



Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Formular USAMV-CN - 0702040112

### FIȘA DISCIPLINEI

#### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Știința alimentelor
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii <sup>1)</sup>	Ciclul 1. Studii universitare de licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Controlul și Experiza Produselor Alimentare / CEPA
1.7. Forma de învățământ	IF

#### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	EXPERTIZA ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. Carmen R. Pop							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Asist. dr. Laura Coț							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	VIII	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2)</sup>	DS
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DI

#### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					6
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					6
3.4.3. Pregătire seminare/laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					4
3.4.4. Tutoriale					4
3.4.5. Examinări					2
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	22				
3.8. Total ore pe semestru	50				
3.9. Numărul de credite <sup>4)</sup>	2				

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de microbiologie generală, specială, biochimie și zoonoze
4.2. de competențe	Cunoștințe referitoare la condițiile de cultivare și dezvoltare a principalelor clase de microorganisme implicate în contaminarea alimentelor Cunoștințe referitoare la manipularea probelor biologice în condiții de securitate pentru utilizator și mediul înconjurător

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: 1. Ancuța M. Rotar, Sorin Apostu – Boli transmisibile prin alimente la om, Ed. Risoprint, 2009, Cluj-Napoca; 2. Apostu S., Ancuța M. Rotar – Microbiologia produselor alimentare, vol. 2, Ed. Risoprint, 2012, Cluj-Napoca;
--------------------------------	--



	<p>Note de curs: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri. Prezentare curs în format pptx: titular curs: Conf. dr. Carmen Rodica Pop. Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.</p>
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<p>Manuale didactice: Carmen R. Pop, Ancuta M. Rotar. Microbiologie generala, îndrumator de lucrari practice; Editura Mega, Cluj- Napoca, 2017, ISBN 978-606-543-897-2 Pop Carmen R., Rotar Ancuta M. Microbiologie speciala, MEGA, CLUJ-NAPOCA, ROMANIA, 2021, ISBN 978-606- 020-426-8 Note de laborator/seminar: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri. Locul de desfășurare: USAMV-ICAR, Laboratorul de microbiologie – Sala 25. Aparatură de laborator: Microscop fonic, lampa UV, termostat, conexiune la gaz; dotări conexe (autoclav, etuvă, ustensile specifice). Reactivi și consumabile de laborator specifice: medii de cultură, alcool etilic, coloranți pentru realizarea preparatelor microscopice, lame, lamele. Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen.</p>

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1.2. Să explice și să interpreteze conceptele, procesele, modelele și metodele, folosind cunoștințele de bază privind siguranța microbiologică a alimentelor C1.3. Să aplice principiile și metodele de bază din microbiologie pentru soluționarea problemelor ingineresti și tehnologice, inclusiv cele legate de siguranța alimentelor C2.3. Să aplice principiile și metodelor de investigație microbiologică pentru soluționarea problemelor tehnologice în lanțul agroalimentar</p>
Competențe transversale	<p>CT2 Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice 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.</p>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>Disciplină de specialitate (DS) de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind toxinfecțiile alimentare. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind principalele boli transmisibile prin intermediul agenților etiologici de natura bacteriană, virală, prionică și parazitara. Cunoașterea fiziologiei, morfologiei, rezistenței microorganismelor la condițiile de mediu precum și a posibilității de evitare a prezenței și multiplicării acestora în alimente prin cunoașterea caracterelor morfologice și a comportamentului fiziologic al principalelor grupe de microorganisme cu implicații practice.</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline (ex. Microbiologie, Biotehnologie, Tehnologia carni, laptelui, etc). Să înțeleagă modul și condițiile în care se realizează contaminarea alimentelor cu agenți bacterieni, virali, prionici și parazitari Să-și însușească tehnicile de identificare standardizare a principalelor microorganisme implicate în contaminarea alimentelor. Să-și însușească și să înțeleagă implicațiile acestei discipline în menținerea calității alimentelor și protejarea sănătății consumatorilor.</p>

