

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	Studii universitare de masterat
1.6.	Programul de studii	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei								Controlul sanitar veterinar							
2.2 Titularul activităților de curs															
2.3 Titularul activităților de seminar															
2.4 Anul de studiu		II	2.5 Semestrul		I	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	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					10
Examinări					3
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	83				
3.9 Total ore pe semestru	125				
3.10 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie, Microbiologie generală, Chimie anorganică și organică
4.2 de competențe	Utilizarea adecvată a noțiunilor specifice biochimiei și înțelegerea conexiunilor existente la nivel celular și subcelular.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	sală dotată cu videoproiector
--------------------------------	---

5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	laborator
---	---

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calitatii și siguranței alimentare Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar
Competențe transversale	CT3. Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Furnizarea cunostintelor teoretice și practice referitoare la metodele de control utilizate în cadrul analizelor din industria alimentară
7.2 Obiectivele specifice	- Familiarizarea cu metodele care oferă un răspuns rapid în analiza alimentelor - Familiarizarea cu metode de analiză care se execută automat. - Cunoașterea avantajelor și dezavantajelor metodelor rapide și automate pentru a ști când și în ce condiții se pot utiliza. - Realizarea importantei validării metodelor de analiză.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Siguranța alimentelor – obiect și domeniu de aplicare	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Controlul sanitar veterinar al cărnii provenită de la animalele de măcelărie și al cărnii de pasăre în unitățile de tăiere și procesare	Prelegerea, conversația euristică, explicația	4h
Modificări biochimice normale care se produc în carne după tăierea animalelor și importanța lor practică	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Determinarea speciei animalelor de măcelărie după caracterele cărnii	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Reguli privind prevenirea și depistarea EST în unitățile de creștere și procesare	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Controlul sanitar veterinar al vânatului	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Degradarea și alterarea cărnii și produselor alimentare	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Controlul sanitar veterinar al ouălor și produselor din ouă	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h

Controlul sanitar veterinar al laptelui materie primă și produselor lactate	Prelegerea, conversația euristică, explicația	4h
Controlul sanitar veterinar al peștelui și produselor din pește	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Controlul sanitar veterinar al mierii de albine	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Bibliografie Popa G. 1964. Lucrări practice de expertiză sanitar-veterinară. Ed. Didactică și Pedagogică. Popa G., Stănescu V. 1981. Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală. Ed. Didactică și Pedagogică. Rotaru G., Moraru C. 1997. HACCP – Analiza riscurilor – Punctele Critice de Control. Ed. Academica Savu C., Mihai G. 1997. Controlul sanitar veterinar al alimentelor. Editura Ceres. Stroia C. 2023. Note de curs		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Norme privind recoltarea probelor de produse alimentare în vederea examenului sanitar-veterinar de laborator	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Examenul sanitar veterinar de laborator al cărnii	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Examenul sanitar veterinar de laborator al laptelui	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Examenul sanitar veterinar de laborator al ouălor	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Examenul sanitar veterinar de laborator al peștelui și icrelor	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Examenul sanitar veterinar de laborator al mierii de albine	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Substanțe reziduale nocive în produse alimentare de origine animală	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2h
Bibliografie Popa G. 1964. Lucrări practice de expertiză sanitar-veterinară. Ed. Didactică și Pedagogică. Popa G., Stănescu V. 1981. Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală. Ed. Didactică și Pedagogică. Rotaru G., Moraru C. 1997. HACCP – Analiza riscurilor – Punctele Critice de Control. Ed. Academica Savu C., Mihai G. 1997. Controlul sanitar veterinar al alimentelor. Editura Ceres. Stroia C. 2023. Note de curs		

9. Coroborarea conținuturilor 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 activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minim 5	Evaluare sumativă - examen scris	70%
	Nota minim 5	Evaluare continuă	10%
10.5 Seminar/laborator	Nota minim 5	Conduită și frecvență	10%
	Nota minim 5	Evaluare continuă	10%
10.6 Standard minim de performanță			



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOȘ” DIN GALAȚI
FACULTATEA TRANSFRONTALIERĂ

- participare la cursuri și lucrări practice de laborator
- obținerea rezultatelor corecte în cadrul lucrărilor de laborator
- cunoașterea principiilor, metodelor și instrumentelor de lucru în controlul alimentelor