

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Univeristatea Babeș-Bolyai, Cluj-Napoca
1.2 Facultatea	Chimie și Inginerie Chimică
1.3 Departamentul	Inginerie Chimică
1.4 Domeniul de studii	Inginerie chimică
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studiu / Calificarea	Inginerie chimică – CATB / inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Controlul chimic al calității produselor alimentare – CLR2286						
2.2 Titularul activităților de curs	Lector Simona Codruța Aurora Cobzac						
2.3 Titularul activităților de seminar	Lector Simona Codruța Aurora Cobzac						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6. Tipul de evaluare	VP	2.7 Regimul disciplinei	DS

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	Din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	Din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp:					ore
Studiu după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					24
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					6
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					7
Tutoriat					4
Examinări					3
Alte activități:					-
3.7 Total ore studiu individual	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite	4				

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
5.2 De desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Studentii se vor prezenta la seminar/laborator cu telefoanele mobile închise Studentii se vor prezenta în laborator cu halat, manusi, cârpă de laborator. Studentii nu pot lăsa nesupravegheată o instalație în funcțiune

	<ul style="list-style-type: none"> • Predarea raportului 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	<p>C2.1 Definirea noțiunilor, conceptelor, teoriilor și modelelor de bază din domeniul chimiei și ingineriei și utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională</p> <p>C5.1 Definirea noțiunilor, conceptelor, teoriilor și modelelor de bază referitoare la analiza fizico-chimică a compușilor organici din alimente.</p> <p>C5.2 Utilizarea cunoștințelor de bază din domeniul chimiei pentru explicarea și interpretarea datelor experimentale obținute în urma analizei fizico-chimice a alimentelor.</p> <p>C5.3 Utilizarea metodelor standardizate de analiză fizico-chimică în determinarea compoziției chimice a unor produse alimentare.</p> <p>C5.4 Utilizarea de criterii și metode adecvate în vederea alegerii și aplicării unor metode de analiză fizico-chimică adecvate.</p> <p>C5.5 Formularea, dezvoltarea și aplicarea creativă de soluții pentru rezolvare unor probleme întâmpinate în analiză fizico-chimică a compușilor din diferite alimente.</p>
Competențe transversale	<p>CT1. Realizarea sarcinilor profesionale în mod eficient și responsabil cu respectarea legislației și deontologiei specifice domeniului sub asistență calificată.</p>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Să familiarizeze studenții cu noțiunile de bază, conceptele, teoriile privind calitatea produselor.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Dobândirea cunoștințelor teoretice de bază privind calitatea produselor, factorii care o influențează, modul de determinare și importanța ei. • Dobândirea cunoștințelor teoretice privind metodele clasice și instrumentale de analiză utilizate la stabilirea calității produselor alimentare • Dobândirea cunoștințelor teoretice privind condițiile de calitate și controlul analitic al calității pentru diferite produse alimentare și apa potabilă • Dobândirea cunoștințelor referitoare la legislația în vigoare privind calitatea produselor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1. Noțiuni introductive privind calitatea produselor: definirea noțiunii de calitate, asigurarea și controlul calității, evaluarea și măsurarea calității, caracteristici de calitate, indicatori ai calității, rolul și importanța controlului de calitate. Standarde de calitate și de analiză pentru produsele alimentare.	Prelegerea Explicația Conversația	2 ore
8.1.2. Noțiuni introductive privind aspectele analitice ale controlului de calitate: etapele analizei chimice. Noțiuni de bază privind prelevarea probelor alimentare. Planul de sampling. Prelevarea probelor de lapte și produse lactate.	Prelegerea Explicația Conversația	2 ore
8.1.3. Pregătirea probelor în vederea analizei. Noțiuni introductive. Pregătirea probelor alimentare lichide: extracția lichid-lichid; microextracția lichid-lichid; extracția pe fază solidă; microextracția pe fază solidă.	Prelegerea Explicația Conversația	2 ore
8.1.4. Pregătirea probelor în vederea analizei. Noțiuni introductive. Pregătirea probelor alimentare solide: tehnici convenționale de extracție; tehnici moderne de extracție.	Prelegerea Explicația	2 ore

