**FIȘA DISCIPLINEI**

1. **Date despre program**

|  |  |
| --- | --- |
| Facultatea | de Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria produselor alimentare |
| Ciclul de studii | **Licență** |
| Programul de studii | **Controlul și expertiza produselor alimentare** |

1. **Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denumirea disciplinei | | | **Controlul calității produselor de origine animală** | | | | | |
| Anul de studiu | | III | | Semestrul | 6 | Tipul de evaluare | C | |
| Regimul disciplinei | Categoria formativă a disciplinei  DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară | | | | | | | DS |
| Categoria de opționalitate a disciplinei:  DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă | | | | | | | DOB |

1. **Timpul total estimat** (ore alocate activităților didactice)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I a) Număr de ore pe săptămână | 4 | Curs | 2 | Seminar | - | Laborator/  Lucrări practice | 1 | Proiect | - |
| I b) Totalul de ore pe semestru din planul  de învățământ | 42 | Curs | 28 | Seminar | - | Laborator/  Lucrări practice | 14 | Proiect | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
| II.a) Studiu individual | 31 |
| II.b) Tutoriat (pentru ID) | - |
| III. Examinări | 2 |
| IV. Alte activități (precizați): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Total ore studiu individual (II.a+II.b+III) | 69 |
| Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV) | 75 |
| Numărul de credite | 3 |

1. **Competențe specifice acumulate**

|  |  |
| --- | --- |
| Competențe profesionale/generale | C.P.3. Verifică calitatea materiilor prime  C.P.12. Testează materii prime pentru producţie |
| Competențe transversale | C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti |

1. **Rezultatele învățării**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
| Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare. | Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare.  Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației. | Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. |

1. **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

|  |  |
| --- | --- |
| Obiectivul general al disciplinei | Însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice industriei cărnii, laptelui, cerealelor, ouălor, conceptului de calitate, cunoaşterea factorilor de producţie, a conceptelor de siguranţă materiilor prime, în scopul identificării şi eliminării materiilor prime necorespunzătoare.  Prezentarea şi explicarea metodelor şi tehnicilor de analiza de laborator ale materiilor prime din industria alimentara. |

1. **Conținutul predării și învățării**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| Noţiuni introductive cu privire la calitatea materiilor prime | 2 | Prelegere / Prezentare |  |
| Cap I. Laptele materie primă în industria alimentară:   * 1. Noțiunea de calitate a laptelui   Compoziție chimică | 2 |
| Cap II. Proprietăți fizico chimice ale laptelui materie primă  2.1. Caracteristici fizice ale laptelui  2.2. Caracteristici tehnologice | 4 |
| Cap III. Controlul calităţii ouălor şi derivatelor din ouă  3.1. Clasificarea ouălor  3.2. Compoziția chimică a ouălor  3.3. Caracteristicile de calitate | 4 |
| Cap IV. Controlul calităţii mierii de albine  4.1. Clasificarea mierii  4.2. Compoziția chimică a mierii  4.3. Caracteristicile de calitate | 4 |
| Cap V. Carnea materie primă în industria alimentară:  5.1. Noțiunea de calitate  5.2. Importanță trofobiologică  5.3. Compoziție chimică | 3 |
| Cap VI. Proprietăți fizico chimice ale cărnii  6.1. Caracteristici fizice ale cărnii  6.2. Caracteristici tehnologice | 3 |
| Cap VII. Controlul calităţii peştelui materie primă  7.1. Compoziția chimică a cărnii de pește  7.2. Caracteristici de calitate și parametri de prospețime | 4 |
| Recapitulare | 2 |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| * Bahrim Gabriela, Banu C., Bărăscu Elena, Dan V., 2008 – Tratat de industrie alimentară: probleme generale, Ed. Asab, Bucureşti. * Banu C., 2010 – Tratat de inginerie alimentară (vol., 2), Ed. A.G.I.R. * Prisacaru Ancuţa-Elena, 2016 – Bune practici pentru îmbunătăţirea producţiei de carne la taurine. Ed. Performantica, Iaşi. * Prisacaru Ancuţa Elena, 2025 – Controlul calității produselor de origine animală, format electronic * Sahlean V. C., 2000 – Tehnologia şi controlul în industria cărnii. Ed. Universităţii Suceava, Suceava. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aplicații (laborator) | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| Noțiuni de sănătate și securitate în muncă. Prezentarea tematicii de laborator şi condițiile de desfășurare | 2 | Prelegerea  Explicaţia |  |
| Examenul organoleptic si aprecierea prospețimii laptelui, analiza caracteristicilor fizice-chimice ale laptelui cu ajutorul analizorul rapid FT – NIR, Ekomilk, Lactostar | 2 | Experimentul |  |
| Controlul calităţii ouălor | 2 | Experimentul |  |
| Controlul calităţii mierii de albine | 2 | Experimentul |  |
| Examenul organoleptic si aprecierea prospețimii cărnii | 2 | Experimentul |  |
| Analiza caracteristicilor fizice-chimice ale cărnii cu analizorul rapid NIR | 2 | Experimentul |  |
| Evaluare | 2 | Test docimologic |  |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| * Bahrim Gabriela, Banu C., Bărăscu Elena, Dan V., 2008 – Tratat de industrie alimentară: probleme generale, Ed. Asab, Bucureşti. * Banu C., 2010 – Tratat de inginerie alimentară (vol., 2), Ed. A.G.I.R. * Prisacaru Ancuţa-Elena, 2016 – Bune practici pentru îmbunătăţirea producţiei de carne la taurine. Ed. Performantica, Iaşi. * Prisacaru Ancuţa Elena, 2025 – Controlul calității produselor de origine animală, format electronic * Sahlean V. C., 2000 – Tehnologia şi controlul în industria cărnii. Ed. Universităţii Suceava, Suceava. | | | |

1. **Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
| Curs | Dobândirea noţiunilor de bază privind calitatea materiilor prime și aplicarea cunoştinţelor ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti (CP3, CP 12, CT3). | Evaluare sumativă prin examen scris urmată de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă. | **60%** |
| Laborator/  Lucrări practice | Însuşirea metodelor de analiză și testare a calității materiilor prime de origine animală. (CP3, CP12, CT3). | Test docimologic | **40%** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data completării | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de curs | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de aplicație |
| 12.09.2025 | Șef lucr. univ. dr. ing. Ancuța Elena PRISACARU | Șef lucr. univ. dr. ing. Ancuța Elena PRISACARU |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program |
| 13.09.2025 | Şef de lucrări univ. dr. ing. Eufrozina ALBU |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării în departament | Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament |
| 15.09.2025 | Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI |

|  |  |
| --- | --- |
| Data aprobării în consiliul facultății | Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului |
| 16.09.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN  *Mircea Oroian semn* |