edition, Principles and Practice, <i>Edited by: H.L.M. Lelieveld, J. Holah and D. Napper</i> , ISBN: 978-0-85709-429-2 8. Grigore-Gurgu (2025). Igiena societăților din industria alimentară. Notite de curs		
8.2 Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații
Cadrul legislativ de desfășurare a activității în industria alimentară în condiții de igienă	Dialog, Brainstorming, Dezbateri	2 ore
Controlul stării de igienă a aerului. Controlul stării de igienă a suprafețelor.	Demonstratie, Experiment de laborator, Conversația euristică	2 ore
Controlul stării de igienă a personalului.		2 ore
Calculul concentrațiilor substanțelor chimice folosite pentru igienizare în industria alimentară Întocmirea programelor de igienizare și a programelor de management al deșeurilor în industria alimentară	Demonstratie, Conversația euristică. Experiment de laborator,	2 ore
Indicatori sanitari pentru igiena produselor și igiena personală	Dialog, Dezbateri, Brainstorming	2 ore
Verificarea igienei în cadrul controalelor oficiale la operatorii economici care își desfășoară activitatea în domeniul alimentelor		2 ore
Colocviu de laborator		2 ore
Bibliografie Tofan, C., 2001, Igiena și securitatea produselor alimentare, Editura Agir, București. 2. Laudoniu, A., Nicolau, A., Ionita, I., 2006. Ghid de igiena pentru industria laptelui și produselor lactate, Bucuresti 3. Mihalache, A. O., Borda, D., Neagu, C., Teixeira, P., Langsrud, S., Nicolau, A. I. Efficacy of removing bacteria and organic dirt from hands – a study based on bioluminescence measurements for evaluation of hand hygiene when cooking, International Journal of Environmental Research and Public Health, 18(16). https://doi.org/10.3390/ijerph18168828 4. Pierrine Didier, Christophe Nguyen-The, Lydia Martens, Mike Foden, Loredana Dumitrascu, Augustin Octavian Mihalache, Anca Ioana Nicolau , Silje Elisabeth Skuland, Monica Truninger, Luis Junqueira, Isabelle Maitre. 2021. Washing hands and risk of cross-contamination during chicken preparation among domestic practitioners in five European countries, Food Control, 2021, 108062, ISSN 0956-7135, https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108062 5. Grigore-Gurgu (2025). Igiena societăților din industria alimentară. Notite de curs		

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

- Conținutul cursului este similar cu ceea ce se predă în alte universități din țară și străinătate.
- Conținutul cursului răspunde cerințelor potențialilor angajatori din domeniul afacerilor cu alimente



- Conținutul cursului este dezvoltat pe baza legislației în vigoare astfel încât să dezvolte competențele necesare pentru industria alimentară

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor	Examen scris	50 %
	Comunicare	Implicarea în dialog / dezbaterăa temei adresate în cadrul cursului	10 %
10.5 Seminar/laborator/proiect	Capacitate de decizie	Evaluare continuă. Prezentarea portofoliului realizat în cadrul orelor de igienă.	20 %
	Deprinderi practice	Colocviu de laborator	20 %
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea tipurilor de substanțe de curățare și dezinfectie și a modalităților în care se face curățenia și dezinfecția • Cunoașterea legislației actuale cu privire la igiena unităților care desfășoară activități cu alimente.			

