

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	Licență
Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Alimente funcționale				
Anul de studiu	III	Semestrul	5	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorii formative a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorii de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOP

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	42
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	44
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP 3. Verifică calitatea materiilor prime
Competențe transversale	CT 1. Gestionează resurse financiare și materiale CT 3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

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

Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și aplicarea cunoștințelor privind alimentele, alimentația și siguranța alimentară care se impune ca o problemă ce necesită abordare riguroasă și științifică. Însușirea de către studenți a unor probleme din domeniul economiei generale și a unor aspecte contemporane desprinse în mod selectiv din vasta problematică a securității alimentare care prezintă interes deosebit pentru formarea și informarea viitorilor inspectori din domeniul protecției consumatorului. Rolul specialistului din industria alimentară în vederea asigurării stării de sănătate a populației. Din punct de vedere practic studenții se vor familiariza cu noțiuni de educație în domeniul nutriției, calculul unei rații alimentare în condiții date și principiile combinării corecte a alimentelor.
-----------------------------------	--



7. Conținutul predării și învățării

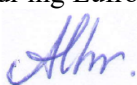
Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Alimente - considerații generale	4	Prelegerea, explicația, dezbateră	
• Factorii nutrienți din alimente	4		
• Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	4		
• Funcțiile alimentației	4		
• Influența tehnologiilor de prelucrare asupra calității nutriționale a alimentelor	4		
• Rolul alimentelor în organism	4		
• Educația nutrițională	4		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Banu C., <i>Suveranitate, securitate și siguranță alimentară</i> , Editura ASAB, București, 2007. 2. Costin, G.M., <i>Alimente ecologice, Alimentele și sănătatea</i> , Editura Academica, Galați, 2008. 3. Drăgan S., Gergen I., Socaciu C., <i>Alimentația funcțională cu componente bioactive naturale în sindromul metabolic</i> , Editura Eurostampa, Timișoara, 2008. 4. Gontariu I., 2024 – <i>Alimente funcționale</i> , Note de curs, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava. 5. Nicolescu Dorina, 2006 - <i>Alimente, alimentație, siguranța consumatorului</i> , Ed. Agir, București.			

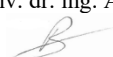
Aplicații (Laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Alimentele – substanțele nutritive și rolul lor în alimentație	4	Experimentul, demonstrația, Prezentare materiale exercițiul,	
Surse alimentare de diverși nutrienți	4		
Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	4		
Principiul combinării corecte a alimentelor	4		
Educația nutrițională	4		
Substanțele care intervin în scăderea valorii nutritive a produselor alimentare	4		
Legislația Uniunii Europene și a României în domeniul controlului fitosanitar	4		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Costin, G.M., <i>Alimente ecologice, Alimentele și sănătatea</i> , Editura Academica, Galați, 2008. 2. Drăgan S., Gergen I., Socaciu C., <i>Alimentația funcțională cu componente bioactive naturale în sindromul metabolic</i> , Editura Eurostampa, Timișoara, 2008. 3.Gontariu I., 2024 – <i>Alimente funcționale</i> , Note de curs, Universitatea „Stefan cel Mare”, Suceava.			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- Cunoașterea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produsul finit, a procesului de distribuție și de expertiză a produselor alimentare (CP3); - Capacitatea de realizare a controlului și expertizei produselor alimentare, inclusive în domeniul protecției consumatorilor (CP3); - Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale (CT1); - Abilitatea de utilizare eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice atât în limba română (CT3).	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă.	50%
Laborator	- Monitorizarea și controlul proceselor tehnologice în industria alimentară și a relațiilor acestora cu mediul, identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții (CP3); - Abilitatea elaborării de proiecte legate de tehnologii și produse specifice industriei agroalimentare și implementarea lor într-un cadru de protecție a consumatorului și a mediului (CP3); - Principiile normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar (CT1); - Capacitatea de evaluare a necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue (CT3).	Experimente, analize și determinări; Evaluare continuă; Verificare practică.	50%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar
12.09.2025	Conf. univ. dr. ing. Ioan GONTARIU 	Conf. univ. dr. ing. Ioan GONTARIU 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Şef lucrări dr ing Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
15.09.2025	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultăţii	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN 