

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Transilvania” din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și Turism
1.3 Departamentul	Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului
1.4 Domeniul de studii de Masterat ¹⁾	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Agroalimentare

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Auditarea sistemelor de analiză a riscurilor în industria alimentară							
2.2 Titularul activităților de curs	Sef Lucrari Dr.ENACHE DORIN VALTER							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Sef Lucrari Dr.ENACHE DORIN VALTER							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E 3	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DCA
							Obligativitate ³⁾	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	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 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					15
3.7 Total ore de activitate a studentului	119				
3.8 Total ore pe semestru	175				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	7				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Legislație specifică siguranței alimentare. Cunoștințe de biochimie, microbiologie, tehnologii generale și igienă în industria alimentară.
4.2 de competențe	Înțelegerea noțiunilor privind modul de obținere și conservare a produselor alimentare Calități de lucru individual și în echipă și de participare conștientă la propria dezvoltare profesională.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> sala de curs cu capacitate corespunzătoare dotată cu aparatură multimedia.
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/	<ul style="list-style-type: none"> sala de seminar cu capacitate corespunzătoare, cu dotare multimedia și conexiune la internet.

proiectului	
-------------	--

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calitatii și siguranței alimentare. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor. Utilizarea adecvată a fundamentelor teoretice ale științelor ingineresti aplicate. Conducerea și planificarea activităților specifice din unități economice sau compartimente ale acestora. Expertizarea și controlul condițiilor de calitate și igiena din unități de industrie alimentară.
Competențe transversale	Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei în direcția evaluării și auditării pentru asigurarea calitatii produselor alimentare.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază folosite în proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calitatii și identificarea riscurilor alimentare.
7.2 Obiectivele specifice	Învățarea tehnicilor de control, evaluare și audit, obligatorii pentru toate unitățile de industrie alimentară. Formarea capacității de decizie cu privire la soluționarea problemelor aparute în cursul implementării bunelor practici de fabricație

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Procesul de audit: standarde alimentare și procedurile de auditare	Prelegere și dezbateri interactive	2	
Auditul de rutină - auditul non-rutină	Prelegere și dezbateri interactive	2	
Comerțanții cu amănuntul și dezvoltarea sistemelor HACCP	Prelegere și dezbateri interactive	2	
Auditarea sistemelor calitatii bazate pe HACCP	Prelegere și dezbateri interactive	4	
Stabilirea valorilor de referință pentru audit	Prelegere și dezbateri interactive	2	
Principiile de bază ale benchmarking-ului	Prelegere și dezbateri interactive	2	
Percepția riscului și bariere în comunicarea eficientă a riscurilor	Prelegere și dezbateri interactive	2	
Dezvoltarea unei strategii de comunicare eficientă a riscurilor alimentare	Prelegere și dezbateri interactive	2	
Evaluarea riscurilor în managementul igienei	Prelegere și dezbateri interactive	2	

Gestionarea riscurilor de reziduuri alergenic	Prelegere si dezbateri interactiva	2	
Gestionarea riscului de contaminare de la ambalajele produselor alimentare	Prelegere si dezbateri interactiva	2	
Modalități de reducere a riscului de contaminare a aerului	Prelegere si dezbateri interactiva	2	
Recapitulare si pregatire examen		2	
Bibliografie Enache Dorin Valter- Auditarea sistemelor de analiză