

SĂNĂTATE PUBLICĂ ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Biosecuritatea produselor alimentare
Anul de studii	I
Semestrul	1
Regimul disciplinei	DA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L – 1 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L – 14 ore
Numărul de credite transferabile	6

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii studenților în domeniul protecției consumatorului prin dobândirea cunoștințelor teoretice și practice necesare pentru depistarea abaterilor de la situațiile de normalitate în domeniul siguranței aprovizionării omului cu produse alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Conceptul de siguranță alimentară și identificarea alimentelor sub aspect nutritiv	2
Capitolul II - Caracteristicile de calitate și siguranță alimentară pentru materii prime de origine animală și vegetală și produse alimentare procesate din acestea	10
Capitolul III - Substanțe toxice prezente în produsele alimentare	4
Capitolul IV - Contaminarea produselor alimentare cu mucegaiuri producătoare de toxine	2
Capitolul V - Contaminarea alimentelor cu metale grele și pesticide	2
Capitolul VI - Microorganisme patogene, virusuri și paraziți ce pot fi vehiculate prin produsele alimentare	2
Capitolul VII - Alimente provenite din organisme modificate genetic	2
Capitolul VIII - Relația dintre trasabilitate și siguranța alimentară	4

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Analize fizico-chimice ce definesc valoarea nutritivă a produselor alimentare	2
2. Determinarea unor reziduuri de medicamente din produsele alimentare	2
3. Determinarea indicatorilor de compoziție și autentificare ai produselor alimentare	5
4. Determinarea indicatorilor de degradare și insalubritate ai produselor alimentare	5

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. și col. (2009). Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, București.
2. Banu C., și col. (2013). Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.
3. Drăgotoiu D. și col. (2012). Principii de alimentație. Lucrări practice. Editura Granada, București.
4. Drăgotoiu D., Pop I. M. (2015). Principii de alimentație, Editura Granada, București.
5. Mihele D. (2011). Igiena alimentației. Editura Medicală, București.

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 - colocviu	60
Lucrări practice	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice Elaborare referat	40

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

Titularul activităților de lucrări practice L: Prof.univ.dr. DRĂGOTOIU Tomița