

FIȘA DISCIPLINEI

Control fitosanitar

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	Control fitosanitar						
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	V	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 seminar/laborator	1
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					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					
Examinări					8
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	58				
3.9 Total ore pe semestru	100				
3.10 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Microbiologie, Biochimie, 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 doată cu laptop cu soft-uri licențiate, - Videoproiector/ ecran de proiecție - Logare la platforma Microsoft Teams și conexiune la internet pentru varianta online
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	- Sală doată cu laptop cu soft-uri licențiate, - Videoproiector/ ecran de proiecție - Logare la platforma Microsoft Teams și conexiune la internet pentru varianta online



6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.
Aptitudini	- 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 siguranță alimentară.
Responsabilitate și autonomie	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	C1. Coordonează activități de producție C2. Aplică metoda HACCP (analiza pericolelor și punctele critice de control) C3. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor C7. Efectuează controlul calității C9. Monitorizează standarde de calitate pentru fabricație C11. Analizează eșantioane din alimente și băuturi
Competențe transversale	CT1. Găsește soluții pentru probleme CT2. Dă dovadă de expertiză disciplinară

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Creșterea respectului pentru agroecosisteme, ca parte a mediului înconjurător - Furnizarea de cunoștințe teoretice și practice privind metodele de control utilizate în controlul fitosanitar. - Utilizarea principalelor legi, noțiuni și concepte specifice sistemelor fitosanitare în legătură cu alte domenii științifice legate de protejarea mediului, alimentelor și consumatorilor.
7.2 Obiectivele specifice	După finalizarea acestui curs, studenții vor putea: - să detecteze riscul real (agenți patogeni sau dăunători) în culturile agricole, depozitarea sau însilozarea produselor vegetale; - să identifice metodele care oferă un răspuns rapid în analiza controlului fitosanitar - să recunoască relația dintre componentele mediului; - să recunoască etapele distinctive ale procesului infecțios în plante; - să enumere două sau mai multe metode biologice de protecție a plantelor de cultură.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Controlul fitosanitar – obiect și domeniu de aplicare. Autorități responsabile, legislație, documente oficiale	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea mijloacelor audio-video (videoproector și prezentare Power-Point), - explicatia, - conversatia, - problematizarea - brain-storming Metodele vor fi adaptate în cazul stării de alertă urgentă pentru platforma MT	2h
Măsuri, metode și mijloace de carantină fitosanitară		2h
Controlul fitosanitar al culturilor agricole		2h
Controlul fitosanitar al produselor vegetale depozitate		2h
Măsurile agrotehnice de protecția plantelor		2h
Măsurile fizico-mecanice de protecția plantelor		2h
Măsurile biologice de protecția plantelor		2h
Măsurile chimice de protecția plantelor		4h
Proprietățile agenților patogeni ai plantelor: afinitate, patogenitate, virulență, agresivitate		2h
Fazele succesive ale bolilor infecțioase la plante		2h
Bonitatea epidemiologică. Prognoza și avertizarea în combaterea integrată		2h
Măsurile de securitate aplicate în lucrările de protecția plantelor		4h
Bibliografie		



- Barbu Vasilica, 2018, **Controlul fitosanitar - condiție pentru siguranța alimentelor**, Galați University Press, 155p. ISBN 978-606-696-105-9
- Suport de curs în format electronic (prezentare Power Point)
- Bilteanu G., 1998, Fitotehnie, vol I, Editura Ceres, București
- Phytosanitary terms and definitions
<http://www.fao.org/docrep/W3587E/w3587e01.htm#phytosanitary%20terms%20and%20definitions>
- Gordon Gordh, Simon McKirdy, 2014, The Handbook of Plant Biosecurity. Principles and Practices for the Identification, Containment and Control of Organisms that Threaten Agriculture and the Environment Globally
- N Heather, G Hallman, 2008, Pest Management and Phytosanitary Trade Barriers (Cabi Publishing)
- International standards for phytosanitary measures (ISPMs), 2005 edition, Produced by the Secretariat of the International Plant Protection Convention, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2006

8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Procedura de prelevare a probelor de plante, produse vegetale și alte obiecte	• prelegerea,	1h
Metode de control fitosanitar în câmp, sere și în depozite	• expunerea cu utilizarea mijloacelor audio-video (videoprojector și prezentare Power-Point),	1h
Instrucțiuni privind completarea procesului-verbal – fișa de inspecție fitosanitară	• explicatia,	1h
Modele oficiale de certificate fitosanitare sau de pașaport fitosanitar, care însoțesc plantele, produsele vegetale sau alte obiecte care provin din țări terțe	• conversatia,	1h
Aspecte fitopatologice ale culturilor agricole specifice României	• problematizarea	1h
Produse de uz fitosanitar pentru combaterea bolilor, dăunătorilor și buruienilor în agricultură	• brain-storming	1h
Produse de uz fitosanitar interzise a fi utilizate pe teritoriul României	Metodele vor fi adaptate în cazul stării de alertă/urgență pentru platforma MT	1h
Bibliografie		
• Barbu Vasilica, 2018, Controlul fitosanitar - condiție pentru siguranța alimentelor, Galați University Press, 155 p. ISBN 978-606-696-105-9 • Suport de curs în format electronic (prezentare Power Point) • Gordon Gordh, Simon McKirdy, 2014, The Handbook of Plant Biosecurity. Principles and Practices for the Identification, Containment and Control of Organisms that Threaten Agriculture and the Environment Globally; • ORDIN nr. 1501 din 20 decembrie 2013 privind stabilirea procedurilor pentru efectuarea controalelor fitosanitare • HOTĂRÂRE nr. 599 din 12 august 2019 privind modificarea și completarea anexelor nr. I-V la Hotărârea Guvernului nr. 563/2007 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a Ordonanței Guvernului nr. 136/2000 privind măsurile de protecție împotriva introducerii și răspândirii organismelor de carantină dăunătoare plantelor sau produselor vegetale în România.		

ADRESĂ

Str. Domnească nr. 47,
Galați, România

CONTACT

Tel: 0336 130 108
Fax: 0236 461 353

ONLINE

rectorat@ugal.ro
www.ugal.ro

Operator înscris sub nr. 36338 în registrul de evidență
a prelucrărilor de date cu caracter personal.



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	Insușirea cunoștințelor	Evaluare sumativă (examen scris/oral adaptat, în varianta față în față)	50%
10.5 Seminar/laborator	Prezentarea rezultatelor	Evaluare formativă (interacțiune în dezbaterile seminarului, referate, teme de casa)	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Sa rezolve corect sarcinile de lucru aferente seminarului; • Sa rezolve corect cel puțin 50% din subiectele examenului final			

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești

