

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	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Autenticarea și expertizarea produselor alimentare						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr.ing. Gabriela Râpeanu						
2.3 Titularul activităților de seminar	sl. dr.ing. Georgiana Horincar						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	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	3	din care:	3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care:	3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp						ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe						42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren						30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						14
Tutoriat						11
Examinări						11
Alte activități.....						
3.7 Total ore studiu individual		30				
3.9 Total ore pe semestru		72				
3.10 Numărul de credite		6				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Noțiuni generale referitoare la chimia alimentelor, biochimie, microbiologie.
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor de alimente autentice, modalitati de expertizare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> sală cu videoproiector 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	<ul style="list-style-type: none"> C2. Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor C3. Aplicarea tehnicilor avansate de analiză și evaluare a caracteristicilor de calitate și siguranță ale produselor alimentare.
--------------------------------	---

Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • CT1: Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice • CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat. • CT3: 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	<ul style="list-style-type: none"> • Acumularea de către studenți a cunoștințelor necesare autentificării și expertizării produselor agroalimentare.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea metodelor de analiză fizico-chimică pentru autentificarea și expertizarea produselor alimentare

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Generalități	prelegerea, conversația euristică, explicația	1 h
Autentificarea și expertizarea laptelui și a produselor lactate	prelegerea, conversația euristică, explicația	4 h
Autentificarea și expertizarea cărnii și a produselor din carne	prelegerea, conversația euristică, explicația	4 h
Autentificarea și expertizarea peștelui și a produselor de pește	prelegerea, conversația euristică, explicația	4 h
Autentificarea și expertizarea ouălor și a produselor pe bază de ouă	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 h
Autentificarea și expertizarea mierii de albine	prelegerea, conversația euristică, explicația	3 h
Autentificarea și expertizarea băuturilor alcoolice	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 h
Autentificarea și expertizarea cerealelor și a produselor cerealiere	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 h
Autentificarea și expertizarea sucurilor de fructe și a produselor de fructe conservate cu zahăr	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 h
Autentificarea și expertizarea uleiurilor și grăsimilor	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 h
Autentificările și expertizarea la cafea, cacao, ciocolată, ceai și condimente	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 h
Bibliografie Note de curs Ashurst, P., Dennis, M.J., 1997, <i>Analytical Methods of Food Authentication</i> , Blackie & Academic Profesional, Springer Publishing. Ashurst, P., Dennis, M.J., 1996, <i>Food Authentication</i> , Blackie & Academic Profesional, Springer Publishing. Bulancea, M., Râpeanu, G., 2009, <i>Autentificarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare</i> , Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti. Jee, M., 2000, <i>Oils and Fats Authentication</i> , Blackwell Publishing. Râpeanu, G., 2010, <i>Controlul falsificărilor produselor alimentare</i> , Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti. Savu, C., Mihai, G., 1997, <i>Controlul Sanitar Veterinar al Alimentelor</i> , Ed. Ceres, Bucuresti. Singhal, R.S., Kulkarni, P.R., Rege, D.V., <i>Handbook of Indices of Food Quality and Authenticity</i> , Woodhead Publishing, 1997.		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Metode de autentificare și expertizare a laptelui și produselor lactate	conversația euristică, studiu de caz	2 h
Metode de autentificare și expertizare a cărnii, produselor din carne, conserve și semiconserve	conversația euristică, studiu de caz	2 h

Metode de autentificare și expertizare a băuturilor alcoolice	conversația euristică, studiu de caz	2 h
Metode de autentificare și expertizare a mierii de albine	conversația euristică, studiu de caz	2 h
Metode de autentificare și expertizare a sucurilor de fructe și conservelor din fructe și legume	conversația euristică, studiu de caz	2 h
Metode de autentificare și expertizare a uleiurilor și grăsimilor	conversația euristică, studiu de caz	2 h
Metode de autentificare și expertizare la cafea, cacao, ciocolată, ceai și condimente	conversația euristică, studiu de caz	2 h
Bibliografie Bulancea, M., Râpeanu, G., 2009, <i>Autentificarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare</i> , Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti. Râpeanu, G., 2010, <i>Controlul falsificărilor produselor alimentare</i> , Editura Didactica si Pedagogica, 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	Cunoștințe	Sumativă	25%
	Capacitate de decizie	Continuă	25%
10.5 Seminar/laborator	Deprinderi	Continuă	25%
	Capacitate de problematizare	Continuă	25%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Expertizarea unui produs alimentar • Elaborarea și prezentarea unui referat 			

Data completării
5.09.2022

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

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

Data avizării în departament
29.09.2022

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

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului¹
Prof. Dr. Ing. Gabriela BHRIM

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești