

FIȘA DISCIPLINEI - extras

Anul universitar 2014 - 2015

Denumirea disciplinei ¹	Calitatea proceselor de lucru și siguranța produselor agroalimentare					Codul disciplinei			MTNIA 103	
Tipul disciplinei ²	DA	Categoria ³	DI	Anul de studii	I	Semestrul	1	Nr. credite	8	

Facultatea	Mecanică	Numărul orelor alocate disciplinei ⁴						
Domeniul de studii	Inginerie mecanică	Total	C	S	L	P	SI	
Programul de studii	Tehnici nepoluante în industria agroalimentară	192	28	-	28	-	136	

Discipline anterioare ⁵ (conținuturi)	Obligatorii	Ingineria calitatii, Operatii si tehnologii in industria alimentară, Materii prime și microbiologie în industria alimentară
	Recomandate	Utilaje pentru morărit și panificație, Mașini pentru prelucrarea produselor animale, Mașini pentru prelucrarea legumelor și fructelor

Obiectivul general ⁶	Se transmit cunoștințe și deprinderi necesare inginerului de producție și cercetare, pentru obținerea de competențe în domeniul asigurării calității produselor și proceselor tehnologice de prelucrare din industria agroalimentară
Obiective specifice ⁷	<ul style="list-style-type: none"> Conceptul de calitate (cerințe, standarde, certificare, instrumente statistice), sistemul HACCP, indici de calitate ai proceselor de lucru Metodele și sistemul de implementare HACCP, riscurile și pericolele apărute la prelucrarea necorespunzătoare a alimentelor
Conținut ⁸ (descriptori)	<p>Standardizarea în domeniul agroalimentar</p> <p>Caracteristicile calității produselor agroalimentare</p> <p>Tehnici și instrumente utilizate în planificarea calității. Diagrama cauza – efect (Isshikawa)</p> <p>Auditul calității</p> <p>Iradieră alimentelor și securitatea alimentară. Ingrediente și cerințe privind etichetarea alimentelor cu potențial alergen</p> <p>Aditivi alimentari</p> <p>Legislație europeană pentru curățenie și dezinfecție în industria alimentară. Analiza de risc HACCP</p> <p>Implementarea sistemului HACCP Studiul de caz la un depozit de cereale</p> <p>Siguranța alimentară și Ghidul de bune practici GHP</p> <p>Analiza calității produselor și proceselor de lucru într-o societate de profil</p> <p>Denaturarea produselor alimentare prin rafinare</p>

Sistemul de evaluare			Programare probe ⁹	Pondere în nota finală (nota minimă) ¹⁰
Evaluarea pe parcurs				
	Activitate la laborator		Sapt.4,8,12	25 %
	Lucrări de specialitate, teme de casă		Sapt. 4,8,12	25 %
Evaluarea finală	Forma de evaluare finală ¹¹	Examen	Sesiune	50 %
	Probe și condiții de desfășurare a acestora: 1. Cunoștințe teoretice însușite (cantitatea, corectitudinea, acuratețea)			

Titular curs	Prof.dr.ing.Dănuță Cozma	
Titular(i) aplicații	Prof.dr.ing.Dănuță Cozma	

¹ Numele disciplinei - din planul de învățământ

² DF – fundamentală, DID – în domeniu, DS – de specialitate, DC – complementară (din planul de învățământ)

³ DI – impusă, DO – opțională, DL – liber aleasă (facultativă) - din planul de învățământ

⁴ Punctele 3.8, 3.5, 3.6a,b,c, 3.7 din Fișa disciplinei în extenso

⁵ Conform punctului 4.1 - Preconțiții de curriculum - din Fișa disciplinei în extenso

⁶ Conform punctului 7.1 din Fișa disciplinei în extenso

⁷ Conform punctului 7.2 din Fișa disciplinei în extenso

⁸ Descriptori din conținutul disciplinei, descris pe larg la punctul 8 în Fișa disciplinei în extenso

⁹ Pentru evaluarea pe parcurs: Săpt.1-Săpt.14, pentru evaluarea finală prin colocviu – Săpt.14, pentru evaluarea finală prin examen - Sesiune

¹⁰ Se poate impune o notă minimă pentru unele probe

¹¹ Examen sau Colocviu