Universitatea

Ștefan cel Mare

Suceava



**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 | **Licenţă** |
| Programul de studii | **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare** |

1. **Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denumirea disciplinei | | | **Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor** | | | | | |
| Anul de studiu | | IV | | Semestrul | 8 | Tipul de evaluare | E | |
| 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, DF - facultativă | | | | | | | DOP |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I a) Număr de ore pe săptămână | 4 | Curs | 2 | Seminar | - | Laborator/  Lucrări practice | 2 | Proiect | - |
| I b) Totalul de ore pe semestru din planul  de învățământ | 56 | Curs | 28 | Seminar | - | Laborator/  Lucrări practice | 28 | Proiect | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
| II.a) Studiu individual | 67 |
| 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) | 125 |
| Numărul de credite | 5 |

**Competențe spe**cifice acumulate

|  |  |
| --- | --- |
| Competențe profesionale/generale | C.P.8. Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor  C.P.11. Analizeaza esantioane din alimente si bauturi |
| Competențe transversale |  |

1. **Rezultatele învățării**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
| Studentul/absolventul explică principiile fundamentale ale științei alimentului, caracteristicile nutriționale și funcționale ale produselor alimentare. | Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalueaza calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare. Studentul/absolventul identifică microorganismele care conduc la apariția unor boli și care influențează calitatea materiilor prime de origine vegetală şi animală şi a produselor alimentare. | Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. Studentul/absolventul gestionează influența condițiilor de mediu și interacțiunea dintre microorganisme, cu impact asupra produselor alimentare. |
| 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 a alimentelor, în scopul identificării şi eliminării produselor alimentare necorespunzătoare. |

1. **Conținutul predării și învățării**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| * Enumerarea metodelor moderne de expertiză a produselor alimentare, caracterizarea tipurilor de unităţi de alimentaţie publică şi normele de igienă ce se impun aceste unităţi | 4 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Controlul şi expertiza cărnii | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Controlul şi expertiza preparatelor din carne şi peşte | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Controlul şi expertiza laptelui şi a produselor lactate | 4 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Controlul şi expertiza uleiului | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Controlul şi expertiza produselor de patiserie,cofetărie | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Controlul şi expertiza cerealelor şi produselor cerealiere | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Controlul şi expertiza fructelor si legumelor | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Controlul şi expertiza produselor de alimentaţie publică | 4 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Controlul şi expertiza băuturilor alcoolice | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * Recapitulare finală | 2 |  |  |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| * BANU C. şi colab., (2009) – Tratat de industrie alimentara.Tehnologii alimentare Editura ASAB, Bucureşti. * BANU C. şi colabl., 2007 – Calitatea şi analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, Bucureşti. * POPA G., STĂNESCU V., (1981) – Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală. Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti. * SAVU C., (2002) – Igiena şi controlul produselor de origine animală, Editura Alma, Galaţi. * ŞINDILAR E., (2000) – Controlul igienic al produselor şi subproduselor de origine animală, vol. 1 și 2, Editura Moldogrup, Iaşi. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aplicaţii (laborator) | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| * Metode de determinare a gradului de prospeţime a cărnii povenite de la animalele de măcelărie, păsări | 4 | conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte |  |
| * Metode de determinare a gradului de prospeţime a cărnii povenite de la peşte şi icre | 2 | conversaţia euristică, studiu de caz  Întocmire, prezentare proiecte |  |
| * Metoda trichineloscopică şi metoda de digestie artificială a probelor de carne pentru diagnosticul în Trchineloză pentru detectarea larvelor de *Trichinella spiralis* | 4 | conversaţia euristică, studiu de caz  Întocmire, prezentare proiecte |  |
| * Metode de determinarea gradului de prospeţime şi a conformităţii laptelui şi a produselor lactate | 4 | conversaţia euristică, studiu de caz  Întocmire, prezentare proiecte |  |
| * Metode de examinarea ouălor şi a produselor din ouă privind gradul de prospeţime şi a conformităţii lor | 4 | conversaţia euristică, studiu de caz |  |
| * Metoda microscopică a sedimentului de miere de albine privind identificarea granulelor de polen pentru stabilirea originii de cules şi metode fizico- chimice pentru determinarea conformităţii | 4 | conversaţia euristică, studiu de caz |  |
| * Metode de examinare a făinurilor de cereale şi a pastelor făinoase privind gradul de prospeţime şi conformitate | 4 | conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte |  |
| * Evaluare | 2 | conversaţia euristică, studiu de caz |  |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| * BONDOC I., ŞINDILAR E.V., (2002) – Controlul sanitar veterinar al calităţii şi salubrităţii alimentelor, Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iaşi. * BULANCEA M.si Gabriela RÂPEANU,(2009) – Autentificarea şi identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti | | | |

1. **Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
| Curs | Dobândirea noțiunilor de bază legate de autentificarea produselor alimentare și depistarea falsificărilor.  Capacitatea de a supraveghea, conduce, analiza și proiecta tehnologiil alimentare de la materii prime până la produs finit (CP8).  Abilitatea de a proiecta, implementa și a monitoriza sistemele de management al calitatii și siguranței alimentare (CP11). | Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă | 60% |
| Seminar  Curs | Efectuarea corectă din punct de vedere practic a experimentului urmărind referatul aferent lucrării şi manipularea corespunzătoare a aparatelor şi ustensilelor de laborator.  Capacitatea de a realiza controlul și expertiza produselor alimentare, inclusiv in domeniul protecției consumatorilor (CP8). | Fiecare lucare de laborator se finalizează prin întocmirea unei lucrări ce conţine: rezumatul lucrării, observaţii şi concluzii.  Observarea sistematică a comportamentului studentului faţă de activitatea din laborator.  Test de evaluare urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă | 40% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data completării | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de curs | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de seminar |
| 12.09.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN | Asistent de cercetare dr. ing. Mariana SPINEI  WhatsApp Image 2025-09-22 at 17.30.25.jpeg |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program |
| 13.09.2025 | Șef lucrări 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 |