FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	Universitatea de Vest „Vasile Goldiş” din Arad
1.2. Facultatea	Farmacie
1.3. Departamentul	Științe Farmaceutice
1.4. Domeniul de studii	Sănătate
1.5. Ciclul de studii	Licenţă
1.6. Programul de studii/Calificarea	Nutriție și dietetică/Nutriționist

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**Siguranța alimentelor** **FAR.N.Z.3.4**						
2.2. Titularul activităţilor de curs	**Lector dr Cirnatu Daniela**						
2.3. Titularul activităţilor de laborator	**Asist.univ. drd. Bugi Meda**						
2.4. Anul de studiu:	III	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Examen	2.7. Regimul disciplinei	Obligatorie DS

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităţilor 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 învăţământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28

Distribuţia fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe	10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme referate, portofolii şi eseuri	10
Tutoriat	5
Examinări	4
Alte activităţi....	0
3.7. Total ore studiu individual	44
3.8. Total ore din planul de învăţământ	56
3.9. Total ore pe semestru	100
3.10. Numărul de credite	4

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Notiuni de baza de fizică, chimie, microbiologie
4.2. de competenţe	

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

5.1. de desfăşurare a cursului	Sală de curs dotată cu calculator şi videoproiector. **Participare curs 70%**
5.2. de desfăşurare a seminarului/laboratorului	100% **Participare laborator 100%**

6. Competenţe specifice acumulate

Competenţe profesionale	Cunoasterea vallorii nutritionale a principalelor grupe de alimente, Cunoasterea normelor igienico-sanitare de apreciere a salubritatii si conformitatii alimentelor

	Efectuarea unei anchete alimentare
Competenţe transversale	-

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Asigurarea cunostitelor de baza privind siguranta alimentelor sievitarea sau minimizarea riscului de imbolnaviri prin alimenteatat in familie cat si in colectivitate.
7.2. Obiective specifice	**1. Cunoaştere şi înţelegere** *(cunoaşterea şi utilizarea adecvata a noţiunilor specifice disciplinei)* • PREZENTAREA PRINCIPALELOR RISCURI DATE DE ALIMENTE • CUNOASTEREA SI INTELEGEREA MECANISMELOR PRIN CARE RISCURILE DATE ALIMENTELE POT FI CONTROLATE • CUNOASTEREA MASURILOR DE REDUCERE A RISCURILOR
	2. Explicare si interpretare *(explicarea si interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum şi a conţinuturilor teoretice si practice ale disciplinei)* • DEZVOLTAREA SISTEMULUI DE CONSILIERE ŞI ORIENTARE PENTRU STUDENŢI • REELABORAREA PROGRAMELOR DE STUDII ŞI IERARHIZAREA DUPĂ STANDARDE, PROCEDURI ŞI GHIDURI CARE SĂ ŢINTEASCĂ CALITATEA • CORELAREA CUNOŞTIINŢELOR DE IGIENA CU CELE ALE ALTOR SPECIALIZĂRI, PENTRU OBTINEREA UNOR REZULTATE SUPERIOARE IN ACTIVITATEA DE PREVENTIE • ASIMILAREA DE CĂTRE STUDENŢI A NOŢIUNILOR DE BAZĂ CU PRIVIRE LA NOTIUNI DE IGIENA MEDIULUI, ALIMENTATIEI, SCOLARA
	3. Instrumental – aplicative *(proiectarea, conducerea si evaluarea activităţilor practice specifice; utilizarea unor metode, tehnici si instrumente de investigare si de aplicare)* • APRECIEREA SALUBRITATII SI CONFORMITATII PRINCIPALELOR GRUPE DE ALIMENTE • EVALUAREA PRIN TESTE A CUNOSTINTELOR TEORETICE SI PACTICE
	4. Atitudinale *(manifestarea unei atitudini pozitive si responsabile fata de domeniul ştiinţific / cultivarea unui mediu ştiinţific centrat pe valori si relaţii democratice / promovarea unui sistem de valori culturale, morale şi civice / valorificarea optima si creativa a propriului potenţial în activităţile ştiinţifice / implicarea în dezvoltarea instituţională şi în promovarea inovaţiilor ştiinţifice / angajarea in relaţii de parteneriat cu alte persoane - instituţii cu responsabilităţi similare / participarea la propria dezvoltare profesionala)* • VALORIFICAREA DATELOR DIN SIGURANTA ALIMENTELOR IN LUCRARI DE DIPLOMA • CERCETAREA IN COLABORARE CU INSTITUTUL DE SANATATE PUBLICA A STUDIULUI UNOR FACTORI DE RISC PENTRU SANATATE – CERCETARI POPULATIONALE

8. Conţinuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observaţii
Problematica actuala a sigurantei alimentare.Generalitati	Metode conversative -conversatie eurestica;discutia	
Substante cu potential toxic continute in mod natural de alimente	Prin limbaj oral-vizual -instruire prin mijloace vizuale, auditive ; audio-vizuale	
Substante cu potential toxic formate in aliment in	Prin limbaj oral-vizual -instruire prin	

timpul procesarii	mijloace vizuale, auditive ; audio-vizuale	
Riscuri si pericole fizice asociate alimentului	Metode activ-participative prelegerea combinată, se vor utiliza şi mijloace audio-vizuale	
Riscuri si pericole chimice asociate alimentului	Metode conversative -conversatie eurestica;discutia	
Riscuri si pericole microbiologice asociate alimentului	Prin limbaj oral-vizual -instruire prin mijloace vizuale, auditive ; audio-vizuale	
Ambalaje, inscriptii si etichete alimentare	Prin limbaj oral-vizual -instruire prin mijloace vizuale, auditive ; audio-vizuale	
Sistemul de management al riscurilor bazat pe principiile HACCP	Expunere combinată, se va şi mijloace audio-vizuale, conversatie eurestica	
Sisteme si institutii de supraveghere a sigurantei alimentare	Metode activ-participative prelegerea combinată, se vor utiliza şi mijloace audio-vizuale	
Recapitulare	Expunere combinată, se va şi mijloace audio-vizuale, conversatie eurestica	
Verificare pe parcurs	Problematizarea- valorificarea experienţele anterioare ale studenţilor, Metode conversative - conversatie eurestica	

Bibliografie

1 Ghid european de Bune Practici de Igienă în producţia artizanală de brânză şi produse lactate
2.Cirnatu Daniela, Zugravu Corina,Igiena –sinteze didactice, curs intern, 2014
3.Inocuitatea produselor alimentare
4. Ionut C. si colab., Compendiu de Igiena, Ed. Medicala Universitara Cluj-Napoca, 2004, ISBN 973-693-037-8, pag.507-552
5. Savu C., Georgescu Narcisa, Siguranta alimentelor-riscuri si beneficii, Editura Semne 2004
6.Banu C. Si colab., Suveranitate, securitate si siguranta alimentara, Ed.ASAB, Bucuresti, 2007, ISBN 978-973-7725-40-0.
7. Marin V., Vultur T. Si colab., Ghid national de bune practici pentru siguranta alimentelor-Sistemul HACCP de siguranta alimentelor-Produse culinare, Ed. Uranus, Bucuresti, 2007, ISBN 978-973- 7765-41-3

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observaţii
Mesaj cheie pentru siguranta alimentului (riscuri vs pericole)	Expunere. Conversatie euharistica	4
Conditii igienico-sanitare ale produselor alimentare, conservarea si transportul alimentelor	Expunere. Conversatie euharistica.Efectuarea de determinari cu aparatele si instrumentele din dotarea disciplinei	4
Toxiinfectiile alimentare si conditii de igiena in unitatile publice	Problematizarea- valorificarea experienţele anterioare ale studenţilor.Munca in grupuri de lucru cu expunerea in fata colegilor a materialelor realizate. Dezabateri pe teme prestabilite din subiectul laboratorului	4
Tehnologii de prelucrare alimentara	Problematizarea- valorificarea experienţele anterioare ale studenţilor. Dezabateri pe teme prestabilite din subiectul laboratorului	4

Elaborarea unui plan HACCP – identificarea riscurilor	Prelegerea combinată, mijloace audio-vizuale Lucru individual,	4
Elaborarea unui plan HACCP – stabilirea punctelor de control, a punctelor critice si a limitelor	Prelegerea combinată, mijloace audio-vizuale Lucru individual,	4
Elaborarea unui plan HACCP – stabilirea masurilor corective	Prelegerea combinată, mijloace audio-vizuale Lucru individual,	4

Bibliografie:

1. Ionut C. si colab., Compendiu de Igiena, Ed. Medicala Universitara Cluj-Napoca, 2004, ISBN 973-693-037-8, pag.507-552
2. Regulamentul nr. 178/2002 de stabilire a principiilor şi a cerinţelor generale ale legislaţiei în domeniul alimentar, de înfiinţare a Autorităţii Europene pentru Siguranţa Alimentelor şi de stabilire a procedurilor în domeniul siguranţei alimentelor
3. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare
4. Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari
5. Regulamentul (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 de instituire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare
6. Regulamentul nr. 915/2023 privind nivelurile maxime pentru anumiţi contaminanţi din produsele alimentare şi de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006
7. baza de date privind aditivii https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/food-additives/search

9. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conţinutul disciplinei este în concordanţă cu ceea ce se studiază în alte centre universitare din ţară şi străinătate. Pentru adaptarea la cerinţele impuse de piaţa de muncă, conţinutul disciplinei a fost armonizat cu cerinţele impuse de specificul învăţământului preuniversitar şi universitar, al institutelor de cercetare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs (Examen)	Examen scris tip grilă şi examen oral pentru cei care nu promoveaza examenul grila	Evaluare scrisă,tip grilă si întrebări descriptive prin care studentul demonstrează că este capabil sa utilizeze 70% din informatiile furnizate la curs si lucrari practice	30%
		Evaluare /teste pe parcurs	30%
10.5. Seminar/laborator	LABORATOR Capacitatea de a lucra independent (rezolvarea de probleme, calculul si interpretarea rezultatelor experimentale)	Verificare practică , intocmirea unui plan HACCP	40%

10.6. Standard minim de performanţă:
- CUNOASTEREA SI INTELEGEREA A 60-70% DIN NOTIUNILE PREDATE LA ORELE DE CURS SI LUCRARI PRACTICE

Data completării:	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
28.09.2023	Lect. Dr. Cîrnațu Daniela	Asist. Drd. Bugi Meda Ada

Data avizării în departament:	Semnătură director departament:
29.09.2023	Ș.l. dr. Dărăban Adriana