	Conversația	
8.1.5. Metode clasice și instrumentale de analiza utilizate în controlul de calitate al alimentelor. Analiza cantitativă clasică: analiza gravimetrică; analiza volumetrică; aplicații. Metode instrumentale de analiză – analiza cromatografică. Noțiuni introductive.	Prelegerea Explicația Conversația	2 ore
8.1.6. Metode instrumentale de analiză. Cromatografia de gaze. Aplicații.	Prelegerea; Explicația	2 ore
8.1.7. Metode instrumentale de analiză. Cromatografia de lichide de înaltă performanță. Aplicații.	Prelegerea; Explicația	2 ore
8.1.8. Metode instrumentale de analiză. Cromatografia pe strat subțire. Aplicații.	Prelegerea; Explicația	2 ore
8.1.9. Determinarea umidității, metode directe – indirecte, fizice – chimice, importantă. Determinarea conținutului de cenușă (metode de analiză, instrumentație, importantă). Determinarea mineralelor (metode de analiză, instrumentație, importantă).	Prelegerea; Explicația	2 ore
8.1.10. Determinarea valorii calorice. Lipide; metode volumetrice, gravimetrice și instrumentale de determinare a conținutului lipidic; indici de calitate.	Prelegerea; Explicația	2 ore
8.1.11. Proteine – metode de determinare a azotului total. Metode spectrale de determinare. Pregătirea probelor pentru analiza cromatografică. Analiza cromatografică.	Prelegerea; Explicația	2 ore
8.1.12. Glucide – metode de identificare. Metode fizice de determinare a concentrației. Metode volumetrice de determinare. Extracția și izolarea glucidelor din probe alimentare. Analiza cromatografică a oligozaharidelor.	Prelegerea; Explicația	2 ore
8.1.13. Controlul analitic al aditivilor alimentari (coloranți, conservanți, îndulcitori).	Prelegerea; Explicația	2 ore
8.1.14. Controlul analitic al contaminanților organici (antibiotice, pesticide, micotoxine).	Prelegerea; Explicația	2 ore
Bibliografie <ol style="list-style-type: none"> 1. Suport de curs actualizat anual – Prezentare powerpoint 2. H. Dumitrescu, C-tin. Milu, C.R. Dumitrescu, A. Ciubotaru-Bordeianu, Controlul Fizico-Chimic al Alimentelor, Ed. Medicala, Bucuresti, 1997 3. L.M.L. Nollet, Handbook of Food Analysis, Marcel Dekker, New York, 2004. 4. R.A.Meyers, Encyclopedia of Analytical Chemistry, Application, Theory and Instrumentation, vol 5 – Food, John Wiley and Sons, New York, 2000 5. G.D.Christian, P.K.Dasgupta, K.A.Schug, Analytical chemistry, 7-th edition, Wiley and Sons, New York, 2014 		
8.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
8.2.1-2. Protecția muncii, prezentarea lucrărilor, cerințe, mod de întocmire raport de laborator. Lapte și produse lactate. Industria laptelui – produse lactate, normative de calitate, standarde de analiza, standarde de luarea probelor, controlul organoleptic.	Explicația; Conversația; Descrierea;	4 ore
8.2.3-4. Lapte și produse lactate. Determinarea acidității.	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea;	4 ore
8.2.5-6. Lapte și produse lactate. Determinarea conținutului proteic.	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea;	4 ore
8.2.7-8. Lapte și produse lactate. Determinarea conținutului de clorura de sodiu (lapte și telemea – pregătirea probelor; Metoda Mohr; Metoda Volhard). Depistarea falsurilor.	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea;	4 ore
8.2.9-10. Lapte și produse lactate. Determinarea conținutului de calciu (spectrometrie de emisie atomică în flacără).	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea;	4 ore
8.2.11. Determinarea calității oțetului. Determinarea conținutului de acid acetic. Determinarea pH-ului.	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea;	2 ore
8.2.11-12. Oțet alimentar. Depistarea falsurilor prin adaos de coloranți alimentari sintetici. Extracție pe fază solidă, cromatografie pe strat	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea;	4 ore

subțire, prelucrarea imaginii, metoda curbei de calibrare.	Problematizarea;	
8.2.14. Evaluare	Test	2 ore
Bibliografie 1. Colecția de standarde de Stat pentru Prelucrarea Laptelui, Ministerul Agriculturii și alimentatiei, București, 1990 2. C.Ionut, C.Calfa, D.Sarbu, D.Curseu, V.Ionut, V.Laza, B.Nasui, Igiena Alimentatiei și Nutritiei – Notțiuni Practice, Ed. Medicala Universitatea „Iuliu Hatieganu”, Cluj-Napoca, 2001 3. Cobzac Simona, Suport de laborator – Controlul chimic al calitatii produselor alimentare		

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 Chimic al Calitatii Produselor Alimentare - CLR2286**, studenții dobândesc un bagaj de cunoștințe consistent, în concordanță cu competențele din Suplimentul la diploma și calificările din ANC.

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 Rezolvarea corectă a problemelor	Examenе scrise în timpul semestrului la date fixate de comun acord. Intenția de fraudă la examen se pedepsește cu eliminarea din examen. Frauda la VP se pedepsește prin exmatriculare conform regulamentului ECST al UBB	80%
10.5 Seminar/laborator	-Corectitudinea răspunsurilor – însușirea și înțelegerea corectă a problematicei tratate la laborator -Activitatea desfășurată în laborator -Calitatea raportului de laborator Colocviu laborator	Raportul de laborator se predă cel târziu la următoarea sedința de lucrări practice.	20%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Nota 5 (cinci) atât la colocviul de laborator cât și la VP conform baremului. Cunoașterea noțiunilor introductive privind determinarea calitatii produselor alimentare; cunoașterea metodelor de pregătire a probelor; cunoașterea tehnicilor de analiza cromatografice; cunoașterea metodelor de determinare a lipidelor, proteinelor și glucidelor din produsele alimentare. 			

Data completării
13.04.2024

Semnătura titularului de curs



Semnătura titularului de seminar



Data avizării în departament

.....

16.04.2024

Semnătura directorului de departament

Prof. Dr. Monica TOȘA

