

FIȘA DISCIPLINEI

Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
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

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor						
2.2 Titularul activităților de curs							
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Ex	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	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual		44			
3.9 Total ore pe semestru		100			
3.10 Numărul de credite		4			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Chimia alimentelor, biochimie, microbiologie, controlul calitatii si siguranta produselor alimentare
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Tehnici uzuale de biochimie și microbiologie

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Sală dotată cu laptop cu soft-uri licențiate, Videoproiector / ecran de proiectie Logare la platforma Microsoft Teams și conexiune la internet pentru varianta online
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> laborator de analize cu echipamente si reactivi specifici (online platforma Microsoft Teams)



6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	<ul style="list-style-type: none"> ○ Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.
Aptitudini	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 siguranța alimentară..
Responsabilitate și autonomie	<ul style="list-style-type: none"> ○ Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

6. b) Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Coordonează activități de producție</p> <p>C2. Aplică metoda HACCP (analiza pericolelor și punctele critice de control)</p> <p>C3. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor</p> <p>C7. Efectuează controlul calității</p> <p>C9. Monitorizează standarde de calitate pentru fabricație</p> <p>C11. Analizează eșantioane din alimente și băuturi</p>
Competențe transversale	<p>CT1. Găsește soluții pentru probleme</p> <p>CT2. Dă dovadă de expertiză disciplinară</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> ● Acumularea de către studenți a informației necesare aplicării măsurilor de prevenire și control a riscurilor în relație cu produsele și alimentele de origine animală precum și cunoașterea și aplicarea legislației comunitare și naționale în domeniu
7.2 Obiectivele specifice	<p>După finalizarea acestui curs, studenții vor putea:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Să dobândească aptitudini de control al calității produselor alimentare de origine animală (în cadrul fluxului tehnologic și pentru produse finite). ● Să stabilească și să descrie caracteristicile sanitar-veterinare ale materiei prime și ale produsului finit, conform prevederilor legale. ● Să evidențieze defectele de fabricație, senzoriale și/sau microbiologice ale produsului finit și să depisteze principalele tipuri de alterări, falsificări și degradări/deprecieri ale produselor alimentare de origine animală dar și să aplice măsurile și sancțiunile care se impun în funcție de fiecare situație. ● Să dezvolte simțul răspunderii necesar viitorului specialist în protecția consumatorului și siguranța alimentelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Controlul sanitar veterinar – obiect și domeniu de aplicare, instituții abilitate	<ul style="list-style-type: none"> ● prelegerea, expunerea cu utilizarea mijloacelor audio-video (videoprojector și prezentare Power-Point), explicația, conversația, problematizarea 	2h
Controlul sanitar veterinar ante-mortem. Bolile cele mai frecvente ale animalelor domestice de importanță economică		2h
Controlul sanitar veterinar post-mortem al cărnii provenită de la animalele de măcelarie în unitățile de tăiere și procesare		2h
Controlul sanitar veterinar al cărnii de pasăre în unitățile de tăiere și procesare		2h
Modificări biochimice normale care se produc în carne după tăierea animalelor și importanța lor practică		4h
Determinarea speciei animalelor de măcelarie după caracterele cărnii		2h
Reguli privind prevenirea și depistarea EST în unitățile de creștere și procesare		2h
Controlul sanitar veterinar al vânatului		Metodele vor fi adaptate în



Degradarea și alterarea cărnii și produselor din carne	cazul stării de alertă/urgență pentru platforma MT	2h
Controlul sanitar veterinar al ouălor și a derivatelor din ouă		2h
Controlul sanitar veterinar al laptelui materie primă și produselor lactate		2h
Controlul sanitar veterinar al pestelui și produselor din pește		2h
Controlul sanitar veterinar al mierii de albine		2h
Bibliografie		
<ul style="list-style-type: none"> • Barbu, V. 2025. Suport de curs în format electronic (prezentare Power Point) • Stanescu, V. , 1998, Igiena si controlul alimentelor – Practicum sanitar veterinar, Ed. Fundatiei „Romania de maine” Bucuresti • Savu, C., Mihai, G., 1997, Controlul sanitar veterinar al alimentelor. Editura Ceres, Bucuresti • N. Popescu si S. Meica, 1995, Bazele controlului sanitar veterinar al produselor de origine animala, Ed. Diacon Coresi, Bucuresti 		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Norme privind recoltarea probelor de produse alimentare in vederea examenului sanitar-veterinar de laborator	conversația euristică, studiu de caz	4h
Examenul sanitar veterinar de laborator al cărnii		4h
Examenul sanitar veterinar de laborator al laptelui		4h
Examenul sanitar veterinar de laborator al oualor		4h
Examenul sanitar veterinar de laborator al pestelui si icrelor		4h
Examenul sanitar veterinar de laborator al mierii de albine		4h
Substante reziduale nocive in produse alimentare de origine animala		4h
Bibliografie		
<ul style="list-style-type: none"> • Suport de curs în format electronic 2025 (prezentare Power Point) • Stanescu, V. , 1998, Igiena si controlul alimentelor – Practicum sanitar veterinar, Ed. Fundatiei „Romania de maine” Bucuresti • Savu, C., Mihai, G., 1997, Controlul sanitar veterinar al alimentelor. Editura Ceres, Bucuresti • N. Popescu si S. Meica, 1995, Bazele controlului sanitar veterinar al produselor de origine animala, Ed. Diacon Coresi, Bucuresti 		

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

- Conținutul cursului este în concordanță cu cel din alte universități din țară și străinătate.
- Conținutul cursului este susținut de așteptările instituțiilor și centrelor de cercetare, precum și de instituțiile locale și regionale și de instituțiile de profil și de alți potențiali angajatori.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea cunoștințelor	Evaluare sumativă (examen scris/oral adaptat în varianta on site)	60
10.5 Seminar/laborator	Prezentarea rezultatelor	Teste periodice	20
	Evaluare formativă	Evaluare orală	20
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Să rezolve corect sarcinile de lucru aferente laboratorului; • Să rezolve corect cel puțin 50% din subiectele examenului final 			

