IGIENĂ ȘI SANITAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	MASTER_Biotehnologie și Siguranță Alimentară
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DOS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L/S/P- 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L/S/P- 28 ore
Numărul de credite transferabile	7 ECTS

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

- Însuşirea de către studenţi a elementelor de bază teoretice legate de mecanismele de acţiune antimicrobiană a substanţelor utilizate în programele de igienizare din industria alimentară;
- Proiectare igienică a utilajelor şi fluxurilor tehnologice de procesare din industria alimentară şi metode de stabilire a eficacităţii procedurilor de igienizare folosite;
- Proceduri de igienizare şi dezinfecţie a utilajelor şi spaţiilor tehnologice.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Biocide sau substante antimicrobiene utilizate in igienizare	6
Proiectare igienica - utilaje din industria alimentara	4
Metode de evaluare a stării de igienă în industria alimentară	4
Cerinte generale de proiectare igienica în industria alimentară	10
GHP (bune practici de igienizare)	4

**Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs si Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)*

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Detectarea eficientei igienizarii prin metode culturale in placa de pe suprafete	4
Detectarea incarcaturii microaeroflorei	4
Detectarea eficientei spalarii pe maini	4
Studii de caz pe scheme de instalatii si poze din practica privind punctele vulnerabile si greu igienizabile. Proiecte realizate de grupe de studenti si prezentarea acestora in ppt.	16

BIBLIOGRAFIE

1. Sunetra Rodey- FOOD HYGIENE AND SANITATION: WITH CASE STUDIES, 2ND EDN, 2017.
2. Hygienic Design of Food Factories, 1st Edition, Editors: John Holah H. L. M. Lelieveld, Published Date: 26th October 2011, WP USA, CRC Press.
3. Handbook of Hygiene Control in the Food Industry 2nd Edition, Editors: H. L. M. Lelieveld John Holah Domagoj Gabric, Published Date: 16th June 2016, WP USA, CRC Press.
4. Niculiţă P., Nediţă G., Popa M., Belc N., Dima C., Radu C., 2006, Siguranta alimentara si biotehnologii, Editura Printech, Bucureşti.
5. Marriott, N.G., Gravani, R.B., 2006, Principles of Food Sanitation.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Performanța individuală (Nivelul de însușire a cunoștințelor teoretice)	Examen proba scrisa	60
L/P/S	Performanța individuală (Nivelul de însușire a cunoștințelor teoretice și practice) Performanța de lucru în grup	Evaluarea abilitatilor dobandite in cadrul laboratoarelor de lucrari practice si a proiectului realizat.	40

Titularul activităților de curs: Prof. univ. dr. Popa Mona Elena
Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Sef. lucrari. dr. Turtoi Oana Mira