

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai Cluj-Napoca
1.2 Facultatea	Chimie și Inginerie Chimică
1.3 Departamentul	Chimie
1.4 Domeniul de studii	Inginerie Chimică
1.5 Ciclul de studii	Licenta
1.6 Programul de studiu / Calificarea	Chimie alimentară și tehnologii biochimice – CATB / inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Controlul analitic al produselor alimentare – CEF3211						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. Tiberiu FRENȚIU						
2.3 Titularul activităților de seminar	Lect. dr. Irina TARSICHE						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6. Tipul de evaluare	VP	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	6	Din care: 3.2 curs	3	3.3 seminar/laborator	3
3.4 Total ore din planul de învățământ	84	Din care: 3.5 curs	42	3.6 seminar/laborator	42
Distribuția fondului de timp:					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					50
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					28
Tutoriat					4
Examinări					3
Alte activități: Nu este cazul					
3.7 Total ore studiu individual	99				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Studentii se vor prezenta la curs cu telefoanele mobile închise Nu va fi acceptată întârzierea Este necesară o sală echipată cu videoproiector
5.2 De desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Studentul trebuie să cunoască principiul lucrărilor de laborator și să aibă conspectată lucrarea de laborator care urmează să o efectueze Studentii se vor prezenta la seminar/laborator cu telefoanele mobile închise Studentii se vor prezenta în laborator cu halat, manusi, cârpă de

	<p>laborator.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studenții nu vor lăsa nesupravegheată o instalație în funcțiune • Predarea referatului de laborator se va face cel târziu în săptămâna următoare desfășurării efective a lucrării • Pentru predarea cu întârziere se penalizează cu 0,5 puncte/zi • Este interzis accesul cu mâncare în laborator
--	--

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • C2. Descrierea, analiza și utilizarea conceptelor și teoriilor fundamentale din domeniul chimiei și ingineriei chimice <p>C2.4 Analiza critică și utilizarea principiilor, metodelor și tehnicilor de lucru de evaluare cantitativă și calitativă a proceselor din ingineria chimică</p> <p>C2.5 Aplicarea conceptelor și teoriilor fundamentale din domeniul chimiei și ingineriei chimice pentru elaborarea de proiecte profesionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • C4. Exploatarea proceselor și instalațiilor specifice din industria alimentară și tehnologiilor biochimice <p>C4.3 Monitorizarea proceselor specifice industriei alimentare și biotehnologiilor, identificarea punctelor critice și rezolvarea problemelor în condiții de asistență calificată</p> <p>C4.4 Selectionarea unor metode și criterii adecvate pentru evaluarea proceselor, echipamentelor și produselor sau aditivilor din industria alimentară</p>
Competențe transversale	

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Familiarizarea studenților cu principiile metodelor instrumentale spectrale și electrochimice utilizate în laboratoarele de analize a alimentelor și deprinderea de a efectua corect analize chimice
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Colectarea, prelucrarea și păstrarea probelor de alimente; • Performanțele metodelor instrumentale de analiză și alegerea corectă a unei metode • Cunoașterea metodelor spectrale de analiză în domeniul razelor X, UV-Viz, IR utilizate la analiza alimentelor • Cunoașterea principiilor metodei de analiza prin spectrometrie de masă • Cunoașterea instrumentației spectrale • Cunoașterea metodelor electroanalitice utilizate în laboratoarele de analize • Dezvoltarea aptitudinilor studenților în analiza alimentelor prin metode instrumentale și interpretarea corectă de către studenți a rezultatelor analitice prin teste de prelucrare statistică

