

FIȘA DISCIPLINEI TRASABILITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

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 (Buzău)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Trasabilitatea produselor alimentare						
2.2 Titularul activităților de curs	Șef lucr. dr. ing. Dana Iulia MORARU						
2.3 Titularul activităților de seminar	-						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V	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	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					ore
Studii după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					24
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					28
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0
Tutoriat					7
Examinări					2
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual	61				
3.9 Total ore pe semestru	75				
3.10 Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	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	- 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	- Sala de curs dotată cu sistem de proiecție; conexiune internet - Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a laboratorului	-

6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	C2.Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare/ preparatelor culinare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din unitățile de alimentație publică. C3.Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare/ preparatelor culinare. C4.Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare/ alimentației publice
------------	---



Abilități	A2.Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentelor de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din unitățile de alimentație publică. A3.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. A4.Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea produselor alimentare/preparatelor culinare, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.
Responsabilitate și autonomie	RA2.Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor/preparatelor culinare dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. RA3.Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. RA4.Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

6.b. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	C2. Programează producția; utilizează instrumente informatice; reduce risipa de resurse. C3. Monitorizează standarde de calitate pentru fabricație; aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control); efectuează controlul calității; aplică standarde de sănătate și siguranță. C4. Optimizează producția; aplică bune practici de fabricație (BPF).
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	Înșușirea cadrului conceptual al trasabilității și importanța în sistemele de calitate și siguranța 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 euristică, explicația, dezbaterile, simularea de situații.	4 ore
Caracteristici, componente și mecanisme ale trasabilității. Etapele dezvoltării și implementării unui sistem de trasabilitate.		2 ore
Etapele dezvoltării și implementării unui sistem de trasabilitate.		2 ore
Sisteme de identificare a produselor. Sisteme interne. Sisteme externe.		2 ore
Sisteme de trasabilitate în alimentație publică.		2 ore
Sisteme de trasabilitate pentru produsele ecologice și modificate genetic.		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., Stanciu, S. (2011). Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate. Editura Academica. Galați.		



Moraru D., 2025 – 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	Evaluare continuă - participarea la dialog în timpul prelegerilor	Verificare pe parcurs (oral)	100%
	Evaluare finală - Cunoașterea și însușirea problematicei tratate la curs. - Elaborarea și susținerea unui referat științific, pe un subiect la alegere, din aria tematică a cursului.	Examen (scris și oral)	
10.5 Seminar	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță			
▪ Definirea noțiunilor de trasabilitate a alimentelor. Cunoașterea caracteristicilor generale ale sistemelor de trasabilitate.			

Data completării
16.06.2026

Semnătura titularului de curs
Șef lucr. dr. ing. Dana Iulia MORARU

Semnătura titularului de seminar/laborator/proiect
Șef lucr. dr. ing. Dana Iulia MORARU

Data avizării în departament
25.06.2026

Semnătura directorului de departament
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
3.09.2026

Semnătura decanului¹
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești

