

UNIVERSITATEA „Vasile Alecsandri” din BACĂU

FACULTATEA de INGINERIE

DEPARTAMENTUL - Inginerie Chimică și Alimentară

CATEDRA Chimia și Ingineria Siguranței Alimentare și Protecției Mediului

Domeniul – Ingineri Produselor Alimentare, Cod 150

Programul de studiu - Ingineria Produselor Alimentare, Cod 010

Cod 120.150.010

FIȘA DISCIPLINEI:**IGIENA INTREPRINDERILOR IN INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

Cod disciplină UB01IIA806S

An studiu	Semestrul	Durata (săptămâni)	Curs	Seminar	Laborator	Proiect	Credite	Total ore semestru	
			Ore săptămânal					Total ore	Studiu individual
IV	2	11	2	-	2	-	3	44	44

Statut disciplină (se marchează cu X)

Obligatorie	Opțională	Facultativă
	X	

Categorie disciplină (se marchează cu X)

Fundamentală	În domeniu	De specialitate	Complementară
		X	

Precondiții de accesare a disciplinei	Obligatorii	Utilaje în industria alimentară și biotehnologii. Controlul falsificărilor produselor alimentare și biotehnologice.
	Recomandate	Nutriție umană și toxicologie. Chimia alimentelor. Analize fizico-chimice.

Obiectivele disciplinei în termeni de competențe profesionale (curs și aplicații);

- Definierea și clasificarea principiilor igienico-sanitare care trebuie respectate la proiectarea și construcția clădirilor și instalațiilor din industria alimentară.
- Prezentarea metodelor și tehnicilor de control igienico-sanitare pe fluxul tehnologic din întreprinderile de industrie alimentară

Competențe specifice (vizează competențele asigurate de programul de studiu);

- Formarea capacității de sinteză a informațiilor științifice și tehnice din domeniile proceselor tehnologice și proiectării fluxurilor tehnologice corespunzătoare, din industria alimentară.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI**Curs**

1. Introducere (noțiuni generale). Siguranța alimentului. Calitatea alimentului. Norme și standarde de calitate.

Sisteme și management al calității. (2 ore)

2. Principii igienico-sanitare privind proiectarea și construcția clădirilor și utilajelor pentru industria alimentară. Inocuitatea alimentului. Principii igienico-sanitare privind proiectarea, construcția și amplasarea utilajelor. Impurificarea alimentelor. Contaminarea cu bacterii, cu virusi, cu ciuperci și mușcagii, cu paraziți. Contaminarea chimică a alimentelor. (4 ore).

3. Depozitarea alimentelor. Condiții generale. Reguli obligatorii pentru păstrarea alimentelor în spațiile frigorifice.

Depozitarea alimentelor uscate, conservelor și băuturilor îmbuteliate, legumelor și fructelor proaspete. (4 ore)

4. Spațiile în care se produc, se prepară și se comercializează produsele alimentare. Clasificarea unităților alimentare. Amplasarea unităților și amenajarea teritoriului Asigurarea apei curente, reci și calde. Evacuarea reziduurilor lichide. Iluminatul. (4 ore)

5. Curățenia. Dezinfecția. Prevenirea și combaterea vectorilor. Evacuare reziduurilor solide în condiții de siguranță a alimentelor. Metode folosite pentru curățenie. Materiale necesare pentru efectuarea spălării. Agenți chimici de curățire. Insectele, gândacii, rozătoarele, măsuri de combatere. (4 ore)

6. Personalul. Igiena personală a lucrătorului. Echipamentul de protecție. Starea de sănătate a personalului. (4 ore)

Lucrări de laborator

- Protecția muncii (2 ore)
- Controlul sanitaro-veterinar al apei, Controlul stării de igienă a aerului (2 ore)
- Aprecierea gradului de contaminare microbiană a suprafețelor de lucru (2 ore)
- Aprecierea gradului de contaminare microbiană a ambalajelor (2 ore)
- Aprecierea gradului de contaminare microbiană a mâinilor personalului (2 ore)
- Aprecierea eficacității operațiilor de spălare și dezinfecție (2 ore)
- Controlul soluțiilor alcaline de spălare (2 ore)
- Controlul soluțiilor de clor de spălare (2 ore)
- Igiena personalului din întreprinderile de industrie alimentară (2 ore)
- Aprecierea gradului de infestare cu insecte dăunătoare (2 ore)
- Colocviu de laborator (2 ore)

BIBLIOGRAFIA

1. Banu, C., ș.a., - *Folosirea aditivilor în industria alimentară*, Ed. Tehnică, București, 1985
2. Oancea, I., - *Igiena întreprinderilor de industrie alimentară*, Galați, 1986
3. Mănescu, S., - *Tratat de igienă*, vol. I, II, III, Ed. Medicală, București, 1986
4. Popa, G., Segal, B., Dumitrache, S., Segal, Rodica, Apostol, C., Teodoru, V., - *Toxicologia produselor alimentare*, Ed. Academiei, București, 1986
5. Oficiul de stat pentru calitate – *Sistemul de asigurare a calității*, vol. I și II , Material documentar, 1990
6. Mănescu, S., Tănăsescu, Gh., Dumitrache, S., Cucu, M., - *Igiena*, Ed. Medicală, București, 1996

STABILIREA NOTEI FINALE

Forma de verificare (Examen, Colocviu, Verificare pe parcurs)		C
Modalitatea de susținere (Scris și Oral, Oral, Test grilă, etc.)		Test grilă
		Puncte sau procentaj
NOTARE	Răspunsuri la examene, colocviu	60
	Evaluare activități aplicative (laborator, proiect, practica)	20
	Prezență activă la curs și seminar	10
	Lucrare de verificare	10
	Teme de casă	-
	Alte activități (specificați)	-
	TOTAL PUNCTE SAU PROCENTE	10 (100%)

Condiții minime de promovare (cum se obține nota 5)	Condiții de obținere a notei maxime
<ul style="list-style-type: none"> - efectuarea integrală a lucrărilor de laborator; - cunoașterea la nivel de bază a minimum 60% din subiectele de pe biletul de examen 	<ul style="list-style-type: none"> - efectuarea integrală și corectă a lucrărilor de laborator; - cunoașterea la nivel avansat a tuturor subiectelor de pe biletul de examen

Forme activitate	Metode didactice folosite
Curs	Expunerea asistată de videoproiector, explicația, conversația
Seminar	-
Laborator	Lucrare practică, explicația, conversația de verificare
Proiect/practica	-

Titular disciplină

Numele și Prenumele	Grosu Luminița
Instituția	Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău
Departament / Catedră	ICA / CISAPM
Titlul științific	Drd. inginer
Gradul didactic	Șef lucrări
Încadrarea (normă de bază în Univ./asociat)	Norma de bază în Universitatea din Bacău
Vârsta	43
Semnătura	

	Funcția	Grad didactic	Prenumele și Numele	Semnătura	Data
Avizat*	Șef catedră CISAPM Șef catedră IPA	Prof. univ. dr. chim. Prof. univ. dr. chim	Adriana Fînaru Neculai Doru Miron		01.10. 2010
Aprobat**	Șef catedră IPA	Prof. univ. dr. chim.	Adriana Fînaru		

* Avizează șeful catedrei care coordonează specializarea

** Aprobă șeful catedrei care are cursul în statul de funcțiuni