

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	de Alimentație și Turism
1.3 Departamentul	Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului
1.4. Domeniul de studii de Masterat	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Agroalimentare

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	EXPERTIZĂ ȘI AUTENTIFICARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ							
2.2 Titularul activităților de curs	Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DCA
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	5	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/2/1
3.4 Total ore din planul de învățământ	70	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	42
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					48
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					24
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					8
Examinări					3
Alte activități.....					8
3.7 Total ore de activitate a studentului	105				
3.8 Total ore pe semestru	175				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	7				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	•
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/proiectului	• Echipamente și aparate specifice

### 6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SA cunoască limbajul specific pentru disciplina <i>Expertiză și autentificare în industria alimentară</i>;</li> <li>• Să înțeleagă diferite concepte ale calității, să identifice și să explice factorii din lanțul agro-alimentar care influențează calitatea produsului final</li> <li>• Să-și însușească metodologia efectuării expertizei produselor alimentare;</li> <li>• Să cunoască determinarea autenticității alimentelor</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Să poată evalua corect produsele alimentare;</li> <li>• Să poată gândi activități științifice referitoare la expertizarea și autentificarea produselor alimentare;</li> </ul>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Să-și însușească cunoștințele legate de expertiză și autentificare a produselor alimentare</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Să poată interpreta, evalua și expertiza un produs alimentar.</li> <li>• Să cunoască metodele și tehnicile utilizate pentru expertizarea și autentificare produselor alimentare.</li> </ul>

### 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
I. EXPERTIZĂ ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ		
1.1. Aspecte generale ale expertizei tehnice alimentare	Prelegere orală/discuții/explicații	2 ore
1.2. Cadru legal al expertizei și experților din industria alimentară	Prelegere orală/discuții/explicații	2 ore
1.3. Managementul desfășurării expertizelor din industria alimentară	Prelegere orală/discuții/explicații	2 ore
1.4. Tehnici de analiză și control utilizate în cadrul expertizelor din industria alimentară	Prelegere orală/discuții/explicații	6 ore
1.5. Litiigii generatoare de expertize și modalități de soluționare a acestora	Prelegere orală/discuții/explicații	2 ore
II. AUTENTIFICARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ		
2.1. Aspecte generale privind autentificarea produselor alimentare	Prelegere orală/discuții/explicații	2 ore
2.2. Cadru legislativ al autentificării produselor alimentare	Prelegere orală/discuții/explicații	2 ore
2.3. Managementul indentificării și evaluării eventualelor fraude	Prelegere orală/discuții/explicații	4 ore
2.4. Identificarea și evaluarea eventualelor fraude a produselor alimentare de origine animală	Prelegere orală/discuții/explicații	4 ore
2.5. Identificarea și evaluarea eventualelor fraude ale produselor alimentare de origine vegetală	Prelegere orală/discuții/explicații	4 ore
Bibliografie Banu C-tin, și col., <i>Industria Alimentară – între fraudă și adevăr</i> , Ed ASAB, București, 2013; Balanța M., Râpeanu, G., <i>Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare</i> , Ed. Didactică și Pedagogică, București, 2009; Banu C-tin., și col, <i>Aplicații ale aditivilor și ingredientelor în industria alimentară</i> , Ed. ASAB, 2012; Diaconescu C. „Merceologia alimentelor”, Ed. Eficient, Bucuresti, 1998 Klein L. „Expertiza merceologică. Expertiza calității produselor”, „Vasile Goldis” University Press, Arad, 2002		

Klein L., Ardelean D., „Lucrări si aplicații de tehnologia proceselor industriale”, Univ. „V. Goldis”, Arad, 1995.		
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare- învățare	Observații
Prelevarea și gestionarea probelor în vederea realizării expertizei	Explicații/studiu de caz	2 ore
Documente specifice soluționării expertizelor alimentare	Explicații/studiu de caz	4 ore
Metode de analiza utilizate în expertiza alimentara	Explicații/studiu de caz	4 ore
Prelevarea și gestionarea probelor în vederea autentificării produselor alimentare	Explicații/studiu de caz	2 ore
Autentificarea produselor de origine animală	Aplicații practice	8 ore
Autentificarea produselor de origine vegetală	Aplicații practice	8 ore
<p>Bibliografie</p> <p>Banu C-tin, și col., Industria Alimentară – între fraudă și adevăr, Ed ASAB, București, 2013;</p> <p>Balancea M., Râpeanu, G., <i>Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare</i>, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 2009;</p> <p>Banu C-tin., și col, <i>Aplicații ale aditivilor și ingredientelor în industria alimentară</i>, Ed. ASAB, 2012;</p> <p>Diaconescu C. „Merceologia alimentelor”, Ed. Eficient, Bucuresti, 1998</p> <p>Klein L. „Expertiza merceologică. Expertiza calității produselor”, „Vasile Goldis” University Press, Arad, 2002</p> <p>Klein L., Ardelean D., „Lucrări si aplicații de tehnologia proceselor industriale”, Univ. „V. Goldis”, Arad, 1995.</p>		

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

Participarea cadrelor didactice la manifestări științifice în vederea actualizării cunoștințelor din domeniul expertizei și autentificării produselor alimentare.
---

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Notiuni minime legate de expertiza și autentificarea produselor alimentare – prelevarea probelor, metode de analiză utilizate, cadrul legislativ.	Examen oral	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Prelevarea probelor, investigații de laborator	Evaluare activitate in timpul anului	30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stăpânirea informație științifice transmisă prin prelegeri și lucrări practice.</li> </ul>			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data 28/09/2020 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 28/09/2020

Profesor dr. ing. Vasile PĂDUREANU, Decan 	Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA, Director de departament 
Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA, Titular de curs 	Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA, Titular de seminar/ laborator/ proiect 

--	--