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	**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	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

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. Studiu individual	42
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

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

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	CT 1. Gestionează resurse financiare şi materiale CT 3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti
Competențe profesionale	CP 3. Verifică calitatea materiilor prime

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	Cunoaşterea şi aplicarea cunoştinţelor privind alimentele, alimentaţia şi siguranţa alimentară care se impune ca o problemă ce necesită abordare riguroasă şi ştiinţifică. Însuşirea de către studenţi a unor probleme din domeniul economiei generale şi a unor aspecte contemporane desprinse în mod selectiv din vasta problematică a securităţii alimentare care prezintă interes deosebit pentru formarea şi informarea viitorilor inspectori din domeniul protecţiei consumatorului. Rolul specialistului din industria alimentară în vederea asigurării stării de sănătate a populaţiei. Din punct de vedere practic studentii se vor familiariza cu noţiuni de educaţie în domeniul nutriţiei, calculul unei raţii alimentare în condiţii date şi principiile combinării corecte a alimentelor.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Alimente - considerații generale	4	Prelegerea, explicația, dezbaterea	
• Factorii nutrienţi din alimente	4		
• Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	4		
• Funcţiile alimentaţiei	4		
• Influenţa tehnologiilor de prelucrare asupra calităţii nutriţionale a alimentelor	4		
• Rolul alimentelor în organism	4		
• Educaţia nutriţională	4		

Bibliografie minimală recomandată

1. Banu C., *Suveranitate, securitate şi siguranţă alimentară*, Editura ASAB, București, 2007.
2.Costin, G.M., *Alimente ecologice, Alimentele și sănătatea*, Editura Academica, Galați, 2008.
3. Drăgan S., Gergen I., Socaciu C., *Alimentația funcțională cu componente bioactive naturale în sindromul metabolic*, Editura Eurostampa, Timișoara, 2008.
4.Gontariu I., 2025 – *Alimente funcționale*, Note de curs, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava.
5. Nicolescu Dorina, 2006 - *Alimente, alimentaţie, siguranţa consumatorului*, Ed. Agir, Bucureşti.

Aplicaţii (Laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Alimentele – substanțele nutritive și rolul lor în alimentație	4	Experimentul, demonstrația, Prezentare materiale exercițiul,	
Surse alimentare de diverşi nutrienţi	4		
Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	4		
Principiul combinării corecte a alimentelor	4		
Educaţia nutriţională	4		
Substanțele care intervin în scăderea valorii nutritive a produselor alimentare	4		
Legislația Uniunii Europene şi a României în domeniul controlului fitosanitar	4		

Bibliografie minimală recomandată

1. Costin, G.M., *Alimente ecologice, Alimentele și sănătatea*, Editura Academica, Galați, 2008.
2. Drăgan S., Gergen I., Socaciu C., *Alimentația funcțională cu componente bioactive naturale în sindromul metabolic*, Editura Eurostampa, Timișoara, 2008.
3.Gontariu I., 2024 – *Alimente funcționale*, Note de curs, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava.

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	CT 1. Gestionează resurse financiare și materiale Criteriu 1 : Demonstrarea capacității de a planifica, utiliza și monitoriza resursele financiare și materiale în vederea realizării eficiente a activităților. Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a evalua necesarul de resurse și de a propune soluții pentru utilizarea rațională și eficientă a acestora, în condiții de responsabilitate și sustenabilitate. CT 3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a aplica cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești în rezolvarea sarcinilor și problemelor specifice disciplinei. Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a corela și utiliza cunoștințele dobândite pentru analiza și soluționarea eficientă a problemelor specifice domeniului. CP 3. Verifică calitatea materiilor prime. Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a verifica și evalua calitatea materiilor prime prin aplicarea metodelor și criteriilor specifice domeniului. Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a interpreta rezultatele verificărilor și de a stabili conformitatea materiilor prime cu cerințele de calitate și siguranță alimentară.	Cunoaşterea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produsul finit, a procesului de distribuţie şi de expertiză a produselor alimentare (CP3); - Capacitatea de realizare a controlului şi expertizei produselor alimentare, inclusive în domeniul protecţiei consumatorilor (CP3); -Aplicarea strategiilor de perseverenţă, rigurozitate, eficienţă şi responsabilitate în muncă, punctualitate şi asumarea răspunderii pentru rezultatele activităţii personale (CT1); - Abilitatea de utilizare eficientă a diverselor căi şi tehnici de învăţare – formare pentru achiziţionarea informaţiei din baze de date bibliografice şi electronice atât în limba română (CT3).	50%

Evaluare pe parcurs	CT 1. Gestionează resurse financiare și materiale Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a identifica necesarul și de a utiliza corespunzător resursele financiare și materiale în realizarea sarcinilor. Criteriu 2: Demonstrarea utilizariii eficiente și responsabile a resurselor. CT 3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a utiliza cunoștințele stiintifice specific disciplinei. Criteriu 2: Capacitatea de a aplica principii și metode inginerești pentru analiza și soluționarea problemelor specifice disciplinei. CP 3. Verifică calitatea materiilor prime. Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a identifica și descrie principalele caracteristici de calitate ale materiilor prime utilizate în industria alimentară. Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a identifica și descrie principalele caracteristici de calitate ale materiilor prime utilizate în industria alimentară.	Monitorizarea şi controlul proceselor tehnologice în industria alimentară şi a relaţiilor acesteia cu mediul, identificarea situaţiilor anormale şi propunerea de soluţii (CP3); - Abilitatea elaborării de proiecte legate de tehnologii şi produse specifice industriei agroalimentare şi implementarea lor într-un cadru de protecţie a consumatorului şi a mediului (CP3); principiilor normelor şi a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar (CT1); - Capacitatea de evaluare a necesităţii şi utilităţii motivaţiilor extrinseci şi intrinseci ale educaţiei continue (CT3).	50%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar
15.09.2026	Conf. univ. dr. ing. Ioan GONTARIU	Conf. univ. dr. ing. Ioan GONTARIU

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Șef lucrări dr ing Eufrozina ALBU

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN