

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Falsificarea și autentificarea produselor alimentare						
2.2 Titularul activităților de curs	sl. dr.ing. Georgiana Horincar						
2.3 Titularul activităților de seminar	sl. dr.ing. Georgiana Horincar						
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	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					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					7
Tutoriat					2
Examinări					2
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 calității și siguranța 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 videoproiector/ Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> laborator de analize/ Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă

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>C5. Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing;</p> <p>C6. Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.</p>
--------------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Acumularea de către studenți a cunoștințelor necesare cunoașterii posibilităților de falsificări ale produselor agroalimentare cât și metodele de evaluare a acestora și a criteriilor de autentificare
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea metodelor de analiză utile în autentificarea produselor alimentare și pentru depistarea falsificărilor produselor alimentare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Falsificarea și autentificarea laptelui. Metode de identificare a falsificărilor	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Falsificarea și autentificarea produselor lactate. Metode de identificare a falsificărilor	prelegerea, conversația euristică, explicația	

Falsificarea si autentificarea cărnii. Metode de identificare a falsificărilor	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Falsificarea si autentificarea produselor din carne. Metode de identificare	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Falsificarea și autentificarea oualor, metode de identificare	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Falsificarea si autentificarea mierii de albine și metodele de identificare	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Falsificarea si autentificarea vinului și metodele de identificare	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Bibliografie		
<ul style="list-style-type: none"> • Balancea, M., Râpeanu, G., 2009, <i>Autentificarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare</i>, Editura Didactica si Pedagogica, București. • Râpeanu, G., 2010, <i>Controlul falsificărilor produselor alimentare</i>, Editura Didactica si Pedagogica, București. • Horincar Georgiana, Falsificarea si autentificarea produselor alimentare, Note de curs in format electronic 		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Metode de autentificare si de identificare a falsificărilor laptelui de vacă	conversația euristică, studiu de caz, experimente	
Metode de autentificare si de identificare a falsificărilor a produselor lactate	conversația euristică, studiu de caz, experimente	
Metode de autentificare si de identificare a falsificărilor cărnii	conversația euristică, studiu de caz, experimente	
Metode de autentificare si de identificare a falsificărilor preparatelor din carne	conversația euristică, studiu de caz, experimente	
Metode de autentificare si de identificare a falsificărilor vinului	conversația euristică, studiu de caz, experimente	
Metode de autentificare si de identificare a falsificărilor mierii de albine	conversația euristică, studiu de caz, experimente	
Metode de autentificare si de identificare a falsificărilor oualor și a derivatelor din ouă	conversația euristică, studiu de caz, experimente	
Bibliografie		
<ul style="list-style-type: none"> • Balancea, M., Râpeanu, G., 2009, <i>Autentificarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare</i>, Editura Didactica si Pedagogica, București. • Râpeanu, G., 2010, <i>Controlul falsificărilor produselor alimentare</i>, Editura Didactica si Pedagogica, București. • Horincar Georgiana, Falsificarea si autentificarea produselor alimentare, Note de curs in format electronic 		

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	Examinare continua, si testare scrisa (colocviu)	30 %
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Autentificarea si identificarea falsificărilor unui produs alimentar 			

Data completării
21.09.2022

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

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

Data avizării în departament

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