

 <small>UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI</small>	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	


FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

 MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, www.utm.md
FALSIFICĂRI ȘI EXPERTIZE SPECIFICE ALE PRODUSELOR ALIMENTARE
1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Tehnologia Produselor Alimentare				
Ciclul de studii	Studii superioare de masterat, ciclul II				
Programul de studii	Calitatea și siguranța produselor alimentare				
Anul de studii	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I	I	Examen	F- unitate de curs fundamentală	O- unitate de curs obligatorie	5

2. Timpul total estimat

Forma de învățământ	Total ore în planul de învățământ	Din care				
		Ore auditoriale		Lucrul individual		
		Curs	Laborator/seminar	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire și aplicații
Cu frecvență	150	20	20	-	50	60

3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Analize fizico-chimice, Analiza instrumentală, Microbiologia industrială, Tehnologia generală a produselor alimentare, Controlul fizico-chimic a produselor alimentare, Analiza senzorială a produselor alimentare
Conform competențelor	Utilizarea conceptelor, principiilor, fenomenelor, metodologiilor din aria științelor exacte, tehnologice pentru rezolvarea unor sarcini specifice fabricării produselor alimentare.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator. Nu vor fi tolerate întârzierile masteranzilor, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului.
Laborator/seminar	Masteranzii vor elabora lucrări individuale pe teme repartizate încă din startul cursului, care vor fi prezentate la lucrările practice pe măsura atingerii subiectului la orele de prelegeri. Termenul de predare a lucrărilor individuale – până la finalizarea modulului.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CPM1. Utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentelor și siguranței alimentare. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificarea și definirea conceptelor, principiilor, metodelor, modelelor, softurilor, proceselor folosite în controlul falsificărilor produselor alimentare. ✓ Utilizarea cunoștințelor de bază pentru autentificarea alimentelor, falsificări și decelarea acestora. ✓ Aplicarea unor tehnici principale de control pentru decelarea falsificărilor a
-------------------------	---

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	<p>produselor alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de urmărire a modului de aplicare a unor tehnici de control a calității produselor alimentare. <p>CPM2. Planificarea, organizarea metodologiei cercetărilor științifice în domeniul decelării falsificărilor a produselor alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Definirea și descrierea proceselor de cercetare în asigurarea calității și siguranței produselor alimentare. ✓ Analiza standardelor internaționale și naționale și întocmirea de documente cuprinzând eventualele observații/ comentarii. ✓ Aplicarea unor principii și metode de îmbunătățire continuă a bunelor practici referitoare la siguranța alimentului. ✓ Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de coordonare și monitorizare a respectării normelor privind siguranța alimentelor. ✓ Elaborarea de noi modalități de prevenire și decontaminare a produselor alimentare.
Competențe transversale	<p>CT1. Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale de inginer în cadrul propriei strategii de muncă calificată și eficientă.</p> <p>CT2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup. Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, respectului față de ceilalți.</p> <p>CT3. Autoevaluarea nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acesteia și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și comunicării.</p>

6. Obiectivele disciplinei/modulului

Obiectivul general	Cunoașterea tehnicilor principale de control a produselor alimentare pentru depistarea fraudelor alimentare
Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Formarea capacității de sinteză a informațiilor științifice și tehnice legate de falsificare a produselor alimentare. ✓ Sinteza și aplicarea tehnicilor principale de control a produselor alimentare în vederea depistării fraudelor alimentare. ✓ Realizării unor sarcini legate de expertize specifice ale produselor alimentare; ✓ Soluționării corecte a problemelor legate de depistarea fraudelor în industria alimentară.

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica cursului	
T1. Actualitatea și importanța depistării falsificărilor de alimente. Managementul riscului falsificărilor	2
T2. Tehnici principale de control în domeniul alimentar.	2
T3. Laptele și produsele derivate. Autenticitate și falsificări.	2
T4. Carnea – autentificare, falsificări și decelarea acestora.	2
T5. Pește și fructe de mare: autenticitate și falsificări. Ouăle și falsificările acestora.	2
T6. Miere de albine. Autenticitate, falsificări și decelarea acestora. Autenticitatea și identificarea falsificărilor în cazul produselor procesate din fructe.	2
T7. Uleiul de măsline și uleiuri comestibile. Autentificare, falsificări și decelarea lor.	2
T8. Cacao, unt de cacao, pudră de cacao. Autentificare, falsificări și decelarea acestora. Cafeaua - autentificare, falsificări și decelarea lor.	2
T9. Ceaiul - autentificare, falsificări și decelare acestora. Condimente - autentificare, falsificări și metode de decelare a falsificărilor.	2

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

T10. Autenticitate, falsificări și decelarea acestora în cazul vinurilor, băuturilor alcoolice și berii.	2
Total curs:	20
S1. Studiul de caz de falsificarea laptelui și produselor derivate. Identificarea tehnicilor de control pentru depistarea falsificărilor.	3
S2. Studiul de caz de falsificarea cărnii și produselor din carne. Identificarea tehnicilor de control pentru depistarea falsificărilor.	3
S3. Studiul de caz de falsificarea peștelui, fructelor de mare și ouărilor. Identificarea tehnicilor de control pentru depistarea falsificărilor.	2
S4. Studiul de caz de falsificarea mierii de albine și produselor procesate din fructe. Identificarea tehnicilor de control pentru depistarea falsificărilor.	3
S5. Studiul de caz de falsificarea uleiului de măsline și uleiurilor comestibile. Identificarea tehnicilor de control pentru depistarea falsificărilor.	3
S6. Studiul de caz de falsificarea produselor de cacao și cafeaua. Identificarea tehnicilor de control pentru depistarea falsificărilor.	2
S7. Studiul de caz de falsificarea ceaiului și condimentelor. Identificarea tehnicilor de control pentru depistarea falsificărilor.	2
S8. Studiul de caz de falsificarea vinurilor, băuturilor alcoolice și berii. Identificarea tehnicilor de control pentru depistarea falsificărilor.	2
Total seminare:	20

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> Banu C. (coordonator). Industria alimentară între adevăr și fraudă. Ed. ASAB, București, 2013. Banu C., Preda N., Vasu S.S. Produse alimentare și inocuitatea lor. Ed. Tehnică, București, 1982. Bulancea M., Răpeanu G. Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Ed. Didactica și Pedagogică, 2009. Răpeanu G. Controlul falsificărilor produselor alimentare. Ed. Didactica și Pedagogică, 2010. Manuals of food quality control. 8. Food analysis: quality, adulteration, and tests of identity. FAO/OMS, Rome, Italy., 1990.
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> Banu C. (coordonator). Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Ed. ASAB, București, 2007. Da-Wen Sun. Modern techniques for food authentication. Academic Press-Elsevier, 2007. Bulancea M. Autentificarea, expertiza și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Ed. Academica, Galați, 2002. Bulancea M., Răpeanu G. Metode de identificare a falsificărilor produselor alimentare, Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2001. Ashurst P.R., Dennis M.J. Analytical methods of food authentication. London, Black Academic Professional, 1996.

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Examen
EP 1	EP 2			
15%	15%	15%	15%	40%
Standard minim de performanță				
Prezența și activitatea la prelegeri și seminare				
Obținerea notei minime de „5” la activitățile planificate în cadrul disciplinei de studii				