Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIȘA 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	**Protecția consumatorului și a mediului**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Inocuitatea produselor alimentare**				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	E
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 activităților 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. Gândește analitic
Competențe profesionale	C.P.8. Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.	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, evalua calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale 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 și securitatea produselor alimentare*, Editura Agir, București, 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:** corectitudinea și nivelul de aprofundare a cunoștințelor privind sursele de contaminare, principalii contaminanți ai alimentelor, mecanismele de acțiune și efectele acestora asupra inocuității și calității produselor alimentare. **Aptitudini:** capacitatea de a identifica și analiza riscurile fizico-chimice și biologice și de a aplica metodele de control al calității și inocuității produselor alimentare. **Responsabilitate și autonomie:** formularea și argumentarea unor măsuri de prevenire și control al riscurilor și de asigurare a calității și siguranței alimentelor.	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 aplicate alimentelor și băuturilor. **Aptitudini:** aplicarea corectă a metodelor de analiză, efectuarea determinărilor calitative și cantitative, realizarea calculelor specifice și interpretarea rezultatelor pentru evaluarea calității produselor alimentare. **Responsabilitate și autonomie:** respectarea normelor de securitate în laborator, utilizarea responsabilă a echipamentelor și substanțelor și formularea independentă a concluziilor pe baza rezultatelor obținute, prin utilizarea gândirii analitice.	Evaluarea activității practice, verificarea rezultatelor determinărilor, rezolvarea situațiilor-problemă și prezentarea/interpretarea rezultatelor	50%

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

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Şef de lucrări dr. ing Laura Carmen APOSTOL

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