Universitatea

Ștefan cel Mare

Suceava



**FIȘA DISCIPLINEI**

1. **Date despre program**

|  |  |
| --- | --- |
| Facultatea | de Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | **Licenţă** |
| Programul de studii | **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare** |

1. **Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denumirea disciplinei | | | **Autentificarea și falsificarea alimentelor** | | | | | |
| Anul de studiu | | IV | | Semestrul | 8 | Tipul de evaluare | E | |
| Regimul disciplinei | Categoria formativă a disciplinei  DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară | | | | | | | DS |
| Categoria de opționalitate a disciplinei:  DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă | | | | | | | DOP |

1. **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 | 67 |
| II.b) Tutoriat (pentru ID) | - |
| III. Examinări | 2 |
| IV. Alte activități (precizați): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Total ore studiu individual (II.a+II.b+III) | 69 |
| Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV) | 125 |
| Numărul de credite | 5 |

1. **Competențe specifice acumulate**

|  |  |
| --- | --- |
| Competențe profesionale/generale | CP8 Efectuează controlul de calitatea asupra prelucrării alimentelor  C.P.11. Analizeaza esantioane din alimente si bauturi |
| Competențe transversale |  |

1. **Rezultatele învățării**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
| Studentul/absolventul explică principiile fundamentale ale științei alimentului, caracteristicile nutriționale și funcționale ale produselor alimentare. | Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalueaza calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare. Studentul/absolventul identifică microorganismele care conduc la apariția unor boli și care influențează calitatea materiilor prime de origine vegetală şi animală şi a produselor alimentare. | Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. Studentul/absolventul gestionează influența condițiilor de mediu și interacțiunea dintre microorganisme, cu impact asupra produselor alimentare. |
| 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 elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. |

1. **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

|  |  |
| --- | --- |
| Obiectivul general al disciplinei | * Însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice autentificării şi depistării falsificării produselor alimentare, în scopul identificării şi eliminării produselor alimentare necorespunzătoare. |

1. **Conținutul predării și învățării**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| * Noţiuni introductive despre autentificarea şi falsificarea produselor alimentare | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. I. Autentificarea produselor lactate si metode de identificare a falsificărilor | 4 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP.II. Autentificarea cărnii şi a produselor din carne şi metode de identificare a falsificărilor | 4 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. III. Autentificarea peştelui şi a produselor de peşte şi metode de identificare a falsificărilor | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. IV. Autentificarea ouălor şi a produselor pe bază de ouă şi metode de identificare a falsificărilor | 1 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. V. Autentificarea mierii de albine şi metode de identificare a falsificărilor | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. VI. Autentificarea băuturilor alcoolice şi metode de identificare a falsificărilor | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. VII. Autentificarea cerealelor şi a produselor cerealiere şi metode de identificare a falsificărilor | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. VIII. Autentificarea produselor obţinute prin procesarea fructelor şi metode de identificare a falsificărilor | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. IX. Autentificarea uleiurilor şi grăsimilor şi metode de identificare a falsificărilor | 2 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. X. Autentificarea şi metode de identificare a falsificărilor la cafea, cacao şi ciocolată | 1 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. XI. Autentificarea ceaiului şi a unor condimente şi metode de identificare a falsificărilor | 1 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP. XII. Autentificarea produselor alimentare modificate genetic şi iradiate şi metode de identificare | 1 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| * CAP XIII. Certificarea şi expertizarea produselor alimentare | 1 | prelegerea, conversaţia  euristică, explicaţia |  |
| Recapitulare | 1 |  |  |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| 1. BULANCEA M., (2002) Autentificarea, expertizarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica; 2. RAPEANU, G., (2010), Controlul falsificărilor produselor alimentare, Editura didactică şi pedagogică, Bucureşti; 3. CIOTĂU C., (2010) Controlul sanitar vetrinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universităţii din Suceava; 4. CIOTĂU C.,(2009) Controlul şi expertiza alimentelor şi depistarea falsurilor. Editura Universităţii din Suceava; 5. OROIAN, M., (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aplicaţii (Seminar/laborator/proiect) | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| **Laborator** |  |  |  |
| 1. Autentificarea produselor lactate si metode de identificare a falsificărilor | 4 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 2. Autentificarea produselor din carne (produse proaspete) si metode de identificare a falsificărilor | 4 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 3. Determinarea hidroxiprolinei din produsele din carne | 2 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 4. Autentificarea mierii de albine si metode de identificare a falsificărilor | 2 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 5. Autentificarea băuturilor alcoolice si metode de identificarea a falsificărilor | 2 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 6. Autentificarea produselor cerealiere si metode de identificare a falsificărilor | 2 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 7. Autentifificarea produselor din carne si metode de identificare a falsificărilor | 4 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 8. Autentificarea produselor obţinute prin procesarea fructelor si metode de identificare a falsificărilor | 2 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 9. Autentificarea si metode de identificare a falsificărilor la cafea, ciocolata | 2 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 10. Autentificarea ceaiului si a unor condimente si metode de identificare a falsificărilor | 2 | Experimentul, explicația, dialogul |  |
| 11. Test | 2 | Test de evaluare |  |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| BULANCEA M., (2002) – Autentificarea, expertizarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica  RAPEANU, G., (2010) – Controlul falsificărilor produselor alimentare, Editura didactică şi pedagogică, Bucureşti  Oroian, M., (2014) – Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor | | | |

1. **Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
| Curs | Dobândirea noțiunilor de bază legate de autentificarea produselor alimentare și depistarea falsificărilor.  Capacitatea de a supraveghea, conduce, analiza și proiecta tehnologiil alimentare de la materii prime până la produs finit (CP8).  Abilitatea de a proiecta, implementa și a monitoriza sistemele de management al calitatii și siguranței alimentare (CP11). | Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă | 60% |
| Seminar  Curs | Efectuarea corectă din punct de vedere practic a experimentului urmărind referatul aferent lucrării şi manipularea corespunzătoare a aparatelor şi ustensilelor de laborator.  Capacitatea de a realiza controlul și expertiza produselor alimentare, inclusiv in domeniul protecției consumatorilor (CP8). | Fiecare lucare de laborator se finalizează prin întocmirea unei lucrări ce conţine: rezumatul lucrării, observaţii şi concluzii.  Observarea sistematică a comportamentului studentului faţă de activitatea din laborator.  Test de evaluare urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă | 40% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data completării | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de curs | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de seminar |
| 12.09.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN | Asistent de cercetare dr. ing. Mariana SPINEI  WhatsApp Image 2025-09-22 at 17.30.25.jpeg |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program |
| 13.09.2025 | Șef 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 facultății | Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului |
| 16.09.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN |