

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Iași
1.2 Facultatea	de Medicină Veterinară
1.3 Departamentul	Sănătate publică
1.4 Domeniul de studii	Medicină Veterinară
1.5 Ciclul de studii	I- Licență
1.6 Programul de studii	Medicină Veterinară

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologia, controlul și certificarea produselor alimentare în unitățile de producție						
2.2 Titularul activităților de curs	Dr. Vlad Gheorghită						
2.3 Titularul activităților de seminar	Asist.dr. Rusu Oana Raluca						
2.4 Anul de studiu	VG	2.5 Semestrul	IX	2.6	sumativă	2.7 Regimul disciplinei	Ob
				Tipul de evaluare			

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	9	din care: 3.2 curs	3	3.3 seminar/laborator	6
3.4 Total ore din planul de învățământ	90	din care: 3.5 curs	30	3.6 seminar/laborator	60
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					150
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					50
Pregătire semi narii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore studiu individual					224
3.9 Total ore pe semestru					314
3.10 Numărul de credite					8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Fiziologie; Fiziopatologie; Semiologie; Farmacologie; Microbiologie; Anatomie patologica, control alimente.
4.2 de competențe	Realizarea controlului oficial , interpretarea rezultatelor de laborator , tehnici de informare și documentare .

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Studentii nu se vor prezenta la prelegeri și în clinică cu telefoanele mobile deschise. Este interzisă utilizarea telefoanelor mobile în timpul cursului și părăsirea de către studenți a sălii de curs în vederea preluării apelurilor telefonice personale; Nu va fi tolerată întârzierea studenților la curs și clinică.
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	În vizitele de documentare studenții vor purta echipament de protecție: halat, bonetă, la nevoie mănuși de unică folosință. Vizitele în unitatile de producție se fac numai la recomandarea și sub supravegherea cadrelor didactice.

6. Componentele specifice acumulate

Componente profesionale	Să cunoască terminologia medicală veterinară. Să realizeze controlul oficial in domeniul sigurantei alimentelor. Să cunoscă metodele de control oficial, sa cunoscă principiile certificarii , programele HACCP si programele de masuri preliminare. Să înțeleagă importanța programelor de autocontrol . Efectuarea cercetării științifice și a activităților didactice în domeniile de competență.
--------------------------------	---

Componențe transversale	<p>Abilități de lucru în echipă, de comunicare orală și scrisă în limba română, utilizarea tehnologiei informației și comunicării – TIC, rezolvarea de probleme și luarea deciziilor, recunoașterea și respectul diversității și multiculturalității, autonomia învățării, inițiativă și spirit antreprenorial, deschiderea către învățarea pe tot parcursul vieții, respectarea și dezvoltarea valorilor eticii și deontologiei profesionale.</p> <p>Documentarea în limba română și, cel puțin, într-o limbă de circulație internațională pentru identificarea de noi cunoștințe în domeniu, cu scopul dezvoltării profesionale și personale, prin formare continuă.</p> <p>Executarea responsabilă a tuturor sarcinilor și conceperea și prezentarea unor proiecte complexe în domeniul medicinei veterinare.</p> <p>Să participe la proiecte științifice și de dezvoltare profesională, compatibile cu cerințele integrării pe piața europeană.</p>
--------------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	formarea aptitudinilor viitorului medic veterinar pentru realizarea controlului oficial în domeniul siguranței alimentelor
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - inițierea studenților în efectuarea controlului oficial în domeniul siguranței alimentelor - interpretarea analizelor de laborator și totodată coroborarea lor datele din controlul oficial; - însușirea cunoștințelor și a deprinderilor privind conduita de urmat în efectuarea controalelor oficiale; - dezvoltarea aptitudinilor de comunicare cu operatorii economici în realizarea controalelor oficiale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Siguranța alimentelor trecut - prezent - viitor Strategii actuale în domeniul calității și siguranței alimentare	Prezentare Power point, interactiv (studii de caz) și prelegeri	3 ore
Programe de măsuri preliminare (PRACTICI BUNE DE LUCRU ȘI DE IGIENĂ – GMP/GHP)		3ore
Managementul siguranței în consum. Prezentarea generală a sistemului HACCP Tehnici de informare și documentare		3ore
Tehnologii generale în industria alimentară		3ore
Controlul și asigurarea calității produselor alimentare		3ore
Certificarea conformității calității produselor		3 ore
Igienă alimentară Cerințe igienice generale privind clădirile și echipamentele destinate prelucrării, manipulării și depozitării alimentelor		3ore
Igienă alimentară Cerințe igienice specifice privind clădirile și echipamentele destinate prelucrării, manipulării și depozitării alimentelor		3ore
Controlul oficial - organizarea controalelor oficiale în domeniul siguranței alimentelor		3ore
Programul de autocontrol - cerințe pentru orice organizație din lanțul <i>alimentar</i>		3ore

