



Nr. _____ din _____

Formular USAMV-CN 0706010211

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Știința Alimentului
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului/ SAPCO
1.7. Forma de învățământ	ZI

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Integritate alimentară							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. dr. Sonia Ancuța Socaci							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef lucr. Dr. Anca Fărcaș							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DD
							Obligativitate ³	DO

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. proiect	28
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					12
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
3.4.4. Tutoriala					22
3.4.5. Examinări					20
3.4.6. Alte activități					5
3.7. Total ore studiu individual	119				
3.8. Total ore pe semestru	175				
3.9. Numărul de credite ⁴	7				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Chimie alimentară, Chimie fizică, Controlul și calitatea alimentelor, Biochimie
4.2. de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Note de curs: prezentare pptx. Prezentare curs în format pptx: Socaci Sonia Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<p>Manuale didactice: Note de laborator/seminar: prezentare pptx Farcas Anca Locul de desfășurare: sala de laborator/stațiunea/partenerul din mediul privat Aparatură de laborator: echipamente analitice adecvate, sticlărie, consumabile Software de specialitate: pptx Reactivi și consumabile de laborator specifice Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen</p>
------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C3. Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor
Competențe transversale	CT3. Gândește în mod inovator

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină opțională care permite însușirea cunoștințelor referitoare la asigurarea integrității alimentare și a tehnicilor analitice utilizate în acest scop. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind integritatea alimentară.
7.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum Contaminanți biologici și siguranța alimentară, Contaminanți chimici și siguranța alimentară, Siguranța alimentară în dezvoltarea de noi produse, Deșeuri alimentare reciclabile. Evidențierea importanței integrității alimentare în industria alimentară; identificarea fraudelor; modalitățile de soluționare a fraudelor și monitorizare integrității produselor pe întreg lanțul agro-alimentar; tehnici avansate de analiză a compoziției produselor alimentare

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore – 28	Metode de predare	Observații (1 prelegere = 2 ore)
Conceptul de integritate alimentară Trasabilitatea și monitorizarea pe lanțul alimentar Autenticitatea produselor alimentare și modalități de reducere a fraudei alimentare Comunicarea aspectelor referitoare la integritatea alimentară consumatorilor: studii de caz din cercetarea europeană Instrumente moderne pentru minimizarea riscului de fraudă alimentară Perspective ale integrității pe lanțul alimentar	Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritmizare, studiu de caz, observatia dirijata Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritmizare, studiu de caz, observatia dirijata	2 prelegeri 3 prelegeri 4 prelegeri 3 prelegeri 1 prelegeri 1 prelegeri
8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 28 Noțiuni introductive privind conceptul de integritate alimentară. Cadrul legislativ privind integritatea alimentară și	Invatarea prin descoperire, problematizare, studiu de caz, conversație,	2 ore 4 ore



soluționarea cazurilor de fraudă	argumentare	6 ore
Studii de caz privind fraudă alimentară - Frauda motivată economic		8 ore
Metode moderne de analiză în depistarea fraudei alimentare		6 ore
Sisteme de monitorizare și trasabilitate a produselor pe lanțul agro-alimentar		2 ore
Verificarea cunoștințelor - Proiect		
<i>Bibliografie Obligatorie:</i>		
1. Jean-François Morin & Michèle Lees, Food Integrity Handbook - A Guide To Food Authenticity Issues And Analytical Solutions, 2018, Eurofins Analytics France, https://doi.org/10.32741/fihb		
2. J. Hoorfar, K. Jordan, F. Butler and R. Prugger (Eds), Food chain integrity - A holistic approach to food traceability, safety, quality and authenticity, 2011, Woodhead Publishing Limited		
<i>Bibliografie Facultativă:</i>		
1. Lees, M., Food authenticity and traceability, 2009, CRC Press, Washington, DC		

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 absolutiv. În vederea identificării unor cai de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor, cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participă la diferite conferințe/seminarii/cursuri/scoli de vară/workshopuri/mese rotunde, unde se întâlnesc cu specialiștii din industria alimentară din mediu privat și cu cadrele didactice din alte instituții de învățământ superior din țară. 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	Aplicarea logică, coerentă și corectă a noțiunilor însușite	Verificare pe parcurs	50%
10.5. Seminar/Laborator	Capacitatea de a interpreta adecvat rezultatele studiilor referitoare la sustenabilitatea valorificării deșeurilor alimentare	Proiect	50%
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen Rezolvarea unei probleme concrete/studiu de caz referitor la fraudă alimentară, incluzând argumentarea metodelor, a tehnicilor, a procedurilor și/sau instrumentelor aplicate. Realizarea unui proiect individual prin utilizarea eficientă a resurselor relevante și actuale de documentare (inclusiv internet, baze de date, cursuri online etc.)			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență 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 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).



Data completării

06.09.2024

Titular curs

Prof. dr. Sonia Ancuța Socaci

Socaci Sonia

Titular lucrari laborator/seminarii

Șef lucr. Dr. Anca Fărcaș

Fărcaș

Coordonator disciplină

Prof. dr. Sonia Ancuța Socaci

Socaci Sonia

Data avizării în

departament

12.09.2024

Director de departament

Prof. dr. Ramona Suharoschi

Suharoschi

Data avizării în Consiliul

Facultății

27.09.2024

Decan

Prof. dr. Elena Mudura

Mudura