

Facultatea de Ingineria Mediului și Știința Alimentelor
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Controlul și Expertiza Alimentelor
Durata studiilor: 2 ani
Forma de învățământ: zi
Cod: FMA-MPA

Anul I (2015 – 2016)
Semestrul 1

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
MPA 1 B S 01	Securitate alimentară și siguranța alimentelor (Conținutul disciplinei este orientat către familiarizarea studenților cu noțiunile de suveranitate, securitate și siguranță alimentară, evidențierea posibilității nedorite a prezenței în produsele alimentare a unor substanțe cu caracter antinutritiv sau toxic ori contaminanți de diferite naturi și origini, a reglementărilor legislative în domeniul industriei alimentare în vederea satisfacerii cererii consumatorilor pentru alimente sigure, de înaltă calitate)	2	1	-	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Stoica Alexandru Aplicații: Conf. dr. ing. Stoica Alexandru
MPA 1 B A 02	Metode și tehnici de control și analiză a alimentelor (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește cunoașterea conceptelor de bază și a contextului de elaborare și implementare a procedeelelor de analiză și control al alimentelor, cât și a celor mai noi metode analitice și procedee de control aplicabile în controlul alimentelor în vederea creării de competențe în identificarea criteriilor utilizate în alegerea pentru control a unui anumit procedeu sau analiză, în aplicarea procedeelelor de analiză și control moderne în contextul siguranței și securității alimentare și în utilizarea de tehnici de lucru moderne implicate în controlul din industria alimentară și siguranța alimentelor care să permită stabilirea calității materiilor prime și finite din industria alimentară)	1	-	2	-	E	Curs: Prof. dr. Nicolescu Carmen Aplicații: Conf. dr. ing. Bărăscu Elena
MPA 1 B A 03	Autentificarea și expertizarea produselor alimentare (Disciplina vizează însușirea cunoștințelor privind autentificarea și depistarea falsificării produselor alimentare, precum și prezentarea metodelor fizico-chimice folosite pentru decelarea lor)	1	-	1	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Bratu Magda Aplicații: Ș.I. dr. ing. Popescu Corina
MPA 1 B A 04	Analiza statistică și proiectarea experimentelor în industria alimentară (Conținutul disciplinei are în vedere asimilarea metodelor de prelucrare a datelor experimentale în domeniul industriei alimentare prin dobândirea cunoștințelor teoretice și practice în conformitate cu tehnicile informatice de analiză și interpretare statistică)	2	1	-	-	E	Curs: Ș.I. dr. ing. Dumitru Dumitru Aplicații: Ș.I. dr. ing. Dumitru Dumitru
MPA 1 B A 05	Cercetare științifică (Misiunea disciplinei este de a prezenta noțiunile, principiile de bază și metodele specifice cercetării științifice. Din punct de vedere practic se urmărește fundamentarea etapelor și atingerea scopului propus prin obținerea unor rezultate care să conducă la emiterea de concluzii și care să poată fi valorificate în contextul satisfacerii cerințelor consumatorului referitor la siguranța alimentară)	-	-	1	-	C	Aplicații: Îndrumătorii Lucrărilor de Disertație

MPA 1 O A 07	Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare (În conformitate cu fișa disciplinei, se va urmări prezentarea de informații teoretice și practice referitoare la realizarea analizei senzoriale în scopul satisfacerii condițiilor de siguranță alimentară în beneficiul consumatorului.)	2	-	-	1	C	Curs: Ș.l. dr. ing. Popescu Corina Aplicații: Ș.l. dr. ing. Popescu Corina
--------------	---	---	---	---	---	---	---

Semestrul 2

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
MPA 1 B S 08	Sisteme de certificare în industria alimentară (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește cunoașterea standardelor internaționale și europene referitoare la evaluarea conformității, a procedurilor pentru recunoașterea rezultatelor încercărilor de conformitate și a sistemelor de evaluare a conformității cu standardele, a avantajelor procedurilor de certificare, a documentelor și etapelor acreditării, respectiv a organismelor europene și internaționale de standardizare și a organismelor de evaluare a conformității acreditate.)	2	1	-	-	E	Curs: Prof. dr. ing. Buruleanu Lavinia Aplicații: Prof. dr. ing. Buruleanu Lavinia
MPA 1 B S 09	Controlul de calitate pe fluxul tehnologic în industria alimentară (Disciplina oferă informații teoretice și practice referitoare la modalitatea de elaborare a unei diagrame de flux cu indicarea punctelor de control)	2	1	-	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Bărăscu Elena Aplicații: Conf. dr. ing. Manea Iuliana
MPA 1 B A 10	Controlul sanitar-veterinar al alimentelor (În conformitate cu fișa disciplinei, se va urmări cunoașterea și înțelegerea fundamentelor teoretice privind controlul materiilor prime, al proceselor de fabricație, depozitarea, comercializarea și controlul produselor finite, în scopul îmbunătățirii activității de supraveghere sanitar-veterinară a producției, circulației și valorificării produselor alimentare.)	2	-	1	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Manea Iuliana Aplicații: Ș.l. dr. ing. Popescu Corina
MPA 1 B A 11	Organisme modificate genetic (Conținutul disciplinei are în vedere cunoașterea conceptului de organism modificat genetic și a implicației utilizării organismelor modificate genetic în alimentația umană, pornind de la prezentarea noțiunilor de bază privind genetica organismelor, a modificărilor artificiale care pot fi aduse la diferite nivele de organizare genetică plantelor, animalelor și microorganismelor, integrându-se ulterior cele mai importante probleme legate de impactul organismelor modificate genetic nou create asupra sănătății oamenilor și mediului. De asemenea, este prezentat contextul general al evoluției demersurilor în domeniul obținerii și utilizării organismelor modificate genetic, respectiv al adaptării metodelor și tehnicilor de analiză în vederea depistării acestora în produsele alimentare)	1	1	-	-	E	Curs: Prof. dr. Nicolescu Carmen Aplicații: Prof. dr. Nicolescu Carmen
MPA 1 B A 12	Cercetare științifică (Misiunea disciplinei este de a prezenta noțiunile, principiile de bază și metodele specifice cercetării științifice. Din punct de vedere practic se urmărește fundamentarea etapelor și atingerea scopului propus prin obținerea unor rezultate care să conducă la emiterea de concluzii și care să poată fi valorificate în contextul satisfacerii cerințelor consumatorului referitor la siguranța alimentară)	-	-	1	-	C	Aplicații: Îndrumătorii Lucrărilor de Disertație
MPA 1 O S 13	Proiectarea și implementarea sistemului HACCP în industria alimentară (Disciplina vizează însușirea cunoștințelor privind implementarea sistemului HACCP în unitățile de industrie alimentară, urmărind elaborarea unui ghid de bune practici de producție și igienă, precum și întocmirea procedurilor operaționale și de sistem în vederea certificării lui)	2	-	-	1	C	Curs: Conf. dr. ing. Bratu Magda Aplicații: Conf. dr. ing. Bratu Magda

Anul II (2015 – 2016)
Semestrul 1

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
MPA 2 B S 01	Managementul calității în industria alimentară (În conformitate cu fișa disciplinei, se va urmări însușirea cunoștințelor necesare pentru asigurarea managementului calității în unități economice din industria alimentară în conformitate cu standardele de calitate actuale)	2	1	-	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Danilevici Constantin Aplicații: Conf. dr. ing. Danilevici Constantin
MPA 2 B A 02	Enzimologie alimentară (Disciplina oferă informații cu privire la: Enzime- structură, specificitate, clasificare și nomenclatura enzimelor, cinetica de reacție, surse de izolare, purificare, activitate enzimatică. Aplicații ale enzimelor la obținerea produselor din lapte, cereale, carne, fructe, legume și amidon)	2	-	1	-	E	Curs: Conf. dr. ing. Bărbănuș Elena Aplicații: Conf. dr. ing. Bărbănuș Elena
MPA 2 B A 03	Legislație națională și internațională și protecția consumatorului (Prin parcurgerea disciplinei se urmărește formarea și informarea studenților asupra principiilor, obiectivelor, măsurilor de realizare a politicilor agroalimentare la nivel mondial, regional și național, din perspectiva ameliorării cantitative și calitative a consumului populației)	1	1	-	-	E	Curs: Dr. Tolea Sandu Aplicații: Dr. Tolea Sandu
MPA 2 B A 04	Metodologia cercetării științifice (Conținutul disciplinei oferă cunoștințe și abilități pentru înțelegerea și elaborarea unor lucrări științifice în domeniul ingineriei. Obiectivele specifice se referă la: însușirea elementelor de bază ale redactării unui material științific; însușirea mediului de editare academic)	2	1	-	-	C	Curs: Conf. dr. Dumitrescu Crinela Aplicații: Conf. dr. Dumitrescu Crinela
MPA 2 B A 12	Cercetare științifică (Misiunea disciplinei este de a prezenta noțiunile, principiile de bază și metodele specifice cercetării științifice. Din punct de vedere practic se urmărește fundamentarea etapelor și atingerea scopului propus prin obținerea unor rezultate care să conducă la emiterea de concluzii și care să poată fi valorificate în contextul satisfacerii cerințelor consumatorului referitor la siguranța alimentară)	-	-	1	-	C	Aplicații: Îndrumătorii Lucrărilor de disertație
MPA 2 O A 07	Alimente funcționale și alimente organice (Conținutul disciplinei are în vedere identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului în contextul înțelegerii faptului că, pe lângă satisfacerea nevoilor nutriționale, dieta poate modula diverse funcții fiziologice și poate juca roluri defavorabile sau benefice în unele boli. De asemenea, sunt evidențiate tendințele de dezvoltare, la nivel național și internațional, a segmentului de alimente ecologice în contextul siguranței alimentare.)	2	-	1	-	E	Curs: Prof. dr. ing. Buruleanu Lavinia Aplicații: Prof. dr. ing. Buruleanu Lavinia

Semestrul 2

Cod	Disciplina	Nr ore				Forme evaluare E/C/V	Cadru didactic titular
		Curs	Seminar	Aplicații	Proiect		
MPA 2 B S 08	Modul de cercetare științifică și practică (Misiunea disciplinei constă în aplicarea unor metode de cercetare științifică în domeniul științei alimentelor - inclusiv metode de analiză statistică, dezvoltarea	10 săptămâni x 15ore/săptămână = 150ore				E	Aplicații: Îndrumătorii Lucrărilor de Disertație

	capacității independente de lucru a masteranzilor, dezvoltarea capacității de interpretare și analiză a rezultatelor în mod critic)			
MPA 2 B S 09	<i>Practică pentru elaborarea lucrării de disertație</i>	4 săptămâni x 15ore/săptămână = 60ore	C	Aplicații: Îndrumătorii Lucrărilor de Disertație