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1. Metode de prelevare și păstrare a probelor de alimente. Prelevarea mostrelor de alimente (probe de făină și cereale, pâine și produse de panificație, lapte și produse lactate, ulei și grăsimi animale și vegetale, carne și produse din carne, conserve, etc). Cuvinte cheie: noțiunea de lot, mostre sau probe elementare, proba medie sau de laborator, proba analitică, analit, matrice, metoda sferturilor.	Prelegerea;Explicația; Conversația;Descrierea; Problematizarea	1 ora
8.1.2. Tipuri de metode analitice și caracteristicile acestora. Metode clasice de analiză și metode instrumentale. Schema bloc a unui aparat de analiză. Calibrarea și etalonarea aparatelor de analiză. Caracterul relativ al metodelor instrumentale; principiul curbei de calibrare. Clasificarea metodelor de analiza. Performanțe analitice (precizia, corectitudinea, repetabilitatea, reproductibilitatea, limita de detecție și de determinare, sensibilitatea de calibrare și analitică. Comparatie între metode și instrumente. Soluții stoc și standarde de calibrare, proba martor și proba analitică. Cuvinte cheie: metode clasice și instrumentale de analiză, criterii de performanță (limita de detecție și de determinare, sensibilitate, erori sistematice și întâmplătoare, repetabilitate și reproductibilitate), schema bloc a unui aparat de analiză, curba de calibrare, probe etalon, mator și proba analitică.	Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea	3 ore
8.1.3. Metode spectrometrice. Proprietățile radiației electromagnetice. Spectrul electromagnetic. Tipuri de interacțiuni ale radiației electromagnetice cu substanța. Clasificarea metodelor spectrometrice după metodologia de lucru și domeniile spectrului electromagnetic. Emisia, absorbția și fluorescența radiațiilor. Metode bazate pe proprietăți optice generale ale probelor (reflexia, dispersia, turbidimetria, polarimetria, refracția) Cuvinte cheie: spectru, domenii spectrale, emisie, absorbție, fluorescență, reflexie, dispersie, refracție	Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea	3 ore
8.1.4. Metode de analiză a alimentelor prin spectrometrie de raze X. Caracteristici și instrumentație. Originea spectrului și caracteristicile spectrelor de linii și continue de raze X. Schemele bloc ale metodelor de analiză prin emisie, absorbție, fluorescență și difracție de raze X. Elementele componente ale instrumentației. Surse de raze X. Monocromatoare de raze X (instrumente cu dispersie după lungimea de undă, instrumente cu dispersie după energia razelor X). Detectoare de raze X.. Cuvinte cheie: spectru de linii și spectru continuu de raze X, serii spectrale, limita de tăiere spectru continuu, tipuri de interacțiuni, monocromator, analizor de pulsuri de raze X, tubul de raze X, surse radioizotopice, detector cu semiconductor, caracteristici instrumentație, rezoluție spectrală.	Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea	3 ore
8.1.5. Analiza prin fluorescență de raze X. Schema bloc a metodei. Elementele componente ale instrumentației. Surse de raze X. Monocromatoare de raze X). Detectoare de raze X. Metodologii de analiză și modalități de reducere a interferențelor spectrale (metoda drepte etalon, metoda standardului intern și de adiție). Aplicații specifice la probe de alimente. Determinarea metalelor din probe	Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea	3 ore

<p>alimentare</p> <p>Cuvinte cheie: fluorescență, tranziții energetice, tubul de raze X, radioizotopi ca surse de raze X, detector fotoelectric de raze X, detector cu semiconductori, instrumente cu dispersie după lungimea de undă, instrumente cu dispersie după energia razelor X, analizor de înălțime pulsuri, interferențe în analiza de fluorescență, prelucrare probe de alimente, aplicații la determinarea metalelor.</p>		
<p>8.1.6. Analiza componentelor din alimente prin spectrometrie UV-VIZ. Spectrometria de absorbție moleculară ultraviolet și vizibil. Originea și caracteristicile spectrului de bandă în UV-Vis. Legile cantitative ale absorbției moleculare. Instrumentație specifică în absorbția moleculară UV-Vis. Surse de spectru continuu (becul cu filament de W, lampa cu halogen, lampa de deuteriu și Xe) Spectrometrul Czerny – Turner, Rețeaua de difracție, rețeaua echelle, puterea de dispersie și rezoluție a spectrometrelor. Detectoare UV – Vis. Analiza cantitativa a aditivilor alimentari (agenți conservanți, coloranți și metale prin absorbția moleculară UV – Vis). Determinarea proprietăților optice ale băuturilor alcoolice (culoarea berii) și proprietăților olfactive a băuturilor alcoolice prin spectrofotometria de absorbție moleculară. Criterii de selectare a lungimii optime de analiză. Metoda curbei de calibrare și standardului de adiție. Analiza amestecurilor de substanțe. Analiza a amestecurilor care prezintă punct izosbestic. Curba erorilor în absorbția moleculară. Erori sistematice și întâmplătoare în absorbția moleculară. Abateri chimice și instrumentale de la legea lui Lambert – Beer. Instrumentația în absorbția moleculară UV – Vis.</p> <p>Cuvinte cheie: spectre moleculare UV-Vis, transmitanța, absorbanta, absorbtivitate moleculară, surse primare de spectru continuu, detectoare de radiație UV – VIZ (fotomultiplicatorul, aria de fotodiode - PDA și detectoarele cu sarcină cuplată - CCD), spectrofotometre monofascicul și dublu fascicul, spectrofotometre simultane cu PDA și CCD. Legea Lambert-Beer, abateri de la legea Lambert Beer, curba erorilor în spectrofotometrie, analiza calitativă și cantitativă, punctul izosbestic, curba erorilor</p>	<p>Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea</p>	<p>5 ore</p>
<p>8.1.7. Spectrometria de absorbție atomică în UV- Viz. Originea spectrelor de absorbție atomică UV-VIZ. Caracteristicile metodei. Instrumentație. Surse de spectru continuu și de linii (lampa cu catod cavitărilor – HCL, lampa cu descărcare fără electrozi – EDL și lampa de Xe ca sursă în absorbția atomică. Spectrometre monofascicul, dublu fascicu. Spectrometria de absorbție atomică în flacără – FAAS. Tipuri de flăcări. Spectrometria de absorbție atomică în cuptor de grafit – GFAAS. Corecția de fond în absorbția atomică și modificarea de matrice.</p> <p>Cuvinte cheie: spectru de absorbție de linii, atomizare, procese suferite de probă în absorbția atomică, lampa cu catod cavitărilor, lampa EDL, lampa de Xe, absorbția atomică în flacără, absorbția atomică în cuptor, generare de hidruri și vapori reci, metode instrumentale de corecție a fondului, modificatorul de matrice</p>	<p>Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea</p>	<p>3 ore</p>
<p>8.1.8. Spectrometria de emisie atomică în UV-VIZ. Originea spectrelor de emisie atomică. Spectrul de linii atomice și ionice, spectrul de bandă moleculară. Spectrometria de emisie atomică în flacără (FAES): caracteristicile metodei, instrumentația și aplicațiile</p>		<p>2 ore</p>

