

## 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 Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Zootehnie
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Piscicultură și Acvacultură

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Controlul calității producțiilor acvatice</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Conf.dr.ing. Metaxa Isabelle</b>						
2.3 Titularul activităților de laborator	<b>Conf.dr.ing. Metaxa Isabelle</b>						
2.4 Anul de studiu	<b>IV</b>	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	<b>E</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>OB</b>

### 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					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					8
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					10
Examinări					2
Alte activități.....					
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	44				
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	100				
<b>3.10 Numărul de credite</b>	4				

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

4.1 de curriculum	Exploatarea fondului piscicol din bazine naturale și artificiale; Procesarea producțiilor din acvacultură
4.2 de competențe	-

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

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Platforma Microsoft Teams / Metoda alternativă ( Computer + internet + videoproiector)</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Platforma Microsoft Teams / Metoda alternativă ( Computer + internet + videoproiector)</li> </ul>

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesional</b>	<p>C1. Elaborarea, implementarea și coordonarea proceselor tehnologice specifice creșterii animalelor și a organismelor acvatice</p> <p>C4. Managementul, marketingul, procesarea și valorificarea organismelor acvatice</p> <p>C6. Asigurarea serviciilor de consultanță și extensie în domeniul pisciculturii și acvaculturii</p>
-------------------------------	---

<b>Competențe transversale</b>	CT2. Aplicarea unor tehnici eficiente de comunicare în activitățile specifice muncii în echipă; asumarea unui rol concret în cadrul acesteia și respectarea principiilor diviziunii muncii
--------------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Asigurarea valorificării sustenabile și în regim de siguranță alimentară a producției de bioresurse acvatice
7.2 Obiectivele specifice	Explicarea și interpretarea unor tehnici manageriale specifice de asigurare a calității produselor pescărești pe fluxul de producție din acvacultură

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
<p>Conceptul de calitate și asigurarea calității în acvacultură de-a lungul timpului; Sistemul de management al calității totale în acvacultură; Ciclul producției în acvacultură – practici manageriale și criteriile de calitate; Calitatea produselor de acvacultură. Caracteristici tehnologice și organoleptice ale produselor de acvacultura; Metode de sacrificare a peștelui de cultură; <i>Rigor mortis</i> și calitatea părții comestibile a produselor de acvacultură; Analiza senzorială specifică produselor de acvacultură; Acvacultura și analiza HACCP. Definirea termenilor specifici și a elementelor cheie ale analizei HACCP. Principiile HACCP în acvacultură și etapele de aplicare a analizei HACCP. Identificarea hazardurilor de-a lungul fluxului tehnologic din acvacultură și evaluarea riscurilor pe pași operaționali. Puncte de control și puncte critice pentru principalele tehnologii în acvacultură – Elaborarea arborelui decizional de identificare a punctelor critice de control. Trasabilitatea produselor din acvacultură și asigurarea siguranței alimentare a consumatorului</p>	Prelegere participativă, explicație, conversație euristică, problematizare	
<p><b>Bibliografie</b> FAO and WHO. 2020. Code of Practice for Fish and Fishery Products. Rome. ISBN 978-92-5-133170-5 Metaxa,I., Stanciu,S., Vasile,A., Mihociu,T., Cernisencu,I., Teodorof,L., Mihaly,M., 2010, Condiții de producție piscicola în sistem de siguranța alimentara în fermele românești de acvacultură prin abordarea principiilor HACCP, Editura GUP Galați, ISBN: 978-606-800885-1 Metaxa,I., 2003, Asigurarea și controlul calității în acvacultură, Ed. Pax aura mundi, Galați, ISBN 973-8310-26-1</p>		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
<p>Modalități de exprimare a calității produselor piscicole; Tehnici de sacrificare a peștelui de cultură și determinarea indicilor de <i>rigor mortis</i>; Tehnici de evaluare senzorială a produselor piscicole; Studii de caz și simulări de situații în acvacultură; Studii de caz și simulări de situații în prelucrarea produselor piscicole; Tehnica de elaborare a planului de trasabilitate a produselor de acvacultură</p>	Metode de explorare bazate pe acțiune și pe dezvoltarea gândirii critice	
<p><b>Bibliografie</b> FAO and WHO. 2020. Code of Practice for Fish and Fishery Products. Rome. ISBN 978-92-5-133170-5</p>		

Metaxa,I., Stanciu,S., Vasile,A., Mihociu,T., Cernisencu,I., Teodorof,L., Mihaly,M., 2010, Condiții de producție piscicola în sistem de siguranța alimentara în fermele românești de acvacultură[ prin abordarea principiilor HACCP, Editura GUP Galați, ISBN: 978-606-800885-1  
 Metaxa,I., 2003, Asigurarea și controlul calității în acvacultură, Ed. Pax aura mundi, Galați, ISBN 973-8310-26-1

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

- Conținutul disciplinei este actualizat periodic în conformitate cu aspectele juridice, mediale și comerciale specifice domeniului piscicol la nivel național și internațional
- Manifestarea unor atitudini responsabile față de siguranța alimentară

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota acordată la examinarea finală	Evaluare scrisă / evaluarea online pe platforma Microsoft Teams	30%
10.5 Seminar/laborator	Media notelor acordate pentru temele de casă, eseuri, studii de caz efectuate	Evaluare scrisă și orală/ evaluarea online pe platforma Microsoft Teams	70%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nota minimă 5 pentru însușirea noțiunilor de bază cu privire la înțelegerea tehnicilor manageriale specifice de asigurare a calității produselor pescărești pe fluxul de producție din acvacultură</li> </ul>			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de laborator

24.09.2022




Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

.....

.....

Data aprobării în Consiliul Facultății<sup>1</sup>

Semnătura decanului<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești