

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | Universitatea "Dunărea de Jos" Galați                                |
| 1.2 Facultatea                        | Știința și Ingineria Alimentelor                                     |
| 1.3 Departamentul                     | Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor și Biotehnologii Aplicate |
| 1.4 Domeniul de studii                | <b>Ingineria Produselor Alimentare</b>                               |
| 1.5 Ciclul de studii                  | Master   |
| 1.6 Programul de studii/Calificarea   | <b>Controlul, Expertizarea și Siguranța Alimentelor</b>              |

### 2. Date despre disciplină

|  |  |               |           |                       |          |                         |           |
|--|--|---------------|-----------|-----------------------|----------|-------------------------|-----------|
| 2.1 Denumirea disciplinei              | <b>Trsabilitatea produselor alimentare</b> |               |           |                       |          |                         |           |
| 2.2 Titularul activităților de curs    | <b>Prof.univ.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC</b> |               |           |                       |          |                         |           |
| 2.3 Titularul activităților de seminar | <b>Prof.univ.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC</b> |               |           |                       |          |                         |           |
| 2.4 Anul de studiu                     | <b>I</b>                                   | 2.5 Semestrul | <b>II</b> | 2.6 Tipul de evaluare | <b>E</b> | 2.7 Regimul disciplinei | <b>Op</b> |

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

|  |           |                    |    |             |     |
|--|-----------|--------------------|----|-------------|-----|
| 3.1 Număr de ore pe săptămână  | 3         | din care: 3.2 curs | 2  | 3.3 seminar | 1   |
| 3.4 Total ore din planul de învățământ   | <b>42</b> | din care: 3.5 curs | 28 | 3.6 seminar | 14  |
| Distribuția fondului de timp   |           |                    |    |             | ore |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe                                    |           |                    |    |             | 5   |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren |           |                    |    |             | 5   |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri                          |           |                    |    |             | 5   |
| Tutoriat   |           |                    |    |             | 3   |
| Examinări  |           |                    |    |             | 2   |
| Alte activități  |           |                    |    |             | 0   |
| <b>3.7 Total ore studiu individual</b>   | 20        |                    |    |             |     |
| <b>3.9 Total ore pe semestru</b>   | 62        |                    |    |             |     |
| <b>3.10 Numărul de credite</b>   | 4         |                    |    |             |     |

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

|                   |   |
|-------------------|---|
| 4.1 de curriculum | <ul style="list-style-type: none"> <li>Notiuni generale referitoare la calitatea produselor alimentare. Valențele calității produselor alimentare. Definierea și clasificarea caracteristicilor de calitate, Politici și strategii globale de securitate alimentară. Tehnici de prezentare și comunicare</li> </ul> |
| 4.2 de competențe | <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;</li> <li>Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor de calitate a produselor alimentare.</li> </ul>                                |

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 5.1. de desfășurare a cursului      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de curs dotată cu sistem de proiecție; conexiune internet</li> <li>Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă</li> </ul>  |
| 5.2. de desfășurare a laboratorului | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de curs dotată cu sistem de proiecție; conexiune internet</li> <li>Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă</li> </ul> |

### 6. Competențele specifice acumulate

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Competențe profesionale</b> | <p><b>C1.</b> Proiectarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor.</p> <p><b>C2.</b> Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor.</p> |
|--------------------------------|---|

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Competențe transversale</b> | <p><b>CT1.</b> Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice</p> <p><b>CT2.</b> Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat.</p> <p><b>CT3.</b> Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.</p> |
|--------------------------------|---|

### 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor necesare pentru desfășurarea unei activități de proiectare și implementare a sistemelor de trasabilitate;<br>Explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei;   |
| 7.2 Obiectivele specifice             | Insușirea cadrului conceptual al trasabilitatii si importanta in sistemele de calitate si siguranta a alimentelor;<br>Caracterizarea descriptorilor și subdescriptorilor unui sistem de trasabilitate;<br>Descrierea metodelor de trasare a loturilor de produse și a legăturii acestora cu loturile de materii prime;<br>Elaborarea procedurilor de trasabilitate, documentelor /înregistrărilor. |

