

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	SCEPL604

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	METODE DE CONTROL OPERATIV ÎN PROTECȚIA CONSUMATORULUI						
2.2 Aria de conținut	Managementul calității și siguranței 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	III	2.6 Semestrul	6	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					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14
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 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază folosite în implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare. C4.2 Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor de bază referitoare la proiectarea și utilizarea sistemelor de management al calității. Explicarea rolului sistemului preventiv de control referitor la asigurarea calității produselor alimentare, a noțiunii de politică alimentară care implică acțiuni de monitorizare a riscurilor, stabilirea și operarea sistemelor de control.
	ABILITĂȚI: C4.3 Aplicarea principiilor și metodelor de bază din domeniu pentru soluționarea problemelor legate de implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare. C4.4 Evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor sistemelor de management al calității și siguranței alimentare C4.5 Proiectarea de sisteme de management al calității și siguranței alimentare, pe baza principiilor și metodelor consacrate din domeniu.
Competențe transversale	CT1 Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe, implicarea în realizarea de sisteme de management al calității și siguranței alimentului.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea măsurilor de siguranță și securitate alimentară pe lanțul fluxului tehnologic, în vederea asigurării calității produselor alimentare și prevenirea îmbolnăvirii consumatorului prin consumul unor produse contaminate.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none">- Cunoașterea noțiunii de calitate a produselor și serviciilor;- Cunoașterea drepturilor de bază ale consumatorilor;- Identificarea situațiilor de risc pe lanțul fluxului tehnologic și propunerea de soluții.- Cunoașterea condițiilor de securitate alimentară în unitățile de procesare a alimentelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1 Sistemul HACCP și calitatea igienică a produselor alimentare.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore
8.1.2 Noțiuni privind protecția consumatorilor și drepturile acestora. Dreptul la protecția vieții, sănătății și securității consumatorilor. Dreptul la protecția intereselor economice. Dreptul la informare. Dreptul la despăgubire. Dreptul la educare.	Prelegerea Explicatia Conversatia	4 ore
8.1.3 Reguli privind etichetarea produselor alimentare și nealimentare.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore

8.1.4 Evidențierea parametrilor calitativi ai produselor și serviciilor. Norme de securitate alimentară. Legislația din domeniu.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore
8.1.5 Condiții de siguranță și securitate alimentară pentru locațiile de producție a cărnii.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore
8.1.6 Condiții de siguranță și securitate alimentară în fabricile de procesare a cărnii în diferite preparate de carne.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore
8.1.7 Condiții de siguranță și securitate alimentară în fabricile de obținere a conservelor și semiconservelor.	Prelegerea Explicatia Conversatia	2 ore
8.1.8 Condiții de siguranță și securitate alimentară în unitățile care procesează, depozitează și desfac lapte și produse lactate.	Prelegerea Explicatia Conversatia	4 ore
8.1.9 Condiții de siguranță și securitate alimentară în unitățile de colectare, procesare, depozitare și desfăcere a produselor de morărit și panificație.	Prelegerea Explicatia Conversatia	4 ore
8.1.10 Condiții de siguranță și securitate alimentară în unitățile de obținere, depozitare și desfăcere a produselor fermentative.	Prelegerea Explicatia Conversatia	4 ore

Bibliografie

1. Rotaru, G., Sava, N., Managementul siguranței în consum, suport de curs electronic, Galați, 2007
2. Rotaru, G., Borda D., Sava N., Stanciu, S., Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academică, Galați, 2005
3. Rotaru, G., Stanciu, S., Studiul mărfurilor. Noțiuni fundamentale, Ed. Academica, Galați, 2005
4. Rotaru, G., Moraru, C., HACCP – Analiza Riscurilor. Punctele critice de control., Ed. Academica, Galati, 1997
5. Popa, G., Stănescu, V., Controlul sanitar-veterinar al produselor de origine animală, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1981
6. SR EN ISO 9000:2006, Principiile managementului calității.
7. <http://www.codexalimentarius.com>;
8. <http://www.fda.gov>;
9. <http://www.europa.eu.int/eur-lex>.

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 Verificarea parametrilor de calitate și analiza organoleptică a preparatelor din carne. Analiza etichetei. Determinarea pH-ului, amoniacului, hidrogenului sulfurat.	experimentul, conversația	4 ore
8.2.3 Analiza diferitelor tipuri de conserve. Examenul exterior, verificarea ermeticității, proba termostatării.	experimentul, conversația	4 ore
8.2.4 Verificarea parametrilor de calitate pentru grăsimile de origine animală. Determinarea indicelui de peroxid, indicelui de iod, punctului de topire.	experimentul, conversația	4 ore
8.2.5 Verificarea parametrilor de calitate pentru lapte și produse lactate. Determinarea conținutului de grăsime, cazeină, lactoză, grad de propețime.	experimentul, conversația	4 ore
8.2.6 Verificarea parametrilor de calitate și analiza organoleptică a produselor de morărit și panificație. Determinarea volumului specific, conținutului de NaCl, conținutului de ouă.	experimentul, conversația	4 ore
8.2.7 Verificarea parametrilor de calitate pentru diferite sortimente de băuturi alcoolice. Determinarea concentrației alcoolice, conținutului de bioxid de sulf, extractului solubil.	experimentul, conversația	4 ore

8.2.8 Colocviu de laborator.	probă orală	2 ore
Bibliografie		
1. Rotaru, G., Borda D., Sava N., Stanciu, S., Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academica, Galați, 2005		
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. SR EN ISO 9000:2006, Principiile managementului calității. Vocabular		
5. SR EN ISO 9001:2006, Sisteme pentru managementul calității. Cerințe pentru orice organizație		
6. SR EN ISO 22 000:2005. Sisteme pentru managementul siguranței alimentului. Cerințe		
7. HG 924/2005, Reguli generale de igienă a alimentelor		
8. SR 13462:2. Sistemul Analiza riscurilor. Punctele critice de control și ghidul de aplicare al acestuia		
9. Codex Alimentarius CAC/RPC1-1969, rev. 4:2003.		
10. http://www.iso.org		

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	Interpretarea parametrilor de siguranță alimentară.	Colocviu oral	40,00%
10.6 Standard minim de performanță: Curs: cel puțin nota 5 la examenul scris. Laborator: promovarea colocviului de laborator, minim nota 5. Presupune: aplicarea cunoștințelor în efectuarea metodelor de expertiză și control.			

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