

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 sanitar veterinar și siguranța alimentelor				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOP

3. 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 specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	C.P.8. Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor C.P.11. Analizează esanțioane din alimente și bături
Competențe transversale	

4. 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, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină 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 și animală și 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.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> 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 a alimentelor, în scopul identificării și eliminării produselor alimentare necorespunzătoare.
-----------------------------------	---

6. Conținutul predării și învățării



Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> Enumerarea metodelor moderne de expertiză a produselor alimentare, caracterizarea tipurilor de unități de alimentație publică și normele de igienă ce se impun aceste unități 	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Controlul și expertiza cărnii 	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Controlul și expertiza preparatelor din carne și pește 	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Controlul și expertiza laptelui și a produselor lactate 	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Controlul și expertiza uleiului 	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Controlul și expertiza produselor de patiserie,cofetărie 	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Controlul și expertiza cerealelor și produselor cerealiere 	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Controlul și expertiza fructelor si legumelor 	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Controlul și expertiza produselor de alimentație publică 	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Controlul și expertiza băuturilor alcoolice 	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<ul style="list-style-type: none"> Recapitulare finală 	2		
Bibliografie minimală recomandată			
<ul style="list-style-type: none"> BANU C. și colab., (2009) – Tratat de industrie alimentara.Tehnologii alimentare Editura ASAB, București. BANU C. și colabl., 2007 – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, București. POPA G., STĂNESCU V., (1981) – Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală. Editura Didactică și Pedagogică, București. SAVU C., (2002) – Igiena și controlul produselor de origine animală, Editura Alma, Galați. ȘINDILAR E., (2000) – Controlul igienic al produselor și subproduselor de origine animală, vol. 1 și 2, Editura Moldogrup, Iași. 			

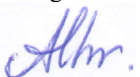
Aplicații (laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> Metode de determinare a gradului de prospețime a cărnii provenite de la animalele de măcelărie, păsări 	4	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
<ul style="list-style-type: none"> Metode de determinare a gradului de prospețime a cărnii provenite de la pește și icre 	2	conversația euristică, studiu de caz Întocmire, prezentare proiecte	
<ul style="list-style-type: none"> Metoda trichineloscopică și metoda de digestie artificială a probelor de carne pentru diagnosticul în Trchineloză pentru detectarea larvelor de <i>Trichinella spiralis</i> 	4	conversația euristică, studiu de caz Întocmire, prezentare proiecte	
<ul style="list-style-type: none"> Metode de determinarea gradului de prospețime și a conformității laptelui și a produselor lactate 	4	conversația euristică, studiu de caz Întocmire, prezentare proiecte	
<ul style="list-style-type: none"> Metode de examinarea ouălor și a produselor din ouă privind gradul de prospețime și a conformității lor 	4	conversația euristică, studiu de caz	
<ul style="list-style-type: none"> Metoda microscopică a sedimentului de miere de albine privind identificarea granulelor de polen pentru stabilirea originii de cules și metode fizico- chimice pentru determinarea conformității 	4	conversația euristică, studiu de caz	
<ul style="list-style-type: none"> Metode de examinare a făinurilor de cereale și a pastelor făinoase privind gradul de prospețime și conformitate 	4	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
<ul style="list-style-type: none"> Evaluare 	2	conversația euristică, studiu de caz	
Bibliografie minimală recomandată			
<ul style="list-style-type: none"> BONDOC I., ȘINDILAR E.V., (2002) – Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor, Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași. 			


- BULANCEA M. și Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică, București

7. 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 tehnologiile 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 și manipularea corespunzătoare a aparatelor și ustensilelor de laborator. Capacitatea de a realiza controlul și expertiza produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor (CP8).	Fiecare lucrare de laborator se finalizează prin întocmirea unei lucrări ce conține: rezumatul lucrării, observații și concluzii. Observarea sistematică a comportamentului studentului față 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 

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	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 