### 8. Conținuturi

| 8.1 CURS  | Metode de predare  | Observații |
|---|--|------------|
| Importanța trasabilității în sistemele de management al calității și siguranței produselor alimentare. Avantaje. Obiective. Responsabilități. Reglementări legislative. | Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații. | 2 ore      |
| Caracteristici, componente și mecanisme ale trasabilității. Etapele dezvoltării și implementării unui sistem de trasabilitate.  | Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații. | 4 ore      |
| Sisteme de identificare a produselor. Sisteme interne. Sisteme externe.   | Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații. | 6 ore      |
| Sisteme de trasabilitate în industria laptelui.   | Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații. | 4 ore      |
| Sisteme de trasabilitate în industria cărnii.   | Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații. | 4 ore      |
| Sisteme de trasabilitate pentru produsele ecologice și modificate genetic.  | Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații. | 4 ore      |
| Sisteme de trasabilitate globale.   | Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații. | 4 ore      |

#### Bibliografie

Stănciuc, N. Trasabilitatea produselor alimentare. Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați.

Stănciuc, N, Rapeanu, G., Stanciu, S. (2011). Trasabilitate. Concepte fundamentale si specifice laptelui si produselor lactate. Editura Academica, Galati.

Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare

SR EN ISO 22005-2007: Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului.

| 8.2 SEMINAR   | Metode de predare   | Observații |
|---|---|------------|
| - Descrierea metodelor de trasare a loturilor de produse și a legăturii acestora cu loturile de materii prime | Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, metode de dezvoltare a gândirii critice | 2 ore      |
| - Caracterizarea descriptorilor și subdescriptorilor unui sistem de trasabilitate la alegere                  | Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, metode de dezvoltare a gândirii critice | 2 ore      |

|   |   |       |
|---|---|-------|
| - Elaborarea documentelor/înregistrărilor și evidențierea importanței sistemelor de stocare în cadrul SMSA  | Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, metode de dezvoltare a gândirii critice | 4 ore |
| - Elaborarea unor proceduri de trasabilitate, a procedurilor de control documente și control înregistrări și stabilirea responsabilităților   | Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, metode de dezvoltare a gândirii critice | 2 ore |
| - Descrierea unui sistem intern de trasare în cadrul unui SMSA  | Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, metode de dezvoltare a gândirii critice | 2 ore |
| - Elaborarea unei proceduri de retragere/rechemare  | Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, metode de dezvoltare a gândirii critice | 2 ore |
| Bibliografie:<br>Stănciuc, N. (2022). Trasabilitatea produselor alimentare. Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați.<br>Stănciuc, N., Rapeanu, G., Stanciu, S. (2011). Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate. Editura Academica, Galați. |   |       |

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu cerințele manifestate de mediul socio-economic.

**10. Evaluare**

| Tip activitate  | 10.1 Criterii de evaluare   | 10.2 Metode de evaluare                             | 10.3 Pondere din nota finală |
|---|---|---|------------------------------|
| 10.4 Curs   | Cerinte pentru nota 5: Definirea noțiunilor de trasabilitate a alimentelor. Cunoasterea caracteristicilor generale ale sistemelor de trasabilitate. | Examen scris și oral.                               | 70                           |
| 10.5 Seminar  | Elaborare referat pe o tematică impusă sau la alegere – nota minim 5  | Problematizarea; Studiul de caz; Discuția           | 20                           |
|   | Participare la seminar (respectarea RAUS)   | Implicarea în activități; Interactivitate; Discuția | 10                           |
| 10.6 Standard minim de performanță  |   |   |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definirea noțiunilor de trasabilitate a alimentelor. Cunoasterea caracteristicilor generale ale sistemelor de trasabilitate.</li> <li>▪ Elaborarea și prezentarea unei teme de casă pe o tematică aleasă.</li> </ul> |   |   |                              |

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data completării

2.09.2022

Prof.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC

Prof.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC

Data avizării în departament

29.09.2022

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății<sup>1</sup>

HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului<sup>1</sup>

Prof.dr.ing. Gabriela Elena BAHRIM

<sup>1</sup> Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești