

CONTROLUL SI EXPERTIZA CALITĂȚII PRODUSELOR BIOTEHNOLOGICE

STRUCTURA

Programul de studii	LICENTA
Anul de studii	IV
Semestrul	7
Regimul disciplinei	DOD
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 2ore; L/S/P-2.ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 28 ore; L/S/P- 28 ore
Numărul de credite transferabile	5

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina completează cunoștințele viitorului specialist biotehnolog cu noțiuni de biochimie, tehnologii și instalații, microbiologie și partea legislativă în domeniul calității produselor biotehnologice.

- Familiarizarea studenților cu regulamentele în vigoare
- Utilizarea aplicațiilor informatice necesare activității de control a calității
- Formarea abilităților necesare pentru interpretarea corectă a unor rezultate de laborator

Dezvoltarea capacității studentului de a înțelege complexitatea activității de control a calității;

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive definiție și generalități	2
Capitolul I - Aspecte legislative și de organizare ale activității de expertiză în România:	2
Capitolul II Procedura și metodologia expertizei produselor Biotehnologice:	2
Capitolul III Analiza unui raport de expertiză; întregirea raportului de expertiză-suplimentul de expertiză;	2
Capitolul IV O nouă expertiză – contraexpertiză SR ISO 22003:2013	2
Capitolul V Expertizarea recepției loturilor de produse biotehnologice	2
Capitolul VI Controlul și expertiza calitatii produselor de origine animala (lapte, carne, peste, oua)	4
Capitolul VII Controlul și expertiza calitatii produselor de origine vegetala (legume - fructe, cereale)	4
Capitolul VIII Expertizarea cantativă-calitativă a produselor biotehnologice degradate în timpul transportului	2
Capitolul IX Expertizarea a produselor biotehnologice contaminate:	2
Capitolul X Expertizarea produselor biotehnologice contrafăcute	2
Capitolul XI Analiza senzoriala în controlul și expertiza calitatii produselor Biotehnologice	2

**Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs și Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)*

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Noțiuni introductive Norme și standarde de recoltarea probelor pentru analiză	2
Capitolul I - Examenul fizico-chimic al produselor biotehnologice de origine animala (produse lactate acidofile și brânzeturi, preparate din carne crud uscate, oua și peste)	6
Capitolul II - Examenul fizico-chimic al produselor biotehnologice de origine vegetala (bere, vin, pâine și derivate ale cerealelor)	6

Capitolul III Examenul sensorial al produselor biotehnologice de origine animala (produse lactate acidofile și brânzeturi, preparate din carne crud uscate, oua si peste)	4
Capitolul IV Examenul sensorial al produselor biotehnologice de origine vegetala (bere, vin, paine si derivate ale cerealelor)	4
Capitolul V- Metode de falsificare și de confiscare a produselor alimentare	2
Capitolul VI Investigarea obiectului calității și expertizei	2
Capitolul VII Norme si masuri igienice de supraveghere si control al calitatii alimentelor din lantul alimentar	2

BIBLIOGRAFIE

1. Bulancea Mircea, 2002, Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica, Galați;
2. Dima, D., Pamfilie, Rodica, Procopie, Roxana, 2001, Mărfurile alimentare și controlul internațional, Editura Economică, București.
3. Sârbu, R., 2000, Expertiză merceologică, Editura Oscar Print, București;
4. Bulancea, M., Rîpeanu, G., 2001 Metoda de determinare a falsificărilor produselor alimentare, Ed. Fundației Universitare "Dunărea de jos", Galați;
5. ***Ordonanța Guvernului nr. 113/1999 privind „ Reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor”, publicată în M.O., partea I., nr. 430/1999;
6. ***Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 privind „ Normele igienico-sanitare pentru alimente” publicat în M.O., parteal, nr.288/1999.
7. Ionescu Aurelia, s.a., (2002). Biotehnologia aditivilor alimentari, Editura Academica, Galiati
8. Ionescu Aurelia, s.a., (2001). Biotehnologia aditivilor alimentari-Aplicații control analitic Editura Evrica, Galați
9. Jurcoane S. 2006. Tratat de biotehnologie, vol. I, II. Ed. Tehnica, Bucuresti
10. Robertson L.G. 1993 Food Packaging, Principales and Practice Marcel Dekker, Inc. New York;
11. Rotaru Gabriela, Borda Daniela -HACCP - prezent și perspective, în rev. Calita nr. 5/2001.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Referate stiintifice	Examinare scris – grila	50
L/P/S	Verificare practica	Examinare - scris	50
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Asist.univ. dr Ranga Ioan

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Asist.univ. dr Ranga Ioan