

Fișa disciplinei

1. Date despre program

1.1.	Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2.	Facultatea	Transfrontalieră
1.3.	Departamentul	Științele Vieții
1.4.	Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5.	Ciclul de studii	Studii universitare de masterat
1.6.	Programul de studii	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Epidemiologie și sănătate publică						
2.2 Titularul activităților de curs							
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					27
Tutoriat					15
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	86				
3.9 Total ore pe semestru	100				
3.10 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Biochimie, Microbiologie generală, Chimie anorganică și organică
4.2 de competențe	• Utilizarea adecvată a noțiunilor specifice biochimiei și înțelegerea conexiunilor existente la nivel celular și subcelular

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• sală dotată cu videoproiector
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	Proiectarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor Aplicarea tehnicilor avansate de analiză și evaluare a caracteristicilor de calitate și siguranță ale produselor alimentare
Competențe transversale	Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Furnizarea cunoștințelor teoretice și practice referitoare la metodele de control utilizate în cadrul studiului sănătății și al bolii la nivelul populației
7.2 Obiectivele specifice	Familiarizarea cu metodele care oferă un răspuns rapid în analiza alimentelor Familiarizarea cu metode de analiză care se execută automat. Cunoașterea avantajelor și dezavantajelor metodelor rapide și automate pentru a ști când și în ce condiții se pot utiliza. Realizarea importanței validării metodelor de analiză.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Epidemiologie și sănătate publică – obiect și domeniu de aplicare	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Investigația epidemiologică și obiectivele acesteia	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Importanța ei pentru sănătatea populației	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Infecția microbiană	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Ecologia microorganismelor și sensibilitatea lor	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Imunologie	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Substanțe antiseptice și dezinfectante	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Medicamente. Forme medicamentoase și preparate galenice	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Căi de administrare a medicamentelor	Prelegerea, conversația euristică, explicația	

Acțiunea, difuzarea și eliminarea medicamentelor	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Bibliografie Enachescu D., Marcu M. 1994. Sănătate publică și Management sanitar, Ed. All. Ivan A., Ionescu T., Teodorovici G. 1981. Epidemiologia bolilor netransmisibile, Ed. Medicală. Licperta E., Appeltauer V., Bogdan Al., Popoviciu A., Moisiu M. 1988. Patologie veterinară și control sanitar veterinar al alimentelor, Ed. Ceres. Popa G., Stanescu V. 1981. Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală, Ed. Didactică și Pedagogică. Stroia C. 2022. Note de curs în format electronic.		

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor teoretice aferente conținutului cursului – nota minim 5	Examen oral	100%
10.6 Standard minim de performanță			
- participare la cursuri - cunoașterea principiilor, metodelor și instrumentelor de lucru în controlul alimentelor			