

FIȘA DISCIPLINEI

Igiena alimentației și siguranța alimentului

Anul universitar 2026-2027

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai
1.2. Facultatea	Științe medicale și ale sănătății
1.3. Departamentul	Științe medicale și ale sănătății
1.4. Domeniul de studii	Sănătate
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii / Calificarea	Nutriție și dietetică/Nutriționist și dietetician
1.7. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<i>Igiena alimentației și siguranța alimentului</i>				Codul disciplinei	BLRxxx
2.2. Titularul activităților de curs	Dr. Pojoga Cristina					
2.3. Titularul activităților de seminar	Dr. Pojoga Cristina					
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	4	2.6. Tipul de evaluare	VP	2.7. Regimul disciplinei DS

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/ proiect	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 pentru studiul individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe (AI)					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					-
Tutoriat (consiliere profesională)					-
Examinări					-
Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)				0	
3.8. Total ore pe semestru				56	
3.9. Numărul de credite				2	

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de chimie alimentară, microbiologie, toxicologie, legislație alimentară, nutriție de bază
4.2. de competențe	Informare prin studiul bibliografic; utilizarea metodelor analitice specifice; conexiuni între discipline; gândire critică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Suport video, prezentări multimedia, acces la resurse electronice
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Echipament de laborator specific, mănuși, halate, echipament de protecție; Participarea la minim 75% din activitățile practice este condiție pentru participarea la examen

6. Competențele specifice acumulate¹

Competențe profesionale/esențiale	• Înțelegerea principiilor fundamentale ale igienei alimentare și siguranței alimentelor • Identificarea pericolelor biologice, chimice și fizice în lanțul alimentar • Aplicarea standardelor de igienă și procedurilor HACCP • Evaluarea calității microbiologice și chimice a produselor alimentare • Elaborarea și implementarea măsurilor preventive și corective • Respectarea legislației și reglementărilor internaționale privind siguranța alimentelor • Educare și consiliere a consumatorilor privind igiena alimentară
Competențe transversale	• Capacitatea de a lua decizii rapide în situații privind siguranța alimentelor • Lucru în echipa interdisciplinară • Respectarea principiilor etice și juridice • Abilități de comunicare și educație sanitară • Gestionarea problemelor și adaptarea la schimbări în reglementări

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Furnizarea cunoștințelor fundamentale și avansate despre igiena alimentară și siguranța alimentelor, precum și abilități practice necesare pentru gestionarea riscurilor în lanțul alimentar..
7.2 Obiectivele specifice	• Înțelegerea factorilor de risc (biologici, chimici, fizici) în lanțul alimentar • Cunoașterea metodelor de analiză microbiologică și chimică a alimentelor • Aplicarea sistemului HACCP și altor sisteme de management al siguranței alimentare • Recunoașterea bolilor transmise prin alimente și modalități de prevenire • Familiarizarea cu legislația internațională și națională privind siguranța alimentelor • Dezvoltarea abilităților de audit și inspecție • Promovarea igienei alimentare la nivel comunitar • Înțelegerea conexiunii dintre igiena alimentară și nutriție

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Introducere în igiena alimentelor și siguranța alimentară. Definiții și importanță în sănătatea publică	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
2. Pericolele biologice în alimente: bacterii patogene, virusuri, paraziți, prioni	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
3. Pericolele chimice în alimente: pesticide, metale grele, aditivi, contaminanți naturali	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
4. Pericolele fizice în alimente și prevenția lor	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	

¹ Se poate opta pentru competențe sau pentru rezultatele învățării, respectiv pentru ambele. În cazul în care se alege o singură variantă, se va șterge tabelul aferent celeilalte opțiuni, iar opțiunea păstrată va fi numerotată cu 6.

