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	**Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor**				
Anul de studiu	IV	Semestrul	I	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.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

Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP3 Supravegherea, conducerea, analiza și proioctarea tehnologlilor alimentare de la materii unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților prime până la produs finit. CP5 Realizarea și controlul și expertizei produselor alimentare inclusiv în domeniul protecției consumatorului
Competențe transversale	CT3 Utlizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor. invatare formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba romană, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utlității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

4. 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 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 elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

	Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației.	

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

Obiectivul general al disciplinei	• Însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice industriei cărnii, laptelui, cerealelor, ouălor, conceptului de calitate, cunoaşterea factorilor de producţie, a conceptelor de siguranţă a alimentelor, în scopul identificării şi eliminării produselor alimentare necorespunzătoare.

6. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
• Enumerarea metodelor moderne de expertiză a produselor alimentare, caracterizarea tipurilor de unităţi de alimentaţie publică şi normele de igienă ce se impun aceste unităţi	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Controlul şi expertiza cărnii	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Controlul şi expertiza preparatelor din carne şi peşte	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Controlul şi expertiza laptelui şi a produselor lactate	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Controlul şi expertiza uleiului	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Controlul şi expertiza produselor de patiserie,cofetărie	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Controlul şi expertiza cerealelor şi produselor cerealiere	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Controlul şi expertiza fructelor si legumelor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Controlul şi expertiza produselor de alimentaţie publică	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Controlul şi expertiza băuturilor alcoolice	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Recapitulare finală	2		

Bibliografie minimală recomandată

- BANU C. şi colab., (2009) – Tratat de industrie alimentara.Tehnologii alimentare Editura ASAB, Bucureşti.
- BANU C. şi colabl., 2007 – Calitatea şi analiza senzorială a produselor alimentare, Editura AGIR, Bucureşti.
- POPA G., STĂNESCU V., (1981) – Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală. Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti.
- SAVU C., (2002) – Igiena şi controlul produselor de origine animală, Editura Alma, Galaţi.
- ŞINDILAR E., (2000) – Controlul igienic al produselor şi subproduselor de origine animală, vol. 1 şi 2, Editura Moldogrup, Iaşi.

Aplicaţii (laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
• Metode de determinare a gradului de prospeţime a cărnii povenite de la animalele de măcelărie, păsări	4	conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
• Metode de determinare a gradului de prospeţime a cărnii povenite de la peşte şi icre	2	conversaţia euristică, studiu de caz Întocmire, prezentare proiecte	
• Metoda trichineloscopică şi metoda de digestie artificială a probelor de carne pentru diagnosticul în Trchineloză pentru detectarea larvelor de *Trichinella spiralis*	4	conversaţia euristică, studiu de caz Întocmire, prezentare proiecte	
• Metode de determinarea gradului de prospeţime şi a conformităţii laptelui şi a produselor lactate	4	conversaţia euristică, studiu de caz Întocmire, prezentare proiecte	
• Metode de examinarea ouălor şi a produselor din ouă privind gradul de prospeţime şi a conformităţii lor	4	conversaţia euristică, studiu de caz	
• Metoda microscopică a sedimentului de miere de albine privind identificarea granulelor de polen pentru stabilirea originii de cules şi metode fizico- chimice pentru determinarea conformităţii	4	conversaţia euristică, studiu de caz	
• Metode de examinare a făinurilor de cereale şi a pastelor făinoase privind gradul de prospeţime şi conformitate	4	conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
• Evaluare	2	conversaţia euristică, studiu de caz	

Bibliografie minimală recomandată
• BONDOC I., ŞINDILAR E.V., (2002) – Controlul sanitar veterinar al calităţii şi salubrităţii alimentelor, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iaşi. • BULANCEA M.si Gabriela RÂPEANU,(2009) – Autentificarea şi identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti

7. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	Dobândirea noțiunilor fundamentale privind principiile și metodele de autentificare a produselor alimentare și de identificare a falsificărilor, precum și cunoașterea caracteristicilor fizico-chimice, nutriționale și funcționale ale acestora, în corelație cu cerințele de calitate și siguranță alimentară. Capacitatea de a explica și analiza metodele de autentificare și depistare a falsificărilor produselor alimentare, de a evalua conformitatea acestora cu standardele și reglementările aplicabile și de a fundamenta măsuri de control și prevenire a fraudelor alimentare în cadrul sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	60%
Evaluare pe parcurs	Însușirea principiilor și metodelor de autentificare și identificare a falsificărilor produselor alimentare, precum și capacitatea de aplicare corectă a procedurilor de analiză și control, cu utilizarea adecvată a echipamentelor și instrumentelor specifice de laborator. Capacitatea de a interpreta și evalua rezultatele analizelor privind autenticitatea, calitatea și conformitatea produselor alimentare, de a identifica eventualele neconformități și de a propune măsuri de prevenire a falsificărilor, cu asumarea responsabilității pentru acuratețea rezultatelor, respectarea cerințelor legislative și protecția consumatorilor.	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
15.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN	Asistent de cercetare dr. ing. Mariana SPINEI

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