Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	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 şi Expertiza Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Inocuitatea produselor alimentare**				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				DD
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităţilor 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
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 transversale	C.T.2. Gândeşte analitic
Competențe profesionale	C.P.11. Analizează eşantioane din alimente şi băuturi

5. Rezultatele învățării

Cunoştințe	Aptitudini	Responsabilitate şi 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 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 (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	cunoaşterea diferitelor aspecte ale inocuităţii produselor alimentare, avându-se în vedere posibilităţile de contaminare sau poluare la nivelul diferitelor verigi ale „lanţului alimentar”, cunoaşterea mecanismului de acţiune al substanţelor toxice, relaţiile dintre ele şi organism, precum şi relaţiile dintre toxic şi mediul înconjurător; cunoaşterea metodelor de prevenire a riscurilor fizico-chimice şi biologice

7. Conţinutul predării şi învăţării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii

1. Alimentul – Factor de patogeneză 1.1. Procese care afectează valoarea nutritivă a alimentelor și provoacă insalubrizarea lor 1.2. Influenţa alimentelor insalubrizate asupra sănătăţii	2	Prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
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. Influenţa și imunotoxicitatea aditivilor alimentari	2		
8. Aromele și securitatea alimentară	2		
9. Securitatea alimentară a materialelor utilizate în compoziţia 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-Seriţan Maria, *Inocuitatea produselor alimentare*, *Note de curs*, Suceava, 2027 2. Tofan C., *Igiena și securitatea produselor alimentare*, Editura Agir, Bucureşti, 2001			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1 Norme privind securitatea și sănătatea în muncă și situaţii de urgenţă specifice laboratorului de inocuitatea produselor alimentare	1 oră	explicaţia, conversaţia, problematizarea	
2. Determinarea substanţelor antiseptice şi bacteriostatice (conservanţi)	2 ore	analize, explicaţia, conversaţia, problematizarea	
3. Determinarea toxicilor minerali	2 ore	analize, explicaţia, conversaţia, problematizarea	
4. Analiza sucurilor de fructe, siropurilor	2 ore	analize, explicaţia, conversaţia, problematizarea	
5. Analiza jeleurilor, bomboanelor, dulceţurilor	3 ore	analize, explicaţia, conversaţia, problematizarea	
6. Analiza calitativă şi cantitativă a îndulcitorilor	2 ore	analize, explicaţia, conversaţia, problematizarea	
7. Evaluare finală	2 ore	conversaţia, problematizarea	
Bibliografie minimală recomandată			
Poroch-Seriţan Maria, *Inocuitatea produselor alimentare*, *Note de curs*, Suceava, 2027			

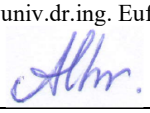
8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	**Cunoștințe:** corectitudinea și nivelul de aprofundare a cunoștințelor privind sursele și tipurile de contaminanți ai alimentelor, mecanismele de acțiune și efectele toxicologice ale acestora, precum și metodele de prevenire și control al riscurilor pentru inocuitatea alimentelor. **Aptitudini:** capacitatea de a identifica și analiza riscurile fizico-chimice și biologice asociate alimentelor și de a interpreta efectele acestora asupra calității și siguranței produselor alimentare. **Responsabilitate și autonomie:** formularea unor măsuri adecvate de prevenire și control al contaminării alimentelor, pe baza principiilor de siguranță alimentară.	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă.	50%
Evaluare pe parcurs	**Cunoștințe:** cunoașterea principiilor și etapelor metodelor de analiză a contaminanților și a parametrilor de calitate ai alimentelor și băuturilor. **Aptitudini:** aplicarea corectă a metodelor de analiză, efectuarea determinărilor calitative și cantitative, efectuarea calculelor specifice și interpretarea rezultatelor obținute pentru eșantioanele analizate. **Responsabilitate și autonomie:** respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, utilizarea responsabilă a echipamentelor și substanțelor de laborator, identificarea și	Evaluarea activității practice, verificarea rezultatelor determinărilor, interpretarea datelor, prezentarea și discutarea rezultatelor/problemelor analizate.	50%

	argumentarea eventualelor neconformități și formularea unor concluzii bazate pe rezultatele experimentale, prin utilizarea gândirii analitice.		

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN 	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Şef de lucrări univ.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 