

## FIȘA DISCIPLINEI

## 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	De Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Masterat
Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare

## 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Evaluarea conformității produselor				
Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN				
Titularul activităților de seminar	Șef. Lucrări dr. ing. Sorina ROPCIUC				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei				DSI
	DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare				
	Categorica de opționalitate a disciplinei:				DO
	DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				

## 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I.a) Număr de ore, pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	-
I.b) Totalul de ore (pe semestru) din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	-	Laborator	14	Proiect	-

II. Distribuția fondului de timp pe semestru	Ore
II.a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	52
II.b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	51
II.b) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	51
II.d) Tutoriat	0
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	0

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	156
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	200
Numărul de credite	8

## 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chimia alimentelor, Tehnologii generale, Metode moderne de analiză instrumentală și măsurarea mărimilor fizice</li> </ul>
Competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului			• Sală de curs cu videoproiector
Desfășurare aplicații	Seminar	•	
	Laborator	• Laborator de analize	
	Proiect	•	

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1 Asigură managementul proceselor. CP3 Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control).
-------------------------	--

Competențe transversale	
-------------------------	--

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Însușirea și valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice expertizării și depistării falsificării produselor alimentare, în scopul identificării și eliminării produselor alimentare necorespunzătoare.</li> </ul>
-----------------------------------	---

### 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Noțiuni generale despre autentificare și falsificare. Tehnici moderne de depistare a falsificării	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice laptelui și produselor lactate	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice cărnii și produselor din carne	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice ouălor și produselor din ouă și produselor din ouă	1	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice mierii de albine	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice cerealelor și produselor cerealiere	3	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice fructelor și produselor din fructe	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice vinurilor și băuturilor alcoolice	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice uleiurilor și grăsimilor	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice cacao, cafea și ciocolată	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Falsificări și expertize specifice ceaiurilor și a unor condimente	1	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Produsele alimentare modificate genetic și iradiate	1	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Expertiza produselor alimentare	1	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• Recapitulare	1		
<b>Bibliografie</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>BANU C. și colabl., 2007 – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, București.</li> <li>BANU C. și colabl., 2007 – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București.</li> <li>BANU C. și colab., (2009) – Tratat de industrie alimentara. Tehnologii alimentare Editura ASAB, București.</li> <li>BATTERSHALL, J.P., Food Adulteration and its detection - With Photomicrographic Plates and a Bibliographical Appendix, Read Books Design, 2010</li> <li>BULANCEA M., (2002) Autentificarea, expertizarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica</li> <li>BULANCEA M. și Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București</li> <li>CIOTĂU C., (2010)– Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universității din Suceava</li> <li>CIOTĂU C., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Editura Universității din Suceava</li> <li>MIHAIU M., ROTARU O., (2007) – Igiena alimentelor și sănătate publică, vol II, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.</li> <li>OROIAN, M., Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• PARASCHIVESCU, O., Ghidul calității, Editura Tehnopress, 2005</li> <li>• PINTILIE, G., (2002) Depistarea falsificării produselor alimentare, Editura Tehnica Chisinau</li> <li>• POPA G., STĂNESCU V., (1981) – Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală. Editura Didactică și Pedagogică, București.</li> <li>• SAVU C., (2002) – Igiena și controlul produselor de origine animală, Editura Alma, Galați.</li> <li>• SÎRBU, A., (2009) Merceologie alimentară – Pâinea și alte produse de panificație, Ed. Agir</li> <li>• ȘINDILAR E., (2000) - Controlul igienic al produselor și subproduselor de origine animală, vol. 1 și 2, Editura Moldogrup, Iași.</li> <li>• ȘTEF, D.S., CECILIA, P., (2009) Merceologie și expertiză merceologică, Tipo Moldova</li> <li>• VESTEMEAN L., (2001) Expertiza merceologica, Editura Alma Mater, Sibiu</li> </ul>
Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> <li>• BULANCEA M. și Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București</li> <li>• BULANCEA M. și Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București</li> <li>• CIOTĂU C., (2010) – Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universității din Suceava</li> <li>• CIOTĂU C., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Editura Universității din Suceava</li> <li>• OROIAN, M., Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014</li> </ul>

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Falsificări și expertize specifice laptelui și produselor lactate	4	Explicația, experimentul, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice cărnii și produselor din carne	2	Explicația, experimentul, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice ouălor și produselor din ouă și produselor din ouă	2	Explicația, experimentul, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice mierii de albine	2	Explicația, experimentul, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice uleiurilor și grăsimilor	2	c Explicația, experimentul, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice ceaiurilor și a unor condimente	2	Explicația, experimentul, studiu de caz	



Bibliografie
<p>BULANCEA M., (2002) Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica</p> <p>BULANCEA M., RÂPEANU, G., (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București</p> <p>CIOTĂU C., (2010) – Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universității din Suceava</p> <p>CIOTĂU C., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Editura Universității din Suceava</p> <p>OROIAN, M., (2014) – Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor. Ed. Performantica</p>
Bibliografie minimală
<p>BULANCEA M. și Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București</p> <p>BULANCEA M. și Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București</p> <p>OROIAN, M., Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014</p>


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


<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cursul este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din țară și din străinătate. Pentru o mai bună adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri cu reprezentanți ai unor întreprinderi din domeniul industriei alimentare.</li> </ul>
--

**10. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- Dobândirea noțiunilor de bază legate de falsificări și expertiza specifice al produselor alimentare (CP1).	<b>Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă</b>	<b>60</b>
Seminar			-
Laborator	- Însușirea metodelor de identificare a falsificărilor produselor alimentare (CP3)	Verificarea orală, pe parcursul orelor de laborator, a cunoștințelor asimilate și verificarea finală	<b>40</b>
Proiect			-
Standard minim de performanță			
<b>Nota minimă curs 5:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii specifice falsificărilor produselor alimentare</li> <li>• însușirea principalelor metode de depistare a falsificărilor</li> <li>• capacitatea de exemplificare</li> </ul> <b>Nota minimă laborator 5</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii;</li> <li>- efectuarea analizelor uzuale specifice</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
04.09.2024	<b>Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN</b> 	<b>Ș.l.dr.in. Sorina ROPCIUC</b> 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
23.09.2024	<b>Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN</b> 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
23.09.2024	<b>Șef lucrări. dr. ing. Amelia BUCULEI</b> 

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
23.09.2024	<b>Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN</b> 