

Fișa disciplinei

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2. Facultatea	Transfrontalieră
1.3. Departamentul	Științele Vieții
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii	Studii universitare de masterat
1.6. Programul de studii/Calificarea	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Trasabilitatea produselor alimentare						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de laborator							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Op

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	42	din care:	3.5. Curs	28	3.6. Seminar	14

Distribuția fondului de timp	ore
Studiu după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	17
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	18
Tutoriat	9
Examinări	4
Alte activități	

3.7. Total ore studiu individual	58
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Notiuni generale referitoare la calitatea produselor alimentare și sistemele de managementul calității și siguranței alimentelor
4.2. de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice de calitate a produselor alimentare, managementul calității și siguranței alimentelor, sisteme de management, cerințe

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Suport electronic și grafic (sală dotată cu videoproiector)
--------------------------------	---

5.2. de desfășurare a seminarului / laboratorului / proiectului	Suport electronic și grafic (sală dotată cu videoproiector)
---	---

6. Competențele specifice acumulate

6.1. Competențe profesionale	C3. Utilizarea de criterii și metode de evaluare a producției agroalimentare pentru realizarea de expertize, studii, consultanță
6.2. Competențe transversale	CT3. Executarea unor sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională

7. Obiectivele disciplinei (reieșite 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	Însușirea cadrului conceptual al trasabilității și importanța în sistemele de calitate și siguranță a alimentelor; Descrierea metodelor de trasare a loturilor de produse și a legăturii acestora cu loturile de materii prime; Elaborarea procedurilor de trasabilitate; Elaborarea documentelor /înregistrărilor

8. Conținut

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Trasabilitatea produselor alimentare - principii generale, cadrul legal, domeniu de aplicare. Caracteristici, componente și mecanisme ale trasabilității. Sisteme de trasabilitate și importanța lor	Prelegerea; Conversația Explicația; Problematizarea	
Relația între trasabilitate și managementul siguranței alimentare și sistemele de control al calității. Tehnologii de identificare a produselor, unităților logistice și locațiilor. Managementul legăturilor de trasabilitate	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
Trasabilitatea în industria cărnii, industria laptelui, pescuitului. Sisteme de trasabilitate a cerealelor, legumelor și fructelor	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
Trasabilitatea alimentelor modificate genetic și a alimentelor ecologice	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
Trasabilitatea alergenilor și patogenilor. Trasabilitatea în lanțul de aprovizionare a produselor proaspete. Trasabilitatea produselor în vrac	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
Elaborarea și managementul documentației unui sistem de trasabilitate. Cadrul conceptual al rechemării produsului de pe piață	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
Bibliografie minimală 1. Bichescu C. 2022. Note de curs 2. Bulletin 91/2015 International Trade Centre <i>Traceability in food and agricultural products</i> 3. Chikara N., Jaglan S., Sindhu N., Anshid V., Charan MVS., Panghal A. 2018. Importance of Traceability in Food Supply Chain for Brand Protection and Food Safety Systems Implementation. <i>Annals of Biology</i> 34(2): 111-118		

4. Nour V. 2016. Trasabilitatea produselor alimentare. Ed. Universitaria
5. SR EN ISO 22005-2007: Trasabilitatea în lanțul alimentară. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului
6. Stănciuc N., Rapeanu G., Stanciu S. 2011. Trasabilitate. Ed. Academica
7. Regulamentul (CE) nr 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului Europei
8. https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/general_requirements_en
9. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/origin-and-traceability_en

8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
Analiza documentelor oficiale care reglementează trasabilitatea produselor alimentare	Experimentul; Studiul de caz; Discuția	
Descrierea unui sistem intern de trasare în cadrul unui sistem de management al siguranței alimentare	Experimentul; Studiul de caz; Discuția	
Elaborarea unor proceduri de trasabilitate, a procedurilor de control documente și control înregistrări și stabilirea responsabilităților – studiu de caz pentru trasabilitatea cerealelor, laptelui, cărnii, pescuitului	Experimentul; Studiul de caz; Discuția	
Utilizarea testelor ADN pentru urmărirea produselor alimentare și trasabilitatea patogenilor	Experimentul; Studiul de caz; Discuția	
Bibliografie minimală 1. Bichescu C. 2022. Note de curs 2. Bulletin 91/2015 International Trade Centre <i>Traceability in food and agricultural products</i> 3. Chikara N., Jaglan S., Sindhu N., Anshid V., Charan MVS., Panghal A. 2018. Importance of Traceability in Food Supply Chain for Brand Protection and Food Safety Systems Implementation. <i>Annals of Biology</i> 34(2): 111-118 4. Nour V. 2016. Trasabilitatea produselor alimentare. Ed. Universitaria 5. SR EN ISO 22005-2007: Trasabilitatea în lanțul alimentară. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului 6. Stănciuc N., Rapeanu G., Stanciu S. 2011. Trasabilitate. Ed. Academica 7. Regulamentul (CE) nr 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului Europei 8. https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/general_requirements_en 9. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/origin-and-traceability_en		

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluarea cunoștințelor teoretice aferente conținutului cursului – nota minim 5	Examen oral	50%
10.5. Seminar	Participare la lucrări – nota minim 5	Implicare în activități; Interactivitate; Evaluare continuă	50%

10.6. Standard minim de performanță

Cunoașterea de către masteranzi a aspectelor generale și particulare privind trasabilitatea alimentelor în lanțul agro-alimentară. Cunoașterea caracteristicilor generale ale sistemelor de trasabilitate. Însușirea



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI
FACULTATEA TRANSFRONTALIERĂ

cadrului conceptual al trasabilității și importanța în sistemele de calitate și siguranță a alimentelor