

FIȘA DISCIPLINEI

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	Autentificarea și falsificarea alimentelor						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Rapeanu Gabriela						
2.3 Titularul activităților de seminar	sl. dr.ing. Georgiana Horincar						
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					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					11
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					5
Examinări					5
Alte activități.....					0
3.7 Total ore studiu individual	69				
3.9 Total ore pe semestru	125				
3.10 Numărul de credite	5				

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"> -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> sală cu videoprojector și online platforma Microsoft Teams
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> laborator de analize și online platforma Microsoft Teams

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C3 - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.</p> <p>C4 - Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.</p> <p>C5 - Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor.</p> <p>C6 - Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.</p>
Competențe transversale	<p>CT1 - Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.</p> <p>CT2 - Aplicarea tehnicilor de inter-relaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.</p> <p>CT3 - Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.</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 cunoștințelor necesare autentificării și identificării posibilelor falsificări ale produselor agroalimentare cât și metodele de depistare ale acestora
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea metodelor de analiză utile în autentificarea produselor alimentare cât și pentru depistarea falsificărilor produselor alimentare.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Autentificarea și falsificarea și laptelui și a produselor	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Autentificarea și falsificarea cărnii și a produselor din carne	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Autentificarea și falsificarea pestelui și a produselor din peste	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Autentificarea și falsificarea oualor și a derivatelor din ouă	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Autentificarea și falsificarea mierii de albine	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<p>Bibliografie</p> <p>Bulancea, M., Râpeanu, G., 2009, <i>Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare</i>, Editura Didactica și Pedagogică, București.</p> <p>Râpeanu, G., 2010, <i>Controlul falsificărilor produselor alimentare</i>, Editura Didactica și Pedagogică, București.</p>		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Metode de autentificare și de identificare a falsificărilor laptelui și a produselor lactate	conversația euristică, studiu de caz	
Metode de autentificare și de identificare a falsificărilor pestelui și a produselor din peste	conversația euristică, studiu de caz	
Metode de autentificare și de identificare a falsificărilor cărnii și a preparatelor din carne	conversația euristică, studiu de caz	
Metode de autentificare și de identificare a falsificărilor oualor și a derivatelor din ouă	conversația euristică, studiu de caz	
Metode de autentificare și de identificare a falsificărilor mierii de albine	conversația euristică, studiu de caz	

Bibliografie

Bulancea, M., Râpeanu, G., 2009, *Autentificarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare*, Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti.

Râpeanu, G., 2010, *Controlul falsificărilor produselor alimentare*, Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti.

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

-

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	Examen scris si oral	70
10.5 Seminar/laborator	Nota minim 5	Teste periodice	20
	Nota minim 5	Evaluare orala	10
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Autentificarea si identificarea falsificărilor unui produs alimentar			

Data completarii
22.09.2022

Semnătura titularului de curs
Prof. dr.ing. Gabriela Rapeanu

Semnătura titularului de seminar
Sl. Dr. ing.. Georgiana Horincar

Data avizării în CF
HCF 24/7.10.2022

Semnătura directorului de departament
Prof. dr. ing. *Camelia VIZIREANU*

Semnătura decanului
Prof. dr. ing. *Gabriela BAHIM*