

CALITATEA, SIGURANȚA ȘI SECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	EPA
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 1 ora; L- 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 14 ore; L – 28 ore
Numărul de credite transferabile	6

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina asigură inițierea viitorilor specialiști în asigurarea calității, siguranței și securității alimentelor, în domeniul care preocupă tot mai mult lumea științifică, și anume asigurarea hranei la nivel mondial.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive privind calitatea, siguranța și securitatea alimentelor. Definiții și obiective. Politici Europene privind calitatea produselor alimentare.	2
Capitolul I – Descrierea sistemelor de management al calității. Standarde. Cerințe. Domenii de aplicare.	2
Capitolul II – Descrierea sistemului de management al siguranței. Standarde. Cerințe.	2
Capitolul III - Descrierea sistemelor de securitate alimentară. Standarde. Cerințe.	2
Capitolul IV – Interacțiuni între calitate, siguranță și securitatea produselor alimentare.	2
Capitolul V – Repartizarea responsabilităților privind calitatea, siguranța și securitatea produselor alimentare.	4

LUCRĂRI PRACTICE	Nr. ore
Norme de protecția muncii. Noțiuni generale privind calitatea, siguranța și securitatea alimentelor.	2
Modalități de implementare a principiilor privind calitatea în unitățile de procesare a alimentelor.	4
Modalități de implementare a principiilor privind siguranța alimentelor în unitățile de procesare a alimentelor.	2
Modalități de implementare a principiilor privind securitatea alimentelor în unitățile de procesare a alimentelor.	2
Metode de determinare a principalilor parametri ce caracterizează calitatea, siguranța și securitatea alimentelor.	6
Studii de caz privind implementarea și verificarea sistemelor privind calitatea, siguranța și securitatea produselor alimentare.	8

BIBLIOGRAFIE

1. Banu Constantin (coord.) (2008) Sovereignty, Security and Food Safety, Editura ASAB, București;
2. Food and Drug Administration (FDA) in accordance with The FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) (Pub. L. 111-353);
3. Drăgotoiu D. – Principii de alimentație, Ed.All Print, București, 2003.
4. Drăgotoiu D. și col. – Principii de alimentație. Lucrări practice. Ed. Granada, București, 2018.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - examen în sesiunea de examene	50
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	50

Titularul activităților de curs: Prof. univ. dr. DRĂGOTOIU Dumitru

Titularul activităților de lucrări practice: Prof. univ. dr. DRĂGOTOIU Dumitru