

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	Autentificarea și falsificarea alimentelor				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorica 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	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

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP8 Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor C.P.11. Analizează esantioane din alimente și băuturi
Competențe transversale	

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.
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.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Însușirea și valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice autentificării și depistării falsificării produselor alimentare, în scopul identificării și eliminării produselor alimentare necorespunzătoare.
-----------------------------------	---


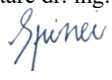
7. Conținutul predării și învățării

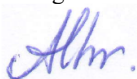
Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Noțiuni introductive despre autentificarea și falsificarea produselor alimentare	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. I. Autentificarea produselor lactate si metode de identificare a falsificărilor	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP.II. Autentificarea cărnii și a produselor din carne și metode de identificare a falsificărilor	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. III. Autentificarea peștelui și a produselor de pește și metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. IV. Autentificarea ouălor și a produselor pe bază de ouă și metode de identificare a falsificărilor	1	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. V. Autentificarea mierii de albine și metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. VI. Autentificarea băuturilor alcoolice și metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. VII. Autentificarea cerealelor și a produselor cerealiere și metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. VIII. Autentificarea produselor obținute prin procesarea fructelor și metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. IX. Autentificarea uleiurilor și grăsimilor și metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. X. Autentificarea și metode de identificare a falsificărilor la cafea, cacao și ciocolată	1	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. XI. Autentificarea ceaiului și a unor condimente și metode de identificare a falsificărilor	1	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP. XII. Autentificarea produselor alimentare modificate genetic și iradiate și metode de identificare	1	prelegerea, conversația euristică, explicația	
• CAP XIII. Certificarea și expertizarea produselor alimentare	1	prelegerea, conversația euristică, explicația	
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 și pedagogică, București; 3. CIOTĂU C., (2010) Controlul sanitar vetrinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universității din Suceava; 4. CIOTĂU C.,(2009) Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor. Editura Universității din Suceava; 5. OROIAN, M., (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor.			


Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
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. Autentificarea produselor din carne si metode de identificare a falsificărilor	4	Experimentul, explicația, dialogul	
8. Autentificarea produselor obținute 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 și pedagogică, București Oroian, M., (2014) – Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor			

8. 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 tehnologiile 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 și manipularea corespunzătoare a aparatelor și ustensilelor de laborator. Capacitatea de a realiza controlul și expertiza produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor (CP8).	Fiecare lucrare de laborator se finalizează prin întocmirea unei lucrări ce conține: rezumatul lucrării, observații și concluzii. Observarea sistematică a comportamentului studentului față 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 

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	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 