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	**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	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				DS
	Categoria 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. Studiu individual	31
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

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

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	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.

7. Conținutul predării și învățării

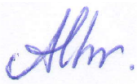
Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Noțiuni introductive cu privire la calitatea materiilor prime	2	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Cap I. Laptele materie primă în industria alimentară: 1.1. Noțiunea de calitate a laptelui Compoziție chimică	2		
Cap II. Proprietăți fizico chimice ale laptelui materie primă 2.1. Caracteristici fizice ale laptelui 2.2. Caracteristici tehnologice	4		
Cap III. Controlul 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 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			
• 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 Ancuța-Elena, 2016 – Bune practici pentru îmbunătățirea producției de carne la taurine. Ed. Performantica, Iași. • Ancuța Elena Prisacaru (2025) - Materii prime de origine animală utilizate în industria alimentară, Ed. Performantica, Iasi • Prisacaru Ancuța Elena, 2026 – Controlul calității produselor de origine animală, format electronic • Sahlean V. C., 2000 – Tehnologia şi 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 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 Ancuța-Elena, 2016 – Bune practici pentru îmbunătățirea producției de carne la taurine. Ed. Performantica, Iași. • Ancuța Elena Prisacaru (2025) - Materii prime de origine animală utilizate în industria alimentară, Ed. Performantica, Iasi • Prisacaru Ancuța Elena, 2026 – Controlul calității produselor de origine animală, format electronic • Sahlean V. C., 2000 – Tehnologia şi controlul în industria cărnii. Ed. Universității Suceava, Suceava.			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	- cunoașterea conceptelor, terminologiei, indicatorilor de calitate și siguranță, metodelor de analiză și cerințelor legislative. - selectarea metodelor de analiză, interpretarea rezultatelor și evaluarea conformității materiilor prime. - formularea argumentată a concluziilor privind conformitatea/neconformitatea și stabilirea măsurilor necesare.	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă.	**60%**
Evaluare pe parcurs	- cunoașterea principiilor metodelor și procedurilor de analiză. - efectuarea analizelor, calcularea și interpretarea rezultatelor și identificarea neconformităților. - respectarea procedurilor și normelor de lucru, organizarea autonomă a activității și asumarea responsabilității pentru rezultatele obținute.	Evaluarea activității practice de laborator, a rezultatelor obținute și a modului de interpretare a acestora prin test docimologic	**40%**

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	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
17.09.2026	Șef de lucrări univ. dr. ing. Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 