


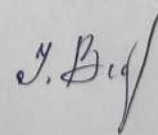
"APROB"  
Şeful Departamentul  
Medicină Preventivă  
dr. hab. şt. med., conf. univ.  
 S. Cebanu

*Planul orelor de curs și practice*

la *Siguranța alimentelor* pentru ciclul II studii superioare de master, program de  
master Nutriție umană în semestrul de primăvară al anului universitar 2024 - 2025

Nr. ord.	Denumirea temelor	Nr. de ore	
		Prelegeri	Lucrări practice
1.	Clasificarea produselor alimentare. Compoziția chimică, valoarea nutritivă și biologică a alimentelor.	2	4
2.	Noțiuni de bază și aspecte fundamentale ale calității și siguranței alimentelor.	2	4
3.	Expertiza alimentelor în scopul aprecierii gradului de siguranță a acestora.	2	4
4.	Riscul microbiologic al alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calității produselor alimentare.	2	4
5.	Pericolele chimice și fizice ale produselor alimentare.	2	4
6.	Aditivii alimentari, riscul pentru sănătate cauzat de unii aditivi.	2	4
7.	Strategii actuale în domeniul calității și siguranței produselor alimentare. Trasabilitatea în lanțul alimentar.	2	4
8.	Riscuri asociate produselor alimentare. Analiza riscurilor în siguranța alimentelor.	2	4
9.	Aplicarea sistemului HACCP. Reglementări privind utilizarea metodei HACCP pe plan național și internațional. Principiile de acțiune ale sistemului HACCP.	2	4
10.	Siguranța alimentelor sub aspect nutritiv. Securitatea alimentară și prevenirea risipei de alimente.	2	4
	<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>40</b>

Şef disciplină de igienă  
dr. hab. şt. med., prof. univ.



Bahnarel Ion