## 8. Conținuturi

8.1. CURS	Metode de predare	Observații
Expertiză și siguranța alimentară - – obiect și domeniu de aplicare	Prelegerea; explicația; problematizarea; studiul de	1 prelegere



	caz; conversatia	
Expertiza sanitar veterinara în: Encefalopatia spongiformă bovină; Boala Creutzfelelt-Jacob ; Srechia sau BTOC- Boala tremuratoare a oilor și caprelor – Istoric, etiologie și caractere epizootologice; Surse de contaminare; Rezistenta microorganismului la factorii de mediu si dezinfectante; Tablou clinic; Diagnostic si profilaxie; Masuri legislative privind bolile transmisibile prin alimente - destinația carcaselor, produselor și subproduselor comestibile	Prelegerea; explicația; problematizarea; studiul de caz; conversatia	3 prelegeri
Expertiza sanitar veterinara în: Giardioza; Fascioloza; Hidatidoza; Teniază ; Trichineloza ; Toxocaroză ; Toxoplasmoza Istoric, etiologie și caractere epizootologice; Surse de contaminare; Rezistenta microorganismului la factorii de mediu si dezinfectante; Tablou clinic; Diagnostic si profilaxie; Masuri legislative privind bolile transmisibile prin alimente- destinația carcaselor, produselor și subproduselor comestibile	Prelegerea; explicația; problematizarea; studiul de caz; conversatia	3 prelegeri

8.2. LUCRĂRI PRACTICE	Metode de predare	Observații
Encefalopatia spongiformă bovină; Boala Creutzfelelt-Jacob ; Srechia sau BTOC- Boala tremuratoare a oilor și caprelor. Metode de diagnostic si identificare, studii de caz.	Expunere, explicație, demonstrație, studiu de caz	2 lucrări laborator (4 ore)
Giardioza; Fascioloza; Hidatidoza; Metode de diagnostic si identificare, studii de caz	Expunere, explicație, demonstrație, studiu de caz	2 lucrări laborator (4 ore)
Teniază ; Trichineloza ; Toxocaroză ; Toxoplasmoza Metode de diagnostic si identificare, studii de caz	Expunere, explicație, demonstrație, studiu de caz	2 lucrări laborator (4 ore)
Corelarea cunoștințelor practice cu cele teoretice pentru determinarea și identificarea principalelor microorganism transmisibile la om prin alimente	-	1 lucrare laborator (2 ore)
<i>Bibliografie Obligatorie:</i> Ancuța M. Rotar, Sorin Apostu – Bolitransmisibile prin alimente la om, Ed. Risoprint, 2009, Cluj-Napoca; Apostu S. – “Microbiologia produselor alimentare“, vol. 1, Ed. Risoprint, 2012, Cluj-Napoca Apostu Sorin, Mihaela-Ancuța Rotar, Carmen R. Pop – “Microbiologia produselor alimentare“, vol.3, Ed. Risoprint, 2012, Cluj-Napoca		
<i>Bibliografie Facultativă:</i> Bărzoii D., Meica S., Negrut M. – “Toxiinfecțiile alimentare“, Ed. Diacon Coresi, 1999, București Zoonoze (2004) Ed Oxford, Palmer		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit. Să răspundă exigențelor de pregătire pentru un specialist competent prin gradul ridicat de aplicabilitate și de actualitate al conținutului disciplinei (identificarea și soluționarea problemelor de natură microbiologică care pot să intervină pe fluxul tehnologic de obținere a produselor alimentare).

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Aplicarea logică, corectă și coerentă a noțiunilor însușite	Examen scris	70%
10.5. Seminar/Laborator	Capacitatea de a efectua analize și de interpretare a rezultatelor obținute.	Colocviu (C) (Teste de evaluare în cadrul orelor de	30%





		laborator	
<b>10.6. Standard minim de performanță</b>			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs. Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar. Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie. Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen. Elaborarea unei soluții pentru eliminarea factorilor de risc biologic într-un proces tehnologic de producție			

<sup>1</sup> Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

<sup>2</sup> Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- DF (disciplina fundamentala), DD (disciplina din domeniul), DS (disciplina de specialitate), DC (disciplina complementara).


<sup>3</sup> Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – DI (disciplina obligatorie) DO (disciplina optionala) DFac (disciplina facultativa).

<sup>4</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).


	<b>Titular curs</b>	<b>Titular lucrari laborator/seminarii</b>
<b>Data completării</b>	Conf. dr. Carmen Rodica Pop	Asist. dr. Laura Coț
<b>15.09.2023</b>		

**Coordonator disciplină**  
Prof. univ. dr. Anuța M. Rotar

**Data avizării în  
departament**  
**19.09.2023**

  
**Director de departament**  
Prof. univ. dr. Ramona Suharoschi

**Data avizării în Consiliul  
Facultății**  
**20.09.2023**

  
**Decan**  
Prof. univ. dr. Elena Mudura

