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	**Ingineria 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.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti
Competențe profesionale	C.P. 15. Depune eforturi pentru îmbunătăţirea producţiei alimentare din punct de vedere nutriţional

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul descrie, identifică, sumarizează concepte și noțiuni inginerești și modul lor de aplicare în probleme concrete de uz general specifice programului de studii Ingineria 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, evaluază calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare. Studentul/absolventul utilizează metode și instrumente specifice pentru studiul, analiza, sinteza și realizarea sistemelor și echipamentelor specifice programului de studii Ingineria produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor 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. 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 şi 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 şi băuturilor cu hidrocarburi aromatice policiclice şi cu amine heterociclice	3		
5. Amine biogene	2		
6. Formarea şi răspândirea în produsele alimentare a compuşilor N-nitrozani (CNO)	3		
7. Influenţa şi imunotoxicitatea aditivilor alimentari	2		
8. Aromele şi 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 şi securitatea produselor alimentare*, Editura Agir, Bucureşti, 2001			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1 Norme privind securitatea şi sănătatea în muncă şi 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:** însușirea și explicarea corectă a conceptelor, principiilor și noțiunilor privind inocuitatea produselor alimentare, contaminanții și riscurile fizico-chimice și biologice. **Aptitudini:** identificarea și analiza riscurilor pentru siguranța și calitatea produselor alimentare și aplicarea cunoștințelor științifice pentru evaluarea și prevenirea acestora. **Responsabilitate și autonomie:** formularea și argumentarea unor măsuri de prevenire și control al riscurilor, în vederea asigurării inocuității și menținerii valorii nutritive a produselor alimentare.	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 utilizate pentru evaluarea inocuității și calității produselor alimentare. **Aptitudini:** aplicarea corectă a metodelor de analiză, efectuarea calculelor specifice, interpretarea rezultatelor și formularea concluziilor privind calitatea și inocuitatea produselor alimentare. **Responsabilitate și autonomie:** respectarea normelor de securitate în laborator, utilizarea responsabilă a	Evaluarea activităților practice, verificarea determinărilor, analiza și prezentarea rezultatelor problematizărilor.	50%

	echipamentelor și substanțelor și formularea independentă a concluziilor pe baza rezultatelor obținute.		

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	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Șef 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