

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare

2. Date despre disciplină

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

3. 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

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	C.P.3. Verifică calitatea materiilor prime C.P.12. Testează materii prime pentru producție
Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

5. 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.

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

Obiectivul general al disciplinei	Însușirea și valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice industriei cărnii, laptelui, cerealelor, ouălor, conceptului de calitate, cunoașterea factorilor de producție, a conceptelor de siguranță materiilor prime, în scopul identificării și eliminării materiilor prime necorespunzătoare. Prezentarea și explicarea metodelor și tehnicilor de analiza de laborator ale materiilor prime din industria alimentară.
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării



Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Noțiuni introductive cu privire la calitatea materiilor prime	2	Prelegere / Prezentare	
Cap I. Laptele materie primă în industria alimentară: 1.1. 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 calității ouălor și derivatelor din ouă 3.1. Clasificarea ouălor 3.2. Compoziția chimică a ouălor 3.3. Caracteristicile de calitate	4		
Cap IV. Controlul calității 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 calității peștelui 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			
<ul style="list-style-type: none">• Bahrim Gabriela, Banu C., Bărbăscu Elena, Dan V., 2008 – Tratat de industrie alimentară: probleme generale, Ed. Asab, București.• Banu C., 2010 – Tratat de inginerie alimentară (vol., 2), Ed. A.G.I.R.• Prisacaru Ancuța-Elena, 2016 – Bune practici pentru îmbunătățirea producției de carne la taurine. Ed. Performantica, Iași.• Prisacaru Ancuța Elena, 2025 – Controlul calității produselor de origine animală, format electronic• Sahlean V. C., 2000 – Tehnologia și controlul în industria cărnii. Ed. Universității Suceava, Suceava.			


Aplicații (laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Noțiuni de sănătate și securitate în muncă. Prezentarea tematicii de laborator și condițiile de desfășurare	2	Prelegerea Explicația	
Examenul organoleptic și aprecierea prospețimii laptelui, analiza caracteristicilor fizice-chimice ale laptelui cu ajutorul analizorului rapid FT – NIR, Ekomilk, Lactostar	2	Experimentul	
Controlul calității ouălor	2	Experimentul	
Controlul calității mierii de albine	2	Experimentul	
Examenul organoleptic și aprecierea prospețimii cărnii	2	Experimentul	
Analiza caracteristicilor fizice-chimice ale cărnii cu analizorul rapid NIR	2	Experimentul	
Evaluare	2	Test docimologic	
Bibliografie minimală recomandată			
<ul style="list-style-type: none"> • Bahrim Gabriela, Banu C., Bărbăscu Elena, Dan V., 2008 – Tratat de industrie alimentară: probleme generale, Ed. Asab, București. • Banu C., 2010 – Tratat de inginerie alimentară (vol., 2), Ed. A.G.I.R. • Prisacaru Ancuța-Elena, 2016 – Bune practici pentru îmbunătățirea producției de carne la taurine. Ed. Performantica, Iași. • Prisacaru Ancuța Elena, 2025 – Controlul calității produselor de origine animală, format electronic • Sahlean V. C., 2000 – Tehnologia și controlul în industria cărnii. Ed. Universității Suceava, Suceava. 			


8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
----------------	----------------------	--------------------	-------------------------

Curs	Dobândirea noțiunilor de bază privind calitatea materiilor prime și aplicarea cunoștințelor științifice, tehnologice și ingineresti (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	Însușirea 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	Șef de lucrări univ. dr. ing. Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef 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 