UOC-PO-10 Anexa 3a

FIŞA DISCIPLINEI
(Igiena si stocarea produselor alimentare)

1. Date despre program

1.1 Instituţia de învăţământ superior	**UNIVERSITATEA „OVIDIUS" DIN CONSTANŢA**
1.2 Facultatea	Stiinte Aplicate si Inginerie
1.3 Departamentul	Stiinte Aplicate si Inginerie
1.4 Domeniul de studii	**Inginerie chimica**
1.5 Ciclul de studii	Licenta
1.6 Programul de studii	**Chimie alimentara si tehnologii biochimice**
1.7 Anul universitar	**2026/2027**

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei			**Igiena si stocarea produselor alimentare**				
2.2 Cod disciplină			CT3106				
2.3 Titularul activităților de curs			**Conf.dr. habil. Alina Soceanu**				
2.4 Titularul activităților aplicative			**Conf.dr. habil. Alina Soceanu**				
2.5 Anul de studii	**III**	2.6 Semestrul	**5**	2.7 Tipul de evaluare	**C**	2.8 Regimul disciplinei */**	**DS/DI**

** DF – disciplină fundamentală, DS – disciplină de specializare, DC – disciplină complementară*
*** DOB – disciplină obligatorie; DOP – disciplină opțională; DFA – Disciplină facultativă*

3. Timpul total (ore pe semestru)

3.1 Număr de ore activități didactice pe săptămână	**2**	din care: 3.2 curs	**1**	3.3 aplicații***	**1S**
3.4 Total ore activități didactice pe semestru	**28**	din care: 3.5 curs	**14**	3.6 aplicații	**14**
3.7 Total ore de studiu individual					**22**
Distribuția fondului de timp					*[ore]*
Studiul cărților, manualelor, suportului de curs,, notițelor, bibliografie minimală recomandată					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					5
Pregătire seminar / laborator / proiect, teme, referate, portofolii şi eseuri					5
Pregătire pentru prezentări sau verificări					
Pregătire pentru examinarea finală					2
Alte activități: consultații					
3.8 Total ore pe semestru	***3.4. + 3.7=50***				
3.9 Numărul de credite	**2**				

**** S - seminar; L - laborator; P - proiect*

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de rezultate ale învățării	

5. Condiții necesare pentru desfășurarea optimă a activităților didactice (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	sala de curs dotata cu tabla, videoproiector, laptop/ acces la internet
5.2. de desfășurare a seminarului/~~laboratorului/ proiectului~~*	sala de seminar dotata corespunzator

**Se alege tipul de aplicație aferent disciplinei*

6. Obiectivele disciplinei

6.1 Obiectivul general al disciplinei	Însuşirea aspectelor teoretice privind igiena si stocarea produselor alimentare şi igiena mediului în care se desfăşoară procesele tehnologice din industria alimentară, contribuind la formarea unei gândiri sistematice privind stabilirea măsurilor de combatere a acţiunii nocive a diverşilor factori existenţi în mediu, atât asupra personalului din industria alimentară, cât şi a calităţii şi salubrităţii produselor obţinute.
6.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea unei gândiri ştiinţifice pozitive, crearea abilităţilor de rezolvare rapidă şi corectă a unor probleme specifice, formarea capacităţii studenţilor de a efectua observaţii ştiinţifice şi formarea unor deprinderi de muncă intelectuală în direcţia alegerii condiţiilor optime de păstrare, depozitare si transport a produselor alimentare.

7. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.
Aptitudini	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr ore alocate
Definirea si clasificarea produselor alimentare Lantul alimentelor Strategia -from farm to fork Igiena alimentatiei	Prelegere participativa, dezbatere,	2

Valoarea nutritiva, biologica si energetica a alimentelor Necesarul nutritiv al organismului Exprimarea cheltuielilor de energie a organismului Estiimarea necesarului energetic al organismului Necesarul energetic de bază (metabolismul bazal) Necesarul energetic legat de activitatea fizică Termogeneza alimentelor Substante nutritive. Proteine. Glucide, Lipide. Vitamine. Elemente minerale	expunere, problematizare	2
Securitatea si expertiza igienica a alimentelor Expertiza igienica planificata si neplanificata Etapele expertizei igienice alimentare Norme de igiena pentru spatiul de comercializare si depozitare Cerinte de igiena privind produsul finit Igiena personalului în industria alimentară Controlul medical la angajare şi examenul medical periodic. Igiena individuală în procesul muncii		2
Substante alogene in alimente Grupa elementelor toxice. Nitrati. Nitriti. Nitrozamine. Histamine. Antibiotice. Preparate hormonale. Hidrocarburi policiclice aromatice. Factorii care influenteaza dezvoltarea microorganismelor.		2
Patologii alimentare Alimentatie insuficienta Supraalimentatia Alimentatia specifica Alimentatia neechilibrata **Intoxicatii alimentare** Intoxicatii alimentare microbiene Intoxicatii alimentare nemicrobiene Intoxicatii alimentare de etiologie necunoscuta		2
Masuri de igiena pentru produsele alimentare Lapte si produse lactate Carne, produse din carne Peste, produse din peste Legume, fructe Cereale, produse zaharoase, grasimi alimentare Bauturi, apa		2
Stocarea produselor alimentare Elementele principale ale unui proces de stocare Factorii interni si externi care pot modifica calitatea produselor de consum in timpul stocarii Conditiile si mijloacele de transport stabilite în concordanta cu modul de ambalare, cu caracteristicile produselor, cu destinatia si durata transportului		2

