

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai din Cluj Napoca
1.2. Facultatea	Biologie si Geologie
1.3. Departamentul	Biologie moleculară și Biotehnologie
1.4. Domeniul de studii	Biologie
1.5. Ciclu de studii	Master
1.6. Programul de studii / Calificarea	Științele nutriției/Master's degree
1.7. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Igienă alimentară</b>				Codul disciplinei	<b>BMR7105</b>		
2.2. Titularul activităților de curs – Coordonatorul de disciplină	Anca Stoica							
2.3. Titularul activităților de seminar / laborator / proiect – asistent	Anca Stoica							
2.4. Anul de studiu	1	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7. Regimul disciplinei	Conținut	Felul disciplinei DS
							Obligativitate	Obligatorie/optională DOB

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	1	AI		3.3. seminar/ laborator/ proiect	2
3.4. Total ore pe semestru – forma Învățământ la distanță	125	din care: 3.5. SI	83	AI= Nr.ore curs IF x nr. săptămâni	14	3.6. ST (0) + SF (0) + L/P (28)	28
<b>Distribuția fondului de timp pentru studiul individual</b>							<b>ore</b>
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe							40
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren							28
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri							20
3.5.4. Tutoriat (consiliere profesională)							2
3.5.5. Examinări							2
3.5.6. Alte activități							2
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	<b>83</b>						
<b>3.8. Total ore pe semestru (număr ECTS x 25 de ore)</b>	<b>125</b>						
<b>3.9. Numărul de credite</b>	<b>5</b>						

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Microbiologie, Biochimie
4.2. de competențe	Utilizarea platformelor electronice (Microsoft teams, Zoom, etc) Utilizarea bazelor de date academice

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Suport electronic (Microsoft teams) Acces la internet Acces electronic la bibliotecile UBB
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Participarea la minim 80% din seminarii/laboratoare este condiție pentru participarea la examenul scris

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Cunoașterea și înțelegerea principiilor generale de funcționare a noțiunilor de igiena a alimentelor, apei, aerului, solului și a igienei colectivitatilor;
	Cunoașterea și înțelegerea mecanismului de acțiune a factorilor mediului înconjurător asupra sănătății populației;
	Cunoașterea și înțelegerea măsurilor de optimizare a mediului ambiant, în vederea preîntâmpinării îmbolnăvirilor și a menținere a calității alimentelor.
	Intocmirea designului unui experiment, culegerea datelor, analiza și interpretarea lor, aplicarea calculului statistic și formularea de concluzii
Competențe transversale	Dezvoltarea capacității de a utiliza noțiunile privind procesele fiziologice aparute în organismul uman din anumite condiții de igiena și înțelegerea reacțiilor adaptive ale populației, la anumite situații specifice de mediu, de viață și de muncă
	Utilizarea noțiunilor din contexte noi
	Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Crearea unei gândiri și a unei concepții profilactice necesare rezolvării problemelor de igiena și de sănătate ale omului
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea și înțelegerea mecanismului de acțiune a factorilor din mediului înconjurător asupra sănătății; Cunoașterea și înțelegerea măsurilor de control a calității alimentelor, în vederea metinerii sanatații populației; Cunoașterea măsurilor de profilaxei pentru preîntâmpinarea diverselor îmbolnăviri; Prevenirea și controlul imbolnavirilor și în vederea menținerii stării de sănătății în populație; Utilizarea noțiunilor privind procesele fiziologice studiate în înțelegerea complexității reacțiilor adaptive la mediul înconjurător, ale omului și în anumite condiții de igiena și de viață complexe.

## 8. Conținuturi

8.1. SI	Metode de predare	Observații
Igiena – definiții și obiectul de studii. Corelații între igienă și alte discipline medicale . Principiile normativelor igienice.	SI	
Igiena alimentației	SI	
Componența calitativă a rației alimentare	SI	
Siguranța alimentelor – contaminanți alimentari	SI	
Cercetarea conținutului de nutrienți și vitamine în produsele alimentare	SI	
Toxiinfecțiile alimentare: mecanismul de producere și măsurile lor de prevenire	SI	
Componența chimică a aerului, a apei și importanța igienică a acestora pentru alimentație	SI	
Măsuri de control a calității alimentelor	SI	
Potențiali patogeni în alimentele „ready to eat” și „street food”	SI	
Obiceiuri alimentare – tendințe colective	SI	
Igiena copiilor și adolescenților, cu aprecierea stării de sănătate a copiilor și adolescenților	SI	