<p>metodei FAES la analiza de alimente. Performanțele metodei FAES comparativ cu FAAS. Interferențe chimice și eliminarea lor. Spectrometre FAES cu rețea și cu filtre.</p> <p>Cuvinte cheie: emisie atomică, procese în emisia atomică, linie spectrală și bandă moleculară, spectrul de emisie în flacără, aplicații ale FAES la determinarea elementelor alcaline și alcalino – pământoase din probe alimentare.</p>		
<p>8.1.9. Spectrometria de emisie atomică în UV-VIZ. Spectrometria de emisie atomică în plasma cuplata inductiv (ICP-AES). Torța cu plasmă, Caracteristicile plasmei ICP. Introducerea probelor în ICP. Procese în plasmă. Instrumentație specifică în ICP - AES. Tipuri de spectrometre. Pregătirea probelor alimentare pentru determinarea metalelor prin ICP – AES.</p> <p>Cuvinte cheie: emisie atomică, plasma cuplata inductiv, caracteristicile ICP, spectrometre secvențiale Czerny Turner, Spectrometre multicanal, detectoare CCD.</p>	<p>Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea</p>	5 ore
<p>8.1.10. Analiza prin spectrometria de masă atomică. Analiza prin spectrometrie de masă atomică în plasma cuplată inductiv (ICP-MS). Principiul ICP-MS. Schema unui spectrometru ICP-MS. Spectrometrul quadrupol. Interfața plasma ICP – analizor de masă. Interferențe izobare și poliatomice. Eliminarea interferențelor în ICP – MS. Performanțe analitice.</p> <p>Cuvinte cheie: principiul spectrometriei de masa, ionizare, spectrul de masă atomic, schema bloc spectrometru de masa, schema unui quadrupol, puterea de rezoluție, con de extracție, interferență izobară și poliatomică, cameră DRC și CRC pentru eliminare interferențe, parametru RPq, metoda ICP-MS, performanțe ICP – MS.</p>	<p>Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea</p>	4 ore
<p>8.1.11. Analiza prin spectrometria în infraroșu (IR). Domeniile spectrului IR. Originea spectrelor moleculare în IR. Modele moleculare. Tipuri de vibrații și rotații. Instrumentație în spectrometria de absorbție în IR. Surse de radiație IR, monocromatoare IR, detectoare de radiație în IR. Spectrometria cu transformate Fourier (FTIR). Aplicații calitative și cantitative ale absorbției moleculare în IR. Prepararea probelor solide, lichide și gazoase.</p> <p>Cuvinte cheie: spectre de vibrație-rotatie, oscilatorul armonic și anarmonic, ecuația lui Hook, număr de benzi fundamentale de vibrație, interpretare spectre IR , domeniul frecvențelor de grup și domeniul amprentelor, spectrometre Fourier, determinare componenți din alimente prin spectrometrie IR.</p>	<p>Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea</p>	2 ore
<p>8.1.12. Analiza alimentelor prin metode electrochimice. Potențiometrie. Celula potențiometrică. Electrozi de referință (electrodul de hidrogen, calomel și clorură de argint). Electrozi indicatori metalici (specia zero, I, II și cu membrană ion selectivă). Electrocul cu membrană de sticlă. Electrozi cu membrană lichidă. Electrozi cu enzime. Electrozi gaz sensibili. Determinarea potențiometrică a pH-ului. Titarea potențiometrică.</p> <p>Cuvinte cheie: potențial, celula potențiometrică, ecuația lui Nernst, electrod de referință, electrozi indicatori, electrozi ioni selectivi, potențial de asimetrie electrod de sticlă, mecanism de funcționare electrod de sticlă, potențialul electrodului de sticlă, celula pH-metrică, surse de erori la determinarea pH-ului.</p>	<p>Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea</p>	5 ore

<p>8.1.13. Voltametria. Semnalul de excitare în voltametrie. Tipuri de metode voltametrice. Polarografia cu baleiaj liniar de potențial și cu puls de curent. Electrodele picurătoare de mercur. Domeniul catodic și anodic pentru electrodele picurătoare de Hg. Polarograma. Ecuația lui Ilkovic și aplicațiile în polarografie. Potențialul de semiundă. Aplicații ale polarografiei la determinarea cationilor metalici din probe alimentare (metale din apă, băuturi alcoolice și nealcoolice, zahăr și produse zaharoase, etc).</p> <p>Cuvinte cheie: polarografie, undă polarografică, potențial de semiundă, ecuația lui Ilkovic, electrod picurător de Hg.</p>	<p>Prelegerea;Explicația; Conversația; Descrierea;Problematizarea</p>	<p>3 ore</p>
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Analiza prin spectrometrie de absorbție moleculară în ultraviolet-vizibil</i>, Emil Cordos, T. Frentiu, A.M. Rusu, M. Ponta și E. Darvasi Ed. Institutului National de Optoelectromica Bucuresti, 2001, ISBN 973-98742-7-4. 2. <i>Analiza prin spectrometrie atomică</i>, Emil Cordos, T. Frentiu, A.M. Rusu, M. Ponta și A. Fodor Ed. Institutului National de Optoelectromica Bucuresti, 1998, ISBN 973-98742-0-7. 3. <i>Spectrometrie atomică analitică cu surse de plasmă</i>, Emil Cordos, T. Frentiu, M. Ponta, M. Șenilă, C. Tănăsela, Ed. Institutului National de Optoelectromica Bucuresti, 2007, ISBN 978-973-88109-1-4. 4. <i>Principles of Instrumental Analysis</i>, Douglas A. Skoog, F. James Holler, Timothy A. Nieman fifth edition, Saunders College Publishing, 1998. 1. Sergio Caroli, The determination of chemical elements in food:applications for atomic and mass spectrometry, Wiley and sons, Hoboken, New Jersey, USA, 2007. 		
<p>8.2 Seminar / laborator</p>	<p>Metode de predare</p>	<p>Observații</p>
<p>8.2.1. Protecția muncii. Calculul statistic al rezultatelor. Interpretarea rezultatelor analitice</p> <p>Cuvinte cheie: distribuție normală, deviație standard, deviație standard procentuală, precizie și justete, repetabilitate și reproductibilitate, incertitudine compusă și extinsă, buget de incertitudine. Buletin de analiză.</p> <p><i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat de protecția muncii.</p>	<p>Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea</p> <p>Lucru în grup de 4 – 5 studenți.</p>	<p>3 ore</p>
<p>8.2.2. Determinarea acidului benzoic și benzoatilor din sucuri prin spectrometrie de absorbție moleculară UV – Vis. Analiza calitativă și cantitativă.</p> <p>Cuvinte cheie: spectru, analiza calitativa, lungime optima de analiza, necesitate determinare conservanți benzoici.</p> <p><i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.</p>	<p>Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea</p> <p>Lucru în grup de 4 – 5 studenți.</p>	<p>3 ore</p>
<p>8.2.3. Determinarea azotitului de sodiu din salam prin spectrometrie de absorbție moleculară UV – Vis. Prepararea probelor. Analiza calitativă și cantitativă.</p> <p>Cuvinte cheie: standarde de calibrare, proba martor, necesitate determinare azotiți.</p> <p><i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.</p>	<p>Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea</p> <p>Lucru în grup de 4 – 5 studenți.</p>	<p>3 ore</p>
<p>8.2.4. Determinarea azotitului de sodiu din salam prin spectrometrie de absorbție moleculară UV – Vis. Prepararea Analiza calitativă și cantitativă.</p> <p>Cuvinte cheie: spectru, analiza cantitativa, dreapta de etalonare. Precizie, corectitudine.</p> <p><i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.</p>	<p>Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea</p> <p>Lucru în grup de 4 – 5 studenți.</p>	<p>3 ore</p>
<p>8.2.5. Analiza berii prin spectrometrie de absorbție moleculară UV – Vis. Determinarea culorii echivalente a berii (ECB) blonde și brune.</p> <p>Cuvinte cheie: spectru de absorbție moleculară, culoarea echivalentă a berii, standarde de culoare, analiza calitativa si cantitativa.</p>	<p>Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea</p> <p>Lucru în grup de 4 – 5 studenți.</p>	<p>3 ore</p>