Bibliografie

1. Țenu, I., *Igiena, controlul și siguranța alimentelor*, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, 2017.
2. Banu, C. (coord.), *Tratat de știința și tehnologia alimentelor*, Vol. I-IV, Editura ASAB, București, 2019.
3. Cîmpeanu, G., & Banu, C., *Controlul calității și siguranței alimentelor*, Editura AGIR, București, 2020.
4. Muntean, M. D., *Igiena alimentației și nutriția umană*, Editura Universității "Lucian Blaga" din Sibiu, 2018.
5. Jecu, L., *Microbiologia alimentelor – Aspecte de igienă și control*, Editura Eurostampa, Timișoara, 2016.
6. Cărăuș, I., *Depozitarea și păstrarea produselor alimentare*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2015.
7. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare.
8. Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a normelor specifice de igienă pentru alimente de origine animală.
9. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 – *Legea generală a alimentelor*.
10. Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 privind aprobarea normelor de igienă pentru produsele alimentare.
11. Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor (actualizată).

8.2 Aplicații (seminar/laborator/proiect)* **Se alege tipul de aplicație aferent disciplinei*	**Metode de predare**	**Număr ore alocate**
Igiena personalului implicat în producția și manipularea alimentelor	Discutii si aplicatii supervizate de cadrul didactic, Realizare lucrare experimentala, interpretare date	2
Igiena echipamentelor, utilajelor și spațiilor de producție		2
Norme și principii de igienă în unitățile alimentare		2
Microorganisme de interes în igiena alimentară		2
Condiții optime de păstrare și depozitare a produselor alimentare		2
Aplicarea sistemului HACCP în controlul igienei alimentare		2
Ambalarea și etichetarea – rol în păstrarea calității și siguranței alimentelor		2

Bibliografie

1. Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *HACCP – A Practical Approach.* Springer.
2. Cîmpeanu, G., & Banu, C. (2020). *Controlul calității și siguranței alimentelor.*
3. ANSVSA (2020). *Ghid de implementare a sistemului HACCP.*
4. FAO/WHO, *HACCP System and Guidelines for Its Application (Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020).*
5. Cărăuș, I. (2015). *Depozitarea și păstrarea produselor alimentare.*
6. Banu, C. (coord.) (2019). *Tratat de știința și tehnologia alimentelor*, Vol. IV.
7. Fellows, P. (2017). *Food Processing Technology – Principles and Practice.* Woodhead Publishing.
8. Codex Alimentarius, *Code of Hygienic Practice for the Storage and Transport of Food (CAC/RCP 47-2001, Rev. 2021).*

9. Evaluare

Tip activitate	9.1 Criterii de evaluare	9.2 Metode de evaluare	9.3 Pondere din nota finală
9.4 Curs	Verificarea cunoștințelor si a capacității de sinteză.	Examen scris	50 %
9.5 Aplicații*	Capacitatea de aplicare a cunoştinţelor	Participare activă la seminar	10 %
	Capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate	teme, proiecte pe parcursul semestrului	40 %
9.6 Standard minim de performanță / Condiții de promovare			
Studentul trebuie să demonstreze cunoștințe teoretice și aplicative privind: • Principiile fundamentale ale igienei produselor alimentare și importanța lor pentru sănătatea publică. • Sursele principale de contaminare a produselor alimentare (biologică, chimică, fizică). • Cerințele de igienă personală și organizatorică în unitățile de producție și depozitare. • Condițiile tehnologice de păstrare, depozitare si transport a principalelor grupe de produse alimentare.			

**Se alege tipul de aplicație aferent disciplinei (Seminar/Laborator/Proiect)*

Data completării,
30.09.2026

Titular activităților de curs,
Conf.dr. habil. Alina Soceanu

Titular aplicații,
Conf.dr. habil. Alina Soceanu

Data avizării în Departament,
01.10.2026

Director de Departament,
Prof.dr. Simona Dobrinas

Decan,
Conf.dr. Viorica Popescu