5. Boli transmise prin alimente: epidemiologie, clinic, diagnostic	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
6. Lanțul alimentar și puncte critice de control. Sistemul HACCP	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
7. Igienă personală și practici igienice în industria alimentară	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
8. Curățenia, dezinfectia și sanificarea în industria alimentară	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
9. Legislația internațională și națională privind siguranța alimentelor	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
10. Eticheta și informații pentru consumator. Urmărire și etichetare	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
11. Sistemele de management al siguranței alimentare	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
12. Audit și inspecție în domeniul siguranței alimentare	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
13. Igiena în restaurante și servicii de catering. Bune practici de fabricație	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	
14. Educație sanitară și comunicare în domeniul siguranței alimentare	Prelegere frontală, metode intuitive, problematizare	

Bibliografie

- Food Safety Management - Ewen C.D. Todd și colegii (2020)
- HACCP and Food Safety - Steve Truss (2021)
- Microbiologia Alimentelor - Liliana Belengeanu și Roxana Gâz (2019)
- Siguranța Alimentelor - Principii și Practici - Prof. Dr. Anca Negrea (2018)
- Food Protection and Quality - Norman Marriott (2020)
- Regulamente (CE) 852/2004, 853/2004, 1169/2011
- Codex Alimentarius Commission Standards

8.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
1. Identificarea pericolelor în diferite scenarii din lanțul alimentar	Conversație, problematizare, demonstrație, experiment	
2. Colectare de mostre și tehnici de analiză microbiologică	Conversație, problematizare, demonstrație, experiment	
3. Teste chimice rapide pentru detectarea reziduurilor și contaminanților	Conversație, problematizare, demonstrație, experiment	
4. Aplicare practică HACCP în diferite tipuri de unități alimentare	Conversație, problematizare, demonstrație, experiment	
5. Planuri de igienă și curățenie: elaborare și control	Conversație, problematizare, demonstrație, experiment	
6. Audit și inspecție în domeniu alimentar - Simulare practică	Conversație, problematizare, demonstrație, experiment	
7. Analiză de caz: investigarea unui focar epidemiologic	Conversație, problematizare, demonstrație, experiment	

Bibliografie

- Food Safety Management - Ewen C.D. Todd și colegii (2020)
- HACCP and Food Safety - Steve Truss (2021)
- Microbiologia Alimentelor - Liliana Belengeanu și Roxana Gâz (2019)
- Siguranța Alimentelor - Principii și Practici - Prof. Dr. Anca Negrea (2018)
- Regulamente (CE) 852/2004, 853/2004, 1169/2011
- ISO 22000:2018 standard
- Codex Alimentarius Guidelines

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

- Disciplina are conținut similar celor studiate în universități de prestigiu, informația fiind actualizată periodic conform reglementărilor internaționale și naționale.
- Conținuturile disciplinei sunt corelate cu cerințele comunității științifice și ale angajatorilor prin integrarea principiilor interdisciplinare necesare cercetării și aplicațiilor în domeniul alimentar.
- Abordarea practică și teoretică reflectă așteptările asociațiilor profesionale și organismelor de reglementare în domeniu.
- Programa este elaborată conform standardelor OMS, FAO, FSSC 22000, BRC Food Safety și ISO 22000, asigurând competențele necesare pentru inserția absolvenților în 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	Corectitudinea și precizia răspunsurilor. Capacitate de analiză și interpretare. Coerență și organizare.	Examen scris	70%
10.5 Seminar/laborator	Evaluarea capacității de aplicare a cunoștințelor. Abilități practice. Participare activă.	Evaluarea capacității de aplicare a cunoștințelor. Abilități practice. Participare activă.	Evaluarea capacității de aplicare a cunoștințelor. Abilități practice. Participare activă.
10.6 Standard minim de performanță			
• Participarea la minim 75% din activitățile practice este obligatorie. Nota minimă: 5,00 pentru promovare.			

11. Etichete ODD (Obiective de Dezvoltare Durabilă / Sustainable Development Goals)²

 Eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă								
								

² Păstrați doar etichetele care, în conformitate cu [Procedura de aplicare a etichetelor ODD în procesul academic](#), se potrivesc disciplinei și ștergeți-le pe celelalte, inclusiv eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă - dacă nu se aplică. Dacă nicio etichetă nu descrie disciplina, ștergeți-le pe toate și scrieți "Nu se aplică".

Data completării:
10.11.2025

Semnătura titularului de curs

Dr. Pojoga Cristina

Semnătura titularului de seminar

Dr. Pojoga Cristina

Data avizării în departament:
03.12.2025

Semnătura directorului de departament

Sef lucr.dr. Vlad Alexandru Toma