<i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.		
8.2.6. Analiza berii. Determinarea gradului de amăreală a berii prin absorbție moleculară UV – Vis. Cuvinte cheie: grad de amăreală bere. <i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.	Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea Lucru în grup de 4 – 5 studenți.	3 ore
8.2.7. Determinarea Li, Na, K, Ca și Mg din apa minerală prin spectrometrie de emisie atomică în flacără cu spectrometre secvențiale și simultane. Cuvinte cheie: emisie atomică, spectru de linii și de bandă, flacără, lungimea optimă de analiză, spectrometru secvențial și simultan, detector multicanal. <i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.	Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea Lucru în grup de 4 – 5 studenți.	3 ore
8.2.8. Mineralizarea probelor alimentare (carne, făină, etc.) în digestorul cu microunde pentru analize spectrale. Cuvinte cheie: digestor cu microunde, program termic, avantajele mineralizării în microunde. <i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.	Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea Lucru în grup de 4 – 5 studenți.	3 ore
8.2.9. Detereminarea metalelor din probe alimentare (carne, făină) prin ICP – AES. Cuvinte cheie: plasma ICP, spectrometru simultan, standarde de calibrare, proba martor, curba de calibrare, deviatie standard, RSD, repetabilitate, limită de detecție.	Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea Lucru în grup de 4 – 5 studenți.	3 ore
8.2.10. Detereminarea metalelor din probe alimentare (carne, făină) prin spectrometrie de absorbție atomică în flacără (FAAS). Cuvinte cheie: absorbție atomică în flacără, lampa cu catod cavită și lampa de Xe, spectrometrie AAS de înaltă rezoluție cu sursă continuă, standarde de calibrare, proba martor, curba de calibrare, deviatie standard, RSD, repetabilitate, limită de detecție. <i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.	Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea Lucru în grup de 4 – 5 studenți.	3 ore
8.2.11. Compararea statistică a rezultatelor între ICP-AES și FAAS. Cuvinte cheie: testul Q, t și F, grad de regăsire, eroare sistematică și întâmplătoare, verificare metodă prin analize de CRM. <i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.	Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea Lucru în grup de 4 – 5 studenți.	3 ore
8.2.12. Determinarea potentiometrică a pH-ului băuturilor (apă, vin, sucuri) și a cărnii. Cuvinte cheie: pH, celula pH-metrică, electrod de calomel, electrod de sticlă, metoda directă și indirectă, calibrare celulă și soluții tampon de pH. <i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.	Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea Lucru în grup de 4 – 5 studenți.	3 ore
8.2.13. Determinarea metalelor grele (Cd, Pb, Ni și Zn) din apă potabilă prin metoda voltametrică. Cuvinte cheie: voltametrie, electrod picurător de mercur, soluție de bază, potențial de semiundă, curent de difuzie, ecuația lui Ilkovic, adiție standard, voltametrie cu puls de potențial. <i>Obligațiile studentului:</i> lectura referat și întocmire referat.	Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea Lucru în grup de 4 – 5 studenți.	3 ore
8.2.14. Test de laborator. Verificare aptitudini experimentale. <i>Obligațiile studentului:</i> efectuarea unui experiment pe baza lucrărilor de laborator, întocmire referat și interpretare rezultate.	Experimentul;Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea Lucru individual.	3 ore
Bibliografie		
1. “Lucrări practice de analiza instrumentală”, E. Cordos, L. Kekedy Nagy, T. Frentiu, Editura Universitatii		

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

- Prin însușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina **Controlul analitic al produselor alimentare** studenții dobândesc un bagaj de cunoștințe consistent, în concordanță cu competențele parțiale cerute pentru ocupațiile posibile prevăzute în Grila 1 – RNCIS.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Corectitudinea răspunsurilor – însușirea și înțelegerea corectă a problematicei tratate la curs	2 VP-uri cu examen scris – accesul la examen este condiționat de prezentarea referatelor de laborator corespunzătoare tuturor lucrărilor practice și de prezenta la laborator în proporție de 90%. Intenția de fraudă la examen se pedepsește cu eliminarea din examen. Frauda la examen se pedepsește prin exmatriculare conform regulamentului ECST al UBB	80 %
10.5 Seminar/laborator	Activitatea desfășurată în laborator Calitatea referatelor pregătite	Colocviu laborator – test – se susține în ultima săptămână de activitate didactică Referatele de laborator corespunzătoare tuturor lucrărilor practice – se predau pînă în ultima săptămână de activitate didactică	20 %
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Atât la ambele examene scrise cât și la testul de laborator nota minimă de promovare este 5. 			

Data completării

30.10.2013

Semnătura titularului de curs

Conf. Dr. Tiberiu FRENȚIU

Semnătura titularului de seminar

Conf. Dr. Tiberiu FRENȚIU

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

Prof. Dr. Cristian SILVESTRU