

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Master
Programul de studii	Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare				
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				DSI
	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	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	2	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	28	Proiect	

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	142
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	144
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	200
Numărul de credite	8

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP 9 - ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor
Competențe transversale	CT2 - utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul înțelege complexitatea cadrului legislativ național și internațional privind produsele alimentare, suplimentele, sănătatea consumatorului și protecția mediului.	Studentul/Absolventul interpretează și aplică corect legislația privind producerea, controlul și promovarea produselor alimentare și a suplimentelor alimentare.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea aplicării principiilor eticii profesionale și ale reglementărilor legale în activitatea desfășurată în industrie, cercetare și control.
Studentul/Absolventul înțelege relația dintre siguranța alimentară și transmiterea agenților patogeni.	Studentul/Absolventul proiectează sisteme de intervenție rapidă în cazuri de contaminare sau alerte pentru alimente.	Studentul/Absolventul conduce activități de educație și formare în domeniul siguranței alimentare și al sănătății populației.

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

Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea și valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice expertizării și depistării falsificării produselor alimentare, în scopul identificării și eliminării produselor alimentare necorespunzătoare.
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării

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 minimală recomandată			
<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 			

Aplicații (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Falsificări și expertize specifice laptelui		conversația euristică, studiu de caz	
Falsificări și expertize specifice produselor lactate	4		
• Falsificări și expertize specifice cărnii și produselor din carne	4	conversația euristică, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice ouălor și produselor din ouă și produselor din ouă	4	conversația euristică, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice mierii de albine	4	conversația euristică, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice uleiurilor și grăsimilor	4	conversația euristică, studiu de caz	
• Falsificări și expertize specifice ceaiurilor și a unor condimente	4	conversația euristică, studiu de caz	
Bibliografie minimală recomandată			
BULANCEA M., (2002) Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica BULANCEA M., RÂPEANU, G., (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			
Bibliografie minimală			
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 OROIAN, M., Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Dobândirea noțiunilor de bază legate de falsificări și expertiza specifică al produselor alimentare. Capacitatea de a ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor (CP9).	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	60%
Laborator/ Lucrări practice	Înșușirea 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%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
16.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN	Conf. univ.dr.ing. Sorina ROPCIUC

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 de lucrări univ. 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