

Fișa disciplinei

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2. Facultatea	Transfrontalieră
1.3. Departamentul	Științele Vieții
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Controlul, Expertizarea și Siguranța Alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei			Autentificarea și expertizarea produselor alimentare				
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de laborator							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru) al activităților didactice

3.1. Număr de ore pe săptămână	3	din care:	3.2. Curs	2	3.3. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care:	3.5. Curs	28	3.6. Laborator	14

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	50
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
Tutoriat	0
Examinări	8
Alte activități	0

3.7. Total ore studiu individual	108
3.8. Total ore pe semestru	150
3.9. Numărul de credite	6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Chimia alimentelor, Tehnologii generale, Analize senzoriale
4.2. de competențe	Deprinderi de manipulare a ustensilelor și aparaturii de laborator pentru analiza și caracterizarea produselor alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	sală de curs cu capacitate corespunzătoare, dotată cu
--------------------------------	---

[Type here]

	videoproiector și tablă planșe și schițe multiplicat
5.2. de desfășurare a laboratorului	laborator de analize cu capacitate corespunzătoare, dotată cu videoproiector și tablă planșe, fișe, video

6. Competențele specifice acumulate

6.1. Competențe profesionale	Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor Aplicarea strategiilor de marketing centrate pe necesitățile consumatorilor
6.2. Competențe transversale	Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive, respectului față de ceilalți, diversității și multiculturalității și îmbunătățirea continuă a propriei activități Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Acumularea cunoștințelor necesare evaluării autentificării și expertizării produselor agroalimentare
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea metodelor de analiză fizico-chimică pentru expertizarea produselor alimentare

8. Conținut

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Generalități Autentificarea și expertizarea laptelui și a produselor lactate Autentificarea și expertizarea cărnii și a preparatelor din carne Autentificarea și expertizarea peștelui și a preparatelor din pește Autentificarea și expertizarea ouălor și a produselor pe bază de ouă Autentificarea și expertizarea mierii de albine Autentificarea și expertizarea băuturilor alcoolice Autentificarea și expertizarea cerealelor și a produselor cerealiere Autentificarea și expertizarea sucurilor de fructe și a produselor de fructe conservate cu zahăr Autentificarea și expertizarea uleiurilor și grăsimilor Autentificarea și expertizarea la cafea, cacao, ciocolată, ceai și condimente	Prelegerea, explicația Conversația și strategii didactice interactive bazate pe învățarea prin colaborare	
Bibliografie Ashurst P., Dennis M.J. 1996. Food Authentication, Blackie & Academic Profesional, Springer		

[Type here]

Publishing

Ashurst P., Dennis M.J. 1997. Analytical Methods of Food Authentication, Blackie & Academic Profesional, Springer Publishing

Bichescu C. 2022. Note de curs

Bulancea M., Râpeanu, G. 2009. Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Ed. Didactică și Pedagogică

Jee M. 2000. Oils and Fats Authentication, Blackwell Publishing

Râpeanu G. 2010. Controlul falsificărilor produselor alimentare, Ed. Didactică și Pedagogică.

Savu C., Mihai, G. 1997. Controlul Sanitar Veterinar al Alimentelor, Ed. Ceres

Singhal R.S., Kulkarni P.R., Rege D.V. 1997. Handbook of Indices of Food Quality and Authenticity, Woodhead Publishing

8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
- Metode de autentificare și expertizare a laptelui și produselor lactate - Metode de autentificare și expertizare a cărnii, produselor din carne, conserve și semiconserve - Metode de autentificare și expertizare a băuturilor alcoolice - Metode de autentificare și expertizare a mierii de albine - Metode de autentificare și expertizare a sucurilor de fructe și conservelor din fructe și legume - Metode de autentificare și expertizare a uleiurilor și grăsimilor - Metode de autentificare și expertizare la cafea, cacao, ciocolată, ceai și condimente	Lucru în echipă Metode de dezvoltare a gândirii critice Studiul de caz	
Bibliografie Bulancea M., Râpeanu, G. 2009. Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Ed. Didactică și Pedagogică Râpeanu G. 2010. Controlul falsificărilor produselor alimentare, Ed. Didactică și Pedagogică.		

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	- Însușirea limbajului de specialitate - Dorința de a învăța și dezvolta creativitatea în domeniu - Capacitatea de a utiliza limbajul de specialitate – nota minim 5	Evaluare orală	75%
10.5. Laborator	- Capacitatea de a lucra independent și în echipă, în cadrul	Evaluare continuă pe parcursul orelor de laborator	25%

[Type here]

	organizat al orelor de laborator – nota minim 5		
--	---	--	--

10.6. Standard minim de performanță
- Expertizarea unui produs alimentar - Însușirea limbajului de specialitate