Bibliografie

1. Bondoc I. - Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Manual universitar. Volumul I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași, ISBN 978-973-147-139-6,
2. Perianu Tudor și colab. – Bolile infecțioase ale animalelor. Bacterioze. Editura Universitas XXI, Iași, 2011.
3. Perianu Tudor și colab. – Bolile infecțioase ale animalelor. Viroze. Editura Universitas XXI, Iași, 2012.
4. Savu C-tin, Lucia Boncea, Georgescu Mara, Ovidiu Savu, Carmen Petcu, Nita Caragata, Vlad Gheorghita – Igiena și controlul alimentelor de origine animală, București, 2012
5. Bondoc I. - Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor : tratat universitar Vol.1 , Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași, 2015
6. Bondoc I. - Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor : tratat universitar Vol.2, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași, 2015

8.2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
-aplicarea metodologiei de control oficial in domeniul calitatii si sigurantei alimentare; -fundamentarea programelor de autocontrol in domeniul calitatii si sigurantei alimentareș -stabilirea prognosticului; -aplicarea principiilor HACCP în domeniul calității și siguranței alimentare; -conduita în activitatea de control oficial.	Realizarea de evaluari conform cu fișele de evaluarea utilizate de ANSVSA. Comunicare cu reprezentanții operatorilor economici responsabili în HACCP.	
Bibliografie		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elena Velescu - Patologia bolilor infecțioase la animale, Ed. "Terra Nostra", Iași, 2002. 2. Elena Velescu - Patologia bolilor infecțioase la animale, Ediția a II a, Iași, 2004. 3. Elena Velescu – Diagnosticul Bolilor infecțioase (manual practic), Ed. Vasiliana, 1998. 4. Savu C-tin, Lucia boncea, Georgescu Mara, Ovidiu Savu, Carmen Petcu, Nita Caragata, Vlad Gheorghita – Igiena și controlul alimentelor de origine animala, Bucuresti , 2012 5. Bondoc I. - Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor : tratat universitar Vol.1 , Editura Ion Ionescu de la Brad, Iasi, 2015 6. Bondoc I. - Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor : tratat universitar Vol.2, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iasi, 2015 		

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

În vederea perfecționării conținuturilor, alegerii metodelor de predare/învățare titularii disciplinei au participat la întâlniri cu: membrii ai Asociației Generale a Medicilor Veterinari din România, Colegiului Medicilor Veterinari din România, programe europene de formare profesională (POSDRU), precum și cu alte cadre didactice din domeniu, titulare în alte instituții de învățământ superior din țară și Uniunea Europeană (mobilități Erasmus). Întâlnirile au vizat identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior din Europa, profesia de medic veterinar fiind reglementată european prin normative specifice. •

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoașterea etiopatogenității, simptomatologiei, diagnosticului, conduitei terapeutice și profilactice în bolile infecțioase ale animalelor	Examen oral	60
10.5 Seminar/laborator	-aplicarea metodologiei de examinare clinică -interpretarea semnelor clinice, fundamentarea diagnosticului clinic; -efectuarea unor examene paraclinice pentru precizarea diagnosticului; -stabilirea prognosticului; -aplicarea directă sau recomandarea măsurilor terapeutice și profilactice;	Evaluare pe parcurs, scris si oral aplicație practică	20 20
10.6 Standard minim de performanță- evaluarea cerintelor in domeniul calitatii si sigurantei alimentare.			

Data completării
22.9.2016

Semnătura titularului de curs,
Dr. Vlad Gheorghită

Semnătura titularului de seminar,
Asist. dr. Rusu Oana Raluca,

Data avizării în departament
23.9.2016

Semnătura șefului departamentului,
Conf. dr. Floriștean Viorel Cezar