Strategii clasice și inovative de procesare termică a alimentelor	SI	
Tehnologii de decontaminare a produselor alimentare proaspete	SI	
<p><b>Bibliografie:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kotzekidoua P., Food hygiene and toxicology, Elsevier Academic Press, 2016;</li> <li>2. Deac, L.M, Educatie pentru sanatate in acces general, Ed. Dacia , Cluj-Napoca, 2010 (uz intern-format electronic pus la dispozitie de catre cadrul didactic)</li> <li>3. Ionut, C., Laza, V., Rusu, I., Ionut, V., Popa, M., Aplictii practice în sănătatea mediului, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj –Napoca, 1998 (uz intern-format electronic pus la dispozitie de catre cadrul didactic)</li> <li>4. Ionut, C., Popa, M., Calfa, C., Sârbu, D., Curșeu, D., Ionui, V., Laza, V., Năsui, B., Igiiena alimentatiei si nutritiei-notiuni practice, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj –Napoca, 2001 (uz intern-format electronic pus la dispozitie de catre cadrul didactic)</li> <li>5. Stoica A. Suport de curs Igienă, 2023</li> </ol> <p>Studentii găsesc o parte din materialele bibliografice în format electronic la bibliotecile UBB, iar o parte, tot în format electronic, vor fi încărcate în secțiunea pentru materiale de clasă pe platforma Microsoft Teams de către cadrul didactică.</p>		
<b>8.4. L/P</b>	<b>Metode de predare-învățare</b>	<b>Observații</b>
Principiile normării igienice. Reglementarile legislative, cerințele igienice internationale.	SF	
Valoarea energetică a rației alimentare. Aprecierea corectitudinii nutriției individuale - metode de calcul si aprecierea indicelui de masa corporala.	SF	
Expertiza sanitară a principalele produse alimentare	SF	
Metode de analiza a toxiiinfectiilor alimentare si efectuarea planului de profilaxie a lor.	SF	
Aprecierea igienică a microclimatului din instituțiile medico-sanitare. Separarea cromatografică a pigmeților asimilatori din aliment	SF	
Metodele de decontaminare a alimentelor.	SF	
Metodele de supraveghere sanitară a aprovizionării cu apă.	SF	
Diete alimentare – recomandari si contraindicatii.	SF	
Obiceiuri alimentare in diferite culturi.	SF	

Metodele de cercetare și apreciere a dezvoltării fizice a copiilor și adolescenților.	SF	
Instruirea igienică în diferite colectivități populationale în vederea pastrării statusului valid de sanătate.	SF	
<p><b>Bibliografie:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kotzekidou P., Food hygiene and toxicology, Elsevier Academic Press, 2016;</li> <li>2. Deac, L.M, Educație pentru sanătate în acces general, Ed. Dacia , Cluj-Napoca, 2010 (uz intern-format electronic pus la dispoziție de către cadrul didactic)</li> <li>3. Ionut, C., Laza, V., Rusu, I., Ionut, V., Popa, M., Aplicații practice în sănătatea mediului, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj –Napoca, 1998 (uz intern-format electronic pus la dispoziție de către cadrul didactic)</li> <li>4. Ionut, C., Popa, M., Calfa, C., Sârbu, D., Curșeu, D., Ionuț, V., Laza, V., Năsui, B., Igiena alimentatiei și nutritiei- notiuni practice, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj –Napoca, 2001 (uz intern-format electronic pus la dispoziție de către cadrul didactic)</li> <li>5. Stoica A. Suport de curs Igienă, 2023</li> </ol> <p>Studentii găsesc o parte din materialele bibliografice în format electronic la bibliotecile UBB, iar o parte, tot în format electronic, vor fi încărcate în secțiunea pentru materiale de clasă pe platforma Microsoft Teams de către cadrul didactic</p>		

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

- Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și din USA, este cu informație adusă la zi și ține cont de niveluri diferite de pregătire
- Conținutul cursului vizează aspecte practice legate igiena : mediului, aerului, solului, alimentului, igiena colectivitatilor și a locurilor de muncă
- Prin activitățile desfășurate studenții sunt solicitați să aibă abilități de a oferi soluții unor probleme și de a propune idei de îmbunătățire a situației existente

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
<b>10.4. SI (curs)</b>	Cunoașterea conținutului	Examen scris	70%

	Capacitatea de a utiliza informația într-un context nou		
<b>10.5. ST /L/ P</b>	Cunoașterea conținutului	Examen scris	30%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b>			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs			
Cunoașterea a 60% din informația de la laborator			

Coordonator de disciplină  
 Șef lucr. Dr. Anca  
 Stoica

Asistent  
 Șef lucr. Dr. Anca Stoica

*Data*  
 21.02.2023

Responsabil de studii ID/IFR,  
 Conf. Dr. Iulia Lupan