

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, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Trasabilitatea produselor alimentare						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC						
2.3 Titularul activităților de seminar	-						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	0
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	0
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0
Tutoriat					16
Examinări					10
Alte activități					0
3.7 Total ore studiu individual	86				
3.9 Total ore pe semestru	100				
3.10 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	Identificarea și aplicarea unor metode de cercetare în domeniul științei alimentelor, tehnologiilor alimentare, utilajelor specifice industriei alimentare și biotehnologie. (C2)
	Implementarea și monitorizarea politicilor și strategiilor europene privind siguranța și securitatea alimentară în alimentația publică. (C3)
	Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C4)

Competențe transversale	
-------------------------	--

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; 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; Caracterizarea descriptorilor și subdescriptorilor unui sistem de trasabilitate; Descrierea metodelor de trasare a loturilor de produse și a legăturii acestora cu loturile de materii prime; 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, explicatia, dezbateră, simularea de situații.	4 ore
Caracteristici, componente și mecanisme ale trasabilității. Etapele dezvoltării și implementării unui sistem de trasabilitate.	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbateră, simularea de situații.	2 ore
Etapele dezvoltării și implementării unui sistem de trasabilitate.	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbateră, simularea de situații.	2 ore
Sisteme de identificare a produselor. Sisteme interne. Sisteme externe.	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbateră, simularea de situații.	2 ore
Sisteme de trasabilitate în alimentație publică.	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbateră, simularea de situații.	2 ore
Sisteme de trasabilitate pentru produsele ecologice și modificate genetic.	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbateră, simularea de situații.	2 ore

Bibliografie

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.

Stănciuc, N, Rapeanu, G., Stănciu, S. (2011). Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate. Editura Academica, Galați.

Stănciuc N., 2022. Trasabilitatea produselor alimentare – Note de curs

8.2 SEMINAR	Metode de predare	Observații
Nu este cazul.		

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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	<u>Cerinte pentru nota 5:</u> Definierea noțiunilor de trasabilitate a alimentelor. Cunoasterea caracteristicilor generale ale sistemelor de trasabilitate.	Examen scris	100%
10.5 Seminar	Nu este cazul.		
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definierea noțiunilor de trasabilitate a alimentelor. Cunoasterea caracteristicilor generale ale sistemelor de trasabilitate. 			

Data completării
20.09.2022

Semnătura titularului de curs
Prof.dr.ing. Nicoleta *STĂNCIUC*

Semnătura titularului de seminar
-

Data avizării în departament
22.09.2022

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. *Camelia VIZIREANU*

Data aprobării în Consiliul Facultății
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului
Prof.dr.ing. *Gabriela BAHRIM*