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	**Master**
Programul de studii	**Managementul igienei, controlul calităţii produselor alimentare şi asigurarea sănătăţii populaţiei**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Falsificări şi expertize specifice ale produselor alimentare**					
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	E	
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară					DSI
	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	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	142
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	144
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	200
Numărul de credite	8

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	CT2 - utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice
Competențe profesionale/generale	CP 9 - ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul înțelege complexitatea cadrului legislativ național și internațional privind produsele alimentare, suplimentele, sănătatea consumatorului și protecția mediului.	Studentul/Absolventul interpretează și aplică corect legislația privind producerea, controlul și promovarea produselor alimentare și a suplimentelor alimentare.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea aplicării principiilor eticii profesionale și ale reglementărilor legale în activitatea desfășurată în industrie, cercetare și control.
Studentul/Absolventul înțelege relația dintre siguranţa alimentară și transmiterea agenților patogeni.	Studentul/Absolventul proiectează sisteme de intervenție rapidă în cazuri de contaminare sau alerte pentru alimente.	Studentul/Absolventul conduce activități de educație și formare în domeniul siguranței alimentare și al sănătății populației.

6. **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• Însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice expertizării şi depistării falsificării produselor alimentare, în scopul identificării şi eliminării produselor alimentare necorespunzătoare.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Noţiuni generale despre autentificare şi falsificare. Tehnici moderne de depistare a falsificării	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice laptelui şi produselor lactate	4	prelegerea, conversaţia	

		euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice cărnii şi produselor din carne	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice ouălor şi produselor din ouă şi produselor din ouă	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice mierii de albine	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice cerealelor şi produselor cerealiere	3	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice fructelor şi produselor din fructe	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice vinurilor şi băuturilor alcoolice	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice uleiurilor şi grăsimilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice cacao, cafea şi ciocolată	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Falsificări şi expertize specifice ceaiurilor şi a unor condimente	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Produsele alimentare modificate genetic şi iradiate	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Expertiza produselor alimentare	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• Recapitulare	1		
Bibliografie minimală recomadată			
• BULANCEA M.si Gabriela RÂPEANU,(2009) – Autentificarea şi identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică şi Pedagogică Bucureşti • BULANCEA M.si Gabriela RÂPEANU,(2009) – Autentificarea şi identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică şi Pedagogică Bucureşti • CIOTĂU C., (2010)– Controlul sanitar vetrinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universităţii din Suceava • CIOTĂU C.,(2009) – Controlul şi expertiza alimentelor şi depistarea falsurilor. Editura Universităţii din Suceava • OROIAN, M., Autentificarea produselor alimentare şi depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014			

Aplicaţii (Seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
• Falsificări şi expertize specifice laptelui şi produselor lactate	4	conversaţia euristică, studiu de caz	
• Falsificări şi expertize specifice cărnii şi produselor din carne	2	conversaţia euristică, studiu de caz	
• Falsificări şi expertize specifice ouălor şi produselor din ouă şi produselor din ouă	2	conversaţia euristică, studiu de caz	
• Falsificări şi expertize specifice mierii de albine	2	conversaţia euristică, studiu de caz	
• Falsificări şi expertize specifice uleiurilor şi grăsimilor	2	conversaţia euristică, studiu de caz	
• Falsificări şi expertize specifice ceaiurilor şi a unor condimente	2	conversaţia euristică, studiu de caz	
Bibliografie minimală recomandată			
BULANCEA M., (2002) Autentificarea, expertizarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica BULANCEA M., RÂPEANU, G., (2009) – Autentificarea şi identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică şi Pedagogică Bucureşti CIOTĂU C., (2010)– Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universităţii din Suceava CIOTĂU C.,(2009) – Controlul şi expertiza alimentelor şi depistarea falsurilor. Editura Universităţii din Suceava OROIAN, M., Autentificarea produselor alimentare şi depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014			
Bibliografie minimală			
BULANCEA M.si Gabriela RÂPEANU,(2009) – Autentificarea şi identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică şi Pedagogică Bucureşti BULANCEA M.si Gabriela RÂPEANU,(2009) – Autentificarea şi identificarea falsificărilor produselor alimentare. Editura Didactică şi Pedagogică Bucureşti OROIAN, M., Autentificarea produselor alimentare şi depistarea falsurilor, Ed. Performantica, 2014			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	Dobândirea noţiunilor fundamentale privind falsificarea şi	Examen scris - test	**60%**

	expertiza produselor alimentare, cunoașterea principalelor tipuri de falsificări și a implicațiilor acestora asupra calității, siguranței alimentare și sănătății consumatorilor. Capacitatea de a identifica și explica metodele de falsificare a produselor alimentare, în corelație cu inovațiile din industria alimentară (CP2), precum și de a interpreta cadrul legislativ național și internațional privind autenticitatea, conformitatea și protecția consumatorilor.	docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	
Evaluare pe parcurs	Însușirea principiilor și metodelor de identificare și evidențiere a falsificărilor produselor alimentare, precum și capacitatea de utilizare corectă și precisă a echipamentelor, instrumentelor și tehnicilor specifice de laborator (CT2). Capacitatea de a interpreta și evalua rezultatele analizelor privind autenticitatea și conformitatea produselor alimentare, în raport cu cerințele legislative și de siguranță alimentară, cu asumarea responsabilității pentru acuratețea rezultatelor și respectarea principiilor eticii profesionale.	Verificarea orală, pe parcursul orelor de laborator, a cunoştinţelor asimilate și verificarea finală	40%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN	Conf. univ.dr.ing. Sorina ROPCIUC

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Prof univ dr ing Georgiana Gabriela CODINĂ

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