

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	Managementul Igieniei, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare						
Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN						
Titularul activităților de seminar	Conf. univ. dr. ing. Sorina ROPCIUC						
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	Examen		
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare						DSI
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă						DO

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I.a) Număr de ore, pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator	2	Proiect	-
I.b) Totalul de ore (pe semestru) din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator	28	Proiect	-

II. Distribuția fondului de timp pe semestru	Ore
II.a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	42
II.b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	50
II.b) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	50
II.d) Tutoriat	0
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	0

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	142
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"> Chimia alimentelor, Tehnologii generale, Metode moderne de analiză instrumentală și măsurarea mărimilor fizice
Competențe	<ul style="list-style-type: none">

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5. Conținut (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	CP2. Realizarea controlului calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației. CP3. Identificarea factorilor de risc asupra sănătății populației.
Competențe	CT2. Competențe comunicative:

transversale	<ul style="list-style-type: none"> - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic (practică, colaborare, cercetare); - formarea capacității de a soluționa în mod creativ probleme specifice, de a comunica rezultate în mod demonstrativ; - identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei; - promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive; - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic; - abilitatea de a lucra în echipă.
--------------	---

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

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

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		
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> • BANU C. și colabl., 2007 – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, București. • BANU C. și colabl., 2007 – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București. • BANU C. și colab., (2009) – Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare Editura ASAB, București. • BATTERSHALL, J.P., Food Adulteration and its detection - With Photomicrographic Plates and a Bibliographical Appendix, Read Books Design, 2010 • BULANCEA M., (2002) Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica • BULANCEA M. și Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București • CIOTĂU C., (2010) – Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universității din Suceava • CIOTĂU C., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Editura Universității din 			

<p>Suceava</p> <ul style="list-style-type: none"> • MIHAIU M., ROTARU O., (2007) – Igiena alimentelor și sănătate publică, vol II, Editura Risoprint, Cluj-Napoca. • OROIAN, M., Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014 • PARASCHIVESCU, O., Ghidul calității, Editura Tehnopress, 2005 • PINTILIE, G., (2002) Depistarea falsificării produselor alimentare, Editura Tehnica Chisinau • POPA G., STĂNESCU V., (1981) – Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală. Editura Didactică și Pedagogică, București. • SAVU C., (2002) – Igiena și controlul produselor de origine animală, Editura Alma, Galați. • SÎRBU, A., (2009) Merceologie alimentară – Pâinea și alte produse de panificație, Ed. Agir • ȘINDILAR E., (2000) - Controlul igienic al produselor și subproduselor de origine animală, vol. 1 și 2, Editura Moldogrup, Iași. • ȘTEF, D.S., CECILIA, P., (2009) Merceologie și expertiză merceologică, Tipo Moldova • VESTEMEAN L., (2001) Expertiza merceologica, Editura Alma Mater, Sibiu
Bibliografie minimală
<ul style="list-style-type: none"> • BULANCEA M. și Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București • BULANCEA M. și Gabriela RÂPEANU, (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică și Pedagogică București • CIOTĂU C., (2010) – Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universității din Suceava • CIOTĂU C., (2009) – Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Editura Universității din Suceava • OROIAN, M., Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014

Laborator	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Falsificări și expertize specifice laptelui și produselor lactate	4	conversația euristică, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice cărnii și produselor din carne	2	conversația euristică, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice ouălor și produselor din ouă și produselor din ouă	2	conversația euristică, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice mierii de albine	2	conversația euristică, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice uleiurilor și grăsimilor	2	conversația euristică, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice ceaiurilor și a unor condimente	2	conversația euristică, 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., Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014</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"> • 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.
--

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> - Dobândirea noțiunilor de bază legate de falsificări și expertiza specifice al produselor alimentare (CP3). - Capacitatea de a ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor (CP2). 	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	60
Seminar			-
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> - Însușirea metodelor de identificare a falsificărilor produselor alimentare - Capacitatea de a utiliza cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice (CT2). 	Verificarea orală, pe parcursul orelor de laborator, a cunoștințelor asimilate și verificarea finală	40
Proiect			-
Standard minim de performanță			
Nota minimă 5 curs <ul style="list-style-type: none"> • însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii specifice falsificărilor produselor alimentare • însușirea principalelor metode de depistare a falsificărilor • capacitatea de exemplificare Nota minimă 5 laborator <ul style="list-style-type: none"> - însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii; - efectuarea analizelor uzuale specifice 			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
04.09.2024	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 	Conf. univ. dr. ing. Sorina ROPCIUC 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
23.09.2024	Prof. univ. dr. ing. Sonia Amariei 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
23.09.2024	Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 

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