

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	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		Inocuitatea produselor alimentare			
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specializare, DC – complementară				DD
	Categoriza 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	2	Seminar	Laborator/ Lucrări practice	1	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	Laborator/ Lucrări practice	14	Proiect	

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	31
II.b) Tutoriat (pentru ID)	
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	C.P.11. Analizează eșantioane din alimente și băuturi
Competențe transversale	C.T.2. Gândește analitic

5. 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, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină 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 și animală și 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.

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

Obiectivul general al disciplinei	cunoașterea diferitelor aspecte ale inocuității produselor alimentare, avându-se în vedere posibilitățile de contaminare sau poluare la nivelul diferitelor verigi ale „lanțului alimentar”, cunoașterea mecanismului de acțiune al substanțelor toxice, relațiile dintre ele și organism, precum și relațiile dintre toxic și mediul înconjurător; cunoașterea metodelor de prevenire a riscurilor fizico-chimice și biologice
-----------------------------------	---



7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Alimentul – Factor de patogeneză 1.1. Procese care afectează valoarea nutritivă a alimentelor și provoacă insalubritatea lor 1.2. Influența alimentelor insalubritate asupra sănătății	2	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
2. Toxicitatea metalelor grele. Contaminarea cu metale toxice	2		
3. Pesticide sau produse fitosanitare	2		
4. Contaminarea alimentelor și băuturilor cu hidrocarburi aromatice policiclice și cu amine heterociclice	3		
5. Amine biogene	2		
6. Formarea și răspândirea în produsele alimentare a compușilor N-nitrozani (CNO)	3		
7. Influența și imunitoxicitatea aditivilor alimentari	2		
8. Aromele și securitatea alimentară	2		
9. Securitatea alimentară a materialelor utilizate în compoziția ambalajelor destinate industriei alimentare	2		
10. Micotoxinele	2		
11. Parazitoze de origine alimentară	3		
12. Recapitulare și aprofundarea cunoștințelor	3		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Poroch-Serișan Maria, <i>Inocuitatea produselor alimentare, Note de curs</i> , Suceava, 2026			
2. Tofan C., <i>Igiena și securitatea produselor alimentare</i> , Editura Agir, București, 2001			



Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1 Norme privind securitatea și sănătatea în muncă și situații de urgență specifice laboratorului de inocuitatea produselor alimentare	1 oră	explicația, conversația, problematizarea	
2. Determinarea substanțelor antiseptice și bacteriostatice (conservanți)	2 ore	analize, explicația, conversația, problematizarea	
3. Determinarea toxicilor minerali	2 ore	analize, explicația, conversația, problematizarea	
4. Analiza sucurilor de fructe, siropurilor	2 ore	analize, explicația, conversația, problematizarea	
5. Analiza jeleurilor, bomboanelor, dulcețurilor	3 ore	analize, explicația, conversația, problematizarea	
6. Analiza calitativă și cantitativă a îndulcitorilor	2 ore	analize, explicația, conversația, problematizarea	
7. Evaluare finală	2 ore	conversația, problematizarea	
Bibliografie minimală recomandată			
Poroch-Serișan Maria, <i>Inocuitatea produselor alimentare, Note de curs</i> , Suceava, 2026			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	1. Însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii (CP11) 2. Cunoașterea problemelor de bază din domeniu	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Seminar			
Laborator/ Lucrări practice	1. Participarea activă și înțelegerea termenilor specifici (CT2) 2. Exemple analizate, comentate (CP11)	Verificarea participării conștiente la activitatea de laborator prezentarea rezultatelor problematizărilor	50%
Proiect			

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȘAN 	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȘAN 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
---------------	--

13.09.2025	Șef de lucrări univ.dr.ing. Eufrozina ALBU 
Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef 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 