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	**Protecția consumatorului și a mediului**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Autentificarea alimentelor şi decelarea falsificărilor**				
Anul de studiu	IV	Semestrul	II	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				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
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
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 profesionale/generale	CP7 Efectueaza controlul de calitate asupra prelucrarilor CP 13 Asigura conformitatea produsului finit cu cerintele
Competențe transversale	

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 elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.
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	• Însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice autentificării şi depistării falsificării produselor alimentare, în scopul identificării şi eliminării produselor alimentare necorespunzătoare.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
• Noţiuni introductive despre autentificarea şi falsificarea produselor alimentare	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. I. Autentificarea produselor lactate si metode de identificare a falsificărilor	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP.II. Autentificarea cărnii şi a produselor din carne şi metode de identificare a falsificărilor	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. III. Autentificarea peştelui şi a produselor de peşte şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. IV. Autentificarea ouălor şi a produselor pe bază de ouă şi metode de identificare a falsificărilor	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. V. Autentificarea mierii de albine şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. VI. Autentificarea băuturilor alcoolice şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. VII. Autentificarea cerealelor şi a produselor cerealiere şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. VIII. Autentificarea produselor obţinute prin procesarea fructelor şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. IX. Autentificarea uleiurilor şi grăsimilor şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. X. Autentificarea şi metode de identificare a falsificărilor la cafea, cacao şi ciocolată	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. XI. Autentificarea ceaiului şi a unor condimente şi metode de identificare a falsificărilor	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. XII. Autentificarea produselor alimentare modificate genetic şi iradiate şi metode de identificare	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP XIII. Certificarea şi expertizarea produselor alimentare	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
Recapitulare	1		
Bibliografie minimală recomandată			
1. BULANCEA M., (2002) Autentificarea, expertizarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica 2. RAPEANU, G., (2010), Controlul falsificărilor produselor alimentare, Editura didactică şi pedagogică, Bucureşti 3. CIOTĂU C., (2010)– Controlul sanitar vetrinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universităţii din Suceava 4. CIOTĂU C.,(2009) – Controlul şi expertiza alimentelor şi depistarea falsurilor. Editura Universităţii din Suceava 5. OROIAN, M., (2014) – Autentificarea produselor alimentare şi depistarea falsurilor			

Aplicaţii (laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Autentificarea produselor lactate si metode de identificare a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
2. Autentificarea produselor din carne si metode de identificare a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
3. Identificarea hidroxiprolinei din produsele de carne	2	Experimentul, explicația, dialogul	
4. Autentificarea mierii de albine si metode de identificare a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
5. Autentificarea băuturilor alcoolice si metode de identificarea a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
6. Autentifificarea produselor din fructe si metode de identificare a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
Test	2	Test de evaluare	
Bibliografie minimală recomandată			
BULANCEA M., (2002) Autentificarea, expertizarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica RAPEANU, G., (2010), Controlul falsificărilor produselor alimentare, Editura didactică şi pedagogică, Bucureşti Oroian, M., (2014) – Autentificarea produselor alimentare şi depistarea falsurilor			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	Dobândirea noțiunilor fundamentale privind autentificarea produselor alimentare, identificarea falsificărilor, calitatea și siguranța alimentară. Cunoașterea principiilor privind conformitatea, trasabilitatea, standardele și igiena produselor alimentare. Capacitatea de a defini și explica principiile științei alimentului și caracteristicile nutriționale și funcționale ale produselor alimentare.	Examen	60%

	Capacitatea de a evalua conformitatea produselor și proceselor în vederea garantării siguranței alimentare. Capacitatea de a realiza controlul și expertiza produselor alimentare, inclusiv din perspectiva protecției consumatorului și a mediului.		
Evaluare pe parcurs	Aplicarea corectă a metodelor de autentificare și identificare a falsificărilor produselor alimentare. Capacitatea de a evalua conformitatea și trasabilitatea produselor alimentare și de a identifica neconformitățile. Evaluarea proprietăților organoleptice, fizico-chimice și microbiologice și interpretarea rezultatelor analizelor. Capacitatea de a efectua calcule specifice și de a aprecia calitatea și valoarea nutritivă și energetică a produselor alimentare. Capacitatea de a elabora proceduri de operare și de a propune măsuri pentru asigurarea calității și siguranței alimentare. Capacitatea de a analiza procesele de producție din perspectiva reducerii pierderilor și a optimizării acestora.	Test	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 lucr. univ. dr. ing. Laura 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