

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, Centrul Universitar Nord Baia Mare
1.2 Facultatea	Științe
1.3 Departamentul	Chimie și Biologie
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
1.7 Forma de învățământ	IF – învățământ cu frecvență
1.8 Codul disciplinei	SCEPL802

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	CONTROLUL SANITAR VETERINAR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR						
2.2 Aria de conținut	Managementul calității și siguranței alimentare Protecția consumatorilor, Controlul și expertiza produselor alimentare						
2.3 Responsabil de curs	Șef lucr. dr. Pop Flavia Maria – flavia_maries@yahoo.com						
2.4 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Șef lucr. dr. Pop Flavia Maria – flavia_maries@yahoo.com						
2.5 Anul de studiu	IV	2.6 Semestrul	8	2.7 Tipul de evaluare	E	2.8 Regimul disciplinei	Ob/DS

3. Timpul total estimat

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități. Consultații					7
3.7 Total ore studiu individual	48				
3.8 Total ore pe semestru	104				
3.9 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none">• Calculator și videoproiector
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none">• Laborator dotat cu sticlărie, reactivi, aparatură

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	CUNOȘTINȚE: C4.1 Cunoașterea conceptelor și sistemelor de bază privind managementul siguranței alimentelor. C5.1 Descrierea și utilizarea teoriilor, conceptelor și metodelor de bază folosite în controlul calității și expertiza produselor alimentare. C5.2 Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor utilizate în controlul și expertiza produselor alimentare, a metodelor de determinare și analiză a compușilor și legislația din domeniu, urmărirea transformărilor care au loc în cursul prelucrării, transportului și depozitării. C5.5 Proiectarea de sisteme de control al calității și de expertiză specifice domeniului alimentar.
	ABILITĂȚI: C5.3 Aplicarea principiilor și metodelor de bază pentru soluționarea problemelor legate de controlul calității și expertiza produselor alimentare în cadrul respectării normelor legale. C5.4 Evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor unor metode și aparate utilizate în domeniul analizei și controlului calității, precum și al expertizei produselor alimentare.
Competențe transversale	CT1 Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, gândire analitică, rezolvarea de probleme pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.
	CT2 Implicarea în realizarea de sisteme de management a calității și siguranței alimentului.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea aspectelor privind igiena, inspecția și siguranța alimentelor, precum și a normelor și măsurilor de supraveghere și control în vederea asigurării siguranței alimentare în scopul protecției vieții și sănătății umane.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none">- Cunoașterea conceptelor de bază ale calității alimentelor;- Cunoașterea sistemelor pentru asigurarea, protecția calității și siguranței alimentului;- Cunoașterea condițiilor de siguranță și securitate alimentară în unitățile de obținere a cărnii de porcine, bovine, pasăre, a laptelui și produselor lactate, ouălor, mierii de albine, peștelui și a cărnii de vânat;- Aplicarea legislației din domeniul alimentelor în scopul protecției vieții și sănătății umane, a intereselor consumatorilor, folosirea de practici corecte în comerțul cu alimente.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1 Concepte de bază ale calității alimentelor. Sisteme pentru asigurarea și protecția calității și siguranței alimentului. Legislația din domeniul igienei alimentului.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore
8.1.2 Igiena, inspecția și siguranța cărnii provenită de la porcine și bovine. Măsuri de prevenire a toxiiinfecțiilor alimentare prin consum de carne.	Prelegerea Explicatia Conversatia	4 ore

8.1.3 Igiena, inspecția și siguranța cărnii de pasăre. Moduri de contaminare, surse, influența prelucrării asupra contaminării.	Prelegerea Explicatia Conversatia	4 ore
8.1.4 Igiena, inspecția și siguranța laptelui și a produselor lactate. Condiții de calitate pe care trebuie să le îndeplinească laptele și produsele lactate.	Prelegerea Explicatia Conversatia	6 ore
8.1.5 Igiena, inspecția și siguranța ouălor și a produselor din ouă. Influența diferiților factori de prelucrare asupra calității microbiologice a produselor din ouă.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore
8.1.6 Igiena, inspecția și siguranța mierii de albine și a produselor apicole. Surse primare și secundare de contaminare, defectele mierii.	Prelegerea Explicatia Conversatia	4 ore
8.1.7 Igiena, inspecția și siguranța peștelui și produselor din acvacultură și pescuit. Boli infecțioase și parazitare.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore
8.1.8 Igiena, inspecția și siguranța cărnii de vânat. Igiena condiționării și prelucrării vânatului. Bolile vânatului.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore
8.1.9 Inspecția igienico-sanitară a fluxului tehnologic în fabricile de preparate din carne.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore

Bibliografie

1. Apostu, S., Managementul calității alimentelor, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2004
2. Bârzoî, D., Apostu, S., Microbiologia produselor alimentare, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2002
3. Bârzoî, D., Meica, S., Neagu, M., Toxiinfecțiile alimentare, Ed. Diacon Coresi, București, 1999
4. Popa, G., Stănescu, V., Tehnologie și expertiză sanitară veterinară, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1968
5. Popa, G., Stănescu, V., Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1981
6. Scorei, R., Mihaela, Cimpoișu, V., Petrișor, I., Olteanu, I., Brad, I., Aplicarea principiilor calității în industria agro-alimentară, Ed. Agora, Craiova, 2000
7. Stănescu, V., Medicina legală veterinară, Ed. All, București, 1994
8. Laslo, C., Pop Flavia, Controlul calității produselor alimentare de origine animală, Ed. Risoprint Cluj-Napoca, 2009
9. Stănescu, V., Apostu, S., Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală, Ed. Risoprint Cluj-Napoca, 2010

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
8.2.1 Instrucțiuni de protecția muncii și prezentarea lucrărilor.	fișe de laborator	2 ore
8.2.2 Aprecierea calității igienice a diferitelor sortimente de carne (porcine, bovine, pasăre). Determinarea pH-ului, azotului ușor hidrolizabil, hidrogenului sulfurat.	experimentul, conversația	6 ore
8.2.3 Aprecierea calității igienice a subproduselor de abator. Inspecția vizuală, palpația, secționarea.	experimentul, conversația	2 ore
8.2.4 Aprecierea calității igienice a laptelui și produselor lactate. Aprecierea densității și acidității laptelui. Determinarea umidității și conținutului de clorură de sodiu din produsele lactate.	experimentul, conversația	4 ore
8.2.5 Aprecierea calității igienice a ouălor. Proba densității și proba în apă sărată pentru diferite sortimente de ouă.	experimentul, conversația	2 ore
8.2.6 Aprecierea calității igienice a mierii de albine. Determinarea acidității și a conținutului de apă pentru diferite sortimente de miere (salcâm, tei, zmeură).	experimentul, conversația	4 ore

8.2.7 Aprecierea calității igienice a peștelui și icrelor. Reacția Eber, Nessler, pH-ul. Determinarea acidității, clorurii de sodiu pentru diferite sortimente de icre.	experimentul, conversația	4 ore
8.2.8 Aprecierea calității igienice a salamului de mistreț. Determinarea pH-ului, azotului ușor hidrolizabil, hidrogenului sulfurat.	experimentul, conversația	2 ore
8.2.9 Colocviu de laborator.	probă practică	2 ore

Bibliografie

1. Popescu, N., Popa, G., Stănescu, V., Determinări fizico-chimice de laborator pentru produsele de origine animală, Ed. Ceres, București, 1986
2. Stănescu, V., Laslo, C., Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală. Lucrări practice și activități de producție, Tipo Agronomia, Cluj-Napoca, 1987
3. Pop Flavia, Îndrumător de laborator pentru analiza și controlul fizico-chimic al produselor alimentare, Ed. Risoprint Cluj-Napoca, 2008
4. Pop Flavia, Îndrumător de laborator pentru tehnologia laptelui și a produselor lactate, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2008
5. SR EN ISO 22 000:2005. Sisteme pentru managementul siguranței alimentului. Cerințe
6. HG 924/2005, Reguli generale de igienă a alimentelor
7. Stănescu, V., Igiena și controlul alimentelor-Practicum sanitar veterinar, Ed. Fundației „România de mâine”, București, 1998
8. Standarde de stat, Standarde tehnice de ramură, Standarde române: Carne și preparate din carne, lapte și produse lactate, pește și produse din pește, Institutul Român de Standardizare, București, 1990-1997

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Tematica cursului permite însușirea cunoștințelor necesare ocupațiilor posibile de pe piața muncii în domeniul Controlului și Expertizei Produselor Alimentare conform COR.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor asimilate.	Examen scris	60,00%
10.5 Laborator	Capacitatea de a efectua testări în laboratorul de analize fizico-chimice. Capacitatea de analiză și interpretare a rezultatelor.	Probă practică de evaluare a competențelor profesionale acumulate	40,00%

10.6 Standard minim de performanță:

Curs: minim nota 5.

Laborator: promovarea colocviului de laborator, minim nota 5.

Presupune: cunoașterea criteriilor fizico-chimice de apreciere a calității produselor alimentare; interpretarea rezultatelor obținute.

Data completării
12.09.2016

Titular de curs
Șef lucr. dr. Flavia Maria Pop

Titular de laborator
Șef lucr. dr. Flavia Maria Pop

Data avizării în Departament
30.09.2016

Director Departament
Conf. univ. dr. Zoița Mărioara Berinde