

Domeniul de studii (Ingenieri produsele alimentare/150):

Programul de studii(Controlul și expertiza produselor alimentare/030):

Fișa Disciplinei

„Controlul falsurilor alimentare”

Statutul disciplinei: opțional obligatoriu facultativă

Nivelul de studii: licență master doctorat

Anul de studii: I II III IV

Semestrul: 1 2

Titularul cursului (Titlul și numele): Prof.Dr.ing.Lucian Rusnac

Număr total de ore // Verificare // Credite					
Curs	Seminar	Laborator	Proiect	Examinare	Credite
28	0	14	0	E	3

A. Obiectivele disciplinei

Cursul de Controlul falsurilor alimentare pentru anul IV este un curs opțional care se adresează studenților care urmează profilul de ingineria produselor alimentare. Cursul are ca scop transmiterea și formarea unor cunoștințe de bază în domeniul falsurilor alimentare. Cursul constă într-o introducere în care se prezintă tematica și o scurtă istorie a falsurilor alimentare. În continuare se face o descriere sistematică a diferitelor tipuri de falsuri concomitent cu descrierea sistematică a metodelor de determinare a acestora.

B. Precondiții de accesare a disciplinei

-

C. Competențe specifice

C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. **0%**

C2. **Error! Reference source not found.. 70%**

C3. **Error! Reference source not found.20%**

C4. **Error! Reference source not found.. 10%**

C5. **Error! Reference source not found.. 0%**

C6. Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar. **0%**

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 **0%**

CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare 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. **0%**

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. **0%**
iar contribuția procentuală a disciplinei la formarea studenților de la specializare este de 1.415%.

D. Conținutul disciplinei

a) Curs

Capitolul	Conținuturi	Nr. de ore
Introducere; scurt istoric		2
2. Falsuri alimentare	2.1. Definitii; 2.2. Tipuri de falsuri;	3
3. Natura falsurilor	3.1. Falsificarea prin înlocuire totală; 3.2. Falsificarea compoziției; 3.3. Falsificarea originii alimentelor; 3.4. Falsificarea cantității;	5
4. Modalități de realizare a falsurilor alimentare	4.1. Falsificarea prin adaus de materie; 4.2. Falsificarea prin sustragere de materie; 4.3. Falsificarea prin etichetare;;	6
5. Metode de analiza a falsurilor	5.1. Cromatografia de gaz și de lichid; 5.2. Spectrometria IR și RMN; 5.3 Alte metode.	8
6. Legislația în domeniul falsurilor alimentare		4
Total ore:		28

b) Aplicații

Tipul de aplicație	Conținuturi	Nr. de ore / temă	Nr. de ore / tip de aplicație
Seminar	Metode de analiză și depistare a falsurilor	14	14

E. Evaluare (Se precizează metodele, formele de evaluare și ponderea acestora în stabilirea notei finale. Se indică, potrivit Anexelor nr.1 și 1 bis din Metodologia CNCSIS, standardele minime de performanță, raportate la competențele definite la pct. A. „Obiectivele disciplinei“.)

Examen scris cu 3-5 subiecte, circa 2 ore

$k_1, k_2 =$ coeficienți de ponderare cu proprietățile: $k_1 + k_2 = 1$ și $k_2 \geq k_1/2$.

Pentru disciplină, coeficienții k_1 și k_2 sunt: $k_1 = 0,66$ și $k_2 = 0,34$

F. Repere metodologice

G. Bibliografie (Se indică bibliografia minimală obligatorie. Toate titlurile se găsesc în biblioteca UPT.)

H. Compatibilitate internațională (Se indică 1-3 universități în care se predă disciplina la care se referă acest syllabus sau discipline apropiate precizându-se: numele universității, site-ul pe care este disponibilă informația și data la care informația a fost preluată.)

1. University of Reading, School of Chemistry, Food Biosciences & Pharmacy, United Kingdom

<http://www.reading.ac.uk/scfp/study/scfp-studyug.asp>

2. University of Houston, Department of Chemistry, SUA, <http://www.chem.uh.edu/>

3. University of Texas, Department of Chemistry & Biochemistry, <http://www.cm.utexas.edu/Academics>

Data avizării în catedră: 07.02.2013

Director departament

Conf.Dr.Ing. Medeleanu Mihai

Titular disciplină,

Prof.Dr.Ing. Lucian Rusnac