



Nr. _____ din _____

Formular USAMV-CN-0705020104

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	SPCCA
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Certificarea produselor alimentare							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. dr. Muresan Crina							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Prof. dr. Muresan Crina							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	III	2.6. Tipul de evaluare	Continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DS
							Obligativitate ³⁾	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	2	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
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
3.4.4. Tutoriala					10
3.4.5. Examinări					10
3.4.6. Alte activități					8
3.7. Total ore studiu individual					108
3.8. Total ore pe semestru					150
3.9. Numărul de credite ⁴⁾					6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Microbiologie, Inocuitate, Controlul calității alimentelor, Siguranță și securitatea alimentului
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la compoziția chimică a alimentelor, modificările survenite pe durata prelucrării, parametrii de calitate pentru materia prima și produsul finit.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: - Note de curs: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri. Prezentare curs în format pptx: titular curs: Crina Mureșan Suport logistic: videoprojector, și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Manuale didactice: - Note de laborator/seminar: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri.



	<p>Locul de desfășurare: USAMV-ICAR Sunt necesare: Proiector, calculatoare, standarde Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen. În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate.</p>
--	---

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5. Monitorizează standarde de calitate pentru fabricație
Competențe transversale	

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>Disciplină de specialitate, de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind caracteristicilor procesului de certificare a produselor alimentare. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind sistemele de management.</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>Să cunoască cerințele standardelor ce stau la baza certificării. Să își însușească modul de elaborare a unei proceduri, a manualul de calitate și siguranță. Să înțeleagă termenii și etapele certificării . Să poată identifica tipurile de certificare. Să înțeleagă etapele unui audit.</p>

8. Conținuturi

8.1.CURS	Metode de predare	Observații
<p>Număr de ore – 28/ 2 ore / prelegere Certificarea – definiție, terminologie, simboluri, organism de certificare, tipuri de certificări</p>	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	1 prelegere
<p>Standard de sistem, standard de produs, standarde de auditare SR EN ISO 22000, SR EN ISO 9001, Standard de produs : cerințe SR EN ISO 19011, IFS Food, BRC Food Safety</p>	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	5 prelegeri
<p>Documentele sistemelor de management; documente audit</p>	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	2 prelegeri
<p>Certificarea unui sistem de management (sistem integrat); Etapele procesului de certificare; Formulare certificare (studiu de caz)</p>	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	2 prelegeri
<p>Certificarea produselor ecologice Organisme de certificare; Atribuțiile organismelor de certificare din Romania si UE(exemple)</p>	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	2 prelegere



<p>Auditul produselor ecologice Planificarea auditului; Auditul produselor ecologice; Ședința de deschidere a procedurii de audit; Examinarea propriu- zisa; Inspecția propriu-zisa; Raportarea rezultatelor. Vizita de documentare la o unitate de industrie alimentara certificata.</p>	<p>Prelegere, Conversație euristică, Explicația</p>	<p>2 prelegere</p>
<p>8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14</p> <p>Documentele calității, Proceduri de sistem, operaționale, specifice; instrucțiuni de lucru, proceduri audit -studii de caz</p> <p>Studii de caz: identificarea produselor certificate(tipul de certificare, organismul de certificare, marcajele) Realizarea unei baze de date a produselor certificate din domeniul alimentar.</p>	<p>Conversația euristică, modul de lucru in echipa</p> <p>Conversația euristică, modul de lucru in echipa, prezentări power point</p>	<p>2 seminarii</p> <p>5 seminarii</p>
<p><i>Bibliografie Obligatorie:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muresan Crina, 2024, Notițe curs 2. Romina Marc, Crina Muresan, 2023, Managementul sigurantei alimentelor, Editura Mega, Cluj-Napoca 		
<p><i>Bibliografie Facultativă:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. P.A.Luning, W.J.Marcelis, W.M.F. Jongen,2008, Managementul calității alimentelor -o abordare tehnico-managerială, Editura Casa Cărții de Științe, Cluj Napoca. 2. Apostu S. , 2009, Managementul calității alimentelor , Editura Risoprint, Cluj Napoca. 		

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit. Conținutul disciplinei este în concordanță cu cerințele asociațiilor profesionale naționale specifice. În vederea identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participa la diferite conferințe/seminarii/cursuri/scoli de vara/wokshopuri/mese rotunde, unde se întâlnesc cu specialiștii din industria alimentara din mediu privat si cu cadrele didactice din alte instituții de învățământ superior din tara. Întâlnirile vizează identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Însușirea caracteristicilor procesului de certificare a produselor alimentare.	Verificare pe parcurs	50%
10.5. Seminar	Însușirea noțiunilor practice legate de documentele necesare certificării produselor alimentare.	Studiu de caz	50%



10.6. Standard minim de performanță

Prezentarea unui studiu de caz.





Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie

Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen

Obținerea notei de trecere (minim 5) la verificarea cunoștințelor de la finalul lucrărilor de laborator și examen este condiție de promovabilitate.

Nota finală= 50%E +50% C

- ¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat
- ² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licența se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).
- ³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).
- ⁴ Un credit este echivalent cu 25 ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării	Titular curs	Titular lucrări seminar
06.09.2024	Prof. dr. Mureșan Crina	Prof. dr. Mureșan Crina
		
	Coordonator disciplină	
	Prof. dr. Mureșan Crina	
		
Data avizării în departament	Director de departament	
12.09.2024	Conf. dr. Man Simona	
Data avizării în Consiliul Facultății	Decan	
27.09.2024	Prof. dr. Mudura Elena	
	