

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Master
Programul de studii	Managementul Igienii, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Efectele consumului și abuzului de substanțe toxice				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară				DAP
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	131
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	133
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	175
Numărul de credite	7

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP2. - respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor CP4. - aplică standarde de sănătate și siguranță
Competențe transversale	CT1. - aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul cunoaște mecanismele și interdependențele dintre siguranța alimentară, calitatea produselor, sănătatea publică și reglementările legislative.	Studentul/Absolventul elaborează și implementează sisteme integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale.	Studentul/Absolventul coordonează audituri, inspecții și politici interne de conformitate în unități alimentare, asumându-și decizii tehnice și administrative cu impact asupra sănătății populației.

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

Obiectivul general al disciplinei	Obiectivul acestei discipline este acela de a oferi studentului masterand o viziune de ansamblu privind efectele consumului și abuzului de substanțe toxice asupra organismului uman.
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Toxicitatea metalelor și a arseniului	1	Expunere / Prelegere / Curs interactiv	
Efectele pesticidelor asupra sănătății	2		
Consumul și abuzul de alcool. Metabolism și toxicitate	2		

Efectele consumului și abuzului de tutun	1		
Efectele aditivilor alimentare	1		
Micotoxinele și manifestări toxice	1		
Consumul și abuzul de medicamente	3		
Efectele consumului și abuzului de droguri	3		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Poroș-Seritan Maria, <i>Efectele consumului și abuzului de substanțe toxice, Note de curs, ppt</i> , Suceava, 2026			
2. Poroș-Seritan Maria, <i>Depistarea și analiza drogurilor. Elemente de identificare și efectele drogurilor</i> . Curs universitar, Ed. Universității Suceava, 2004			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Toxicitatea metalelor și a arseniului	4	Studiu de caz / Lucru individual / Explicația	
Efectele pesticidelor asupra sănătății	4		
Consumul și abuzul de alcool. Metabolism și toxicitate	4		
Efectele consumului și abuzului de tutun	4		
Efectele aditivilor alimentari	4		
Micotoxinele și manifestări toxice	4		
Consumul și abuzul de medicamente și droguri	4		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Poroach-Seritan Maria, <i>Efectele consumului și abuzului de substanțe toxice, Note de curs, ppt</i> , Suceava, 2026			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	1. dobândește noțiuni de bază specifice 2. respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor (CP2) 3. aplică standarde de sănătate și siguranță (CP4)	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	40%
Seminar	1. înțelege situațiile și evenimentele nedorite ca urmare a consumului de substanțe toxice și gestionează starea de sănătate a unei persoane sau a unei comunități (CT1).	Verificarea lucrărilor realizate individual	60%
Laborator/ Lucrări practice	-	-	-
Proiect	-	-	-

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
16.06.2025	Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
23.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
23.06.2025	Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
23.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN