

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|---------------------------------------|--|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> Galați |
| 1.2 Facultatea / Departamentul | Știința și Ingineria Alimentelor |
| 1.3 Catedra | Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |
| 1.4 Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| 1.5 Ciclul de studii | Licență |
| 1.6 Programul de studii/Calificarea | Tehnologie și control în alimentație publică |

2. Date despre disciplină

| | | | | | | | |
|--|--|---------------|---|-----------------------|----|-------------------------|----|
| 2.1 Denumirea disciplinei | Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor | | | | | | |
| 2.2 Titularul activităților de curs | Prof. dr. ing. Rapeanu Gabriela | | | | | | |
| 2.3 Titularul activităților de seminar | sl. dr.ing. Georgiana Horincar | | | | | | |
| 2.4 Anul de studiu | IV | 2.5 Semestrul | I | 2.6 Tipul de evaluare | Ex | 2.7 Regimul disciplinei | Ob |

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 | 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 | | | | | ore |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 18 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 10 |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 10 |
| Tutoriat | | | | | 3 |
| Examinări | | | | | 3 |
| Alte activități..... | | | | | 0 |
| 3.7 Total ore studiu individual | 44 | | | | |
| 3.9 Total ore pe semestru | 100 | | | | |
| 3.10 Numărul de credite | 4 | | | | |

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

| | |
|-------------------|--|
| 4.1 de curriculum | <ul style="list-style-type: none"> Chimia alimentelor, biochimie, microbiologie, controlul calitatii si siguranta produselor alimentare |
| 4.2 de competențe | <ul style="list-style-type: none"> - |

5. Condiții (acolo unde este cazul)

| | |
|---|--|
| 5.1. de desfășurare a cursului | <ul style="list-style-type: none"> sală cu videoprojector și online platforma Microsoft Teams |
| 5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului | <ul style="list-style-type: none"> laborator de analize și online platforma Microsoft Teams |

6. Competențele specifice acumulate

| | |
|--------------------------------|--|
| Competențe profesionale | <p>C3 - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.</p> <p>C4 - Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.</p> <p>C5 - Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor.</p> <p>C6 - Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.</p> |
|--------------------------------|--|

| | |
|--------------------------------|--|
| Competențe transversale | <p>CT1 - Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.</p> <p>CT2 - Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.</p> <p>CT3 - Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • |
|--------------------------------|--|

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

| | |
|---------------------------------------|--|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> • Acumularea de catre studenti a cunoștințelor necesare cunoașterii autentificarii si identificarii posibilelor falsificări ale produselor agroalimentare cât și metodele de evaluare ale acestora |
| 7.2 Obiectivele specifice | <ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea metodelor de analiză utile in autentificarea produselor alimentare si pentru depistarea falsificărilor produselor alimentare. |

8. Conținuturi

| 8. 1 Curs | Metode de predare | Observații |
|--|---|------------|
| Siguranta alimentelor – obiect si domeniu de aplicare | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animala | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Controlul sanitar veterinar al carnii provenita de la animalele de macelarie si al carni de pasare in unitatile de taiere si procesare | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Modificari biochimice normale care se produc in carne dupa taierea animalelor si importanta lor practica | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Determinarea speciei animalelor de macelarie dupa caracterele carni | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Reguli privind prevenirea si depistarea EST in unitatile de crestere si procesare | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Controlul sanitar veterinar al vanatului | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Degradarea si alterarea carni si produselor din carne | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Controlul sanitar veterinar al oualor si a derivatelor din oua | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Controlul sanitar veterinar al laptelui materie prima si produselor lactate | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Controlul sanitar veterinar al pestelui si produselor din peste | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Controlul sanitar veterinar al mierii de albine | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| Bibliografie Suport de curs în format electronic (prezentare Power Point) Popa, G., Stanescu, V. , 1981,- Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animala.,Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti Popa, G. ,1964, Lucrari practice de expertiza sanitar-veterinara.Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti Savu, C., Mihai, G., 1997, Controlul sanitar veterinar al alimentelor. Editura Ceres, Bucuresti | | |
| 8. 2 Seminar/laborator | Metode de predare | Observații |
| Norme privind recoltarea probelor de produse alimentare in vederea examenului sanitar-veterinar de laborator | conversația euristică, studiu de caz | |
| Examenul sanitar veterinar de laborator al carni | conversația euristică, studiu de caz | |
| Examenul sanitar veterinar de laborator al laptelui | conversația euristică, studiu de caz | |
| Examenul sanitar veterinar de laborator al oualor | conversația euristică, studiu de caz | |

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
| Examenul sanitar veterinar de laborator al pestelui si icrelor | conversația euristică, studiu de caz | |
| Examenul sanitar veterinar de laborator al mierii de albine | conversația euristică, studiu de caz | |
| Substanțe reziduale nocive în produse alimentare de origine animală | conversația euristică, studiu de caz | |
| Bibliografie Suport de curs în format electronic (prezentare Power Point) Popa, G., Stanescu, V. , 1981,- Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală.,Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti Popa, G. ,1964, Lucrari practice de expertiza sanitar-veterinara.Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti Savu, C., Mihai, G., 1997, Controlul sanitar veterinar al alimentelor. Editura Ceres, Bucuresti | | |

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

| |
|---|
| • |
|---|

10. Evaluare

| Tip activitate | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 Metode de evaluare | 10.3 Pondere din nota finală |
|--|---------------------------|-------------------------|------------------------------|
| 10.4 Curs | Nota minim 5 | Examen scris si oral | 70 |
| | | | |
| 10.5 Seminar/laborator | Nota minim 5 | Teste periodice | 20 |
| | Nota minim 5 | Evaluare orala | 10 |
| 10.6 Standard minim de performanță | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Autentificarea si identificarea falsificărilor unui produs alimentar | | | |

Data completării
25.09.2020

Semnătura titularului de curs
Prof.dr.ing. Gabriela Râpeanu

Semnătura titularului de seminar
sl. dr.ing. Georgiana Horincar

Data avizării în catedră
30.10.2020

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății

Semnătura decanului
Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim

HCF 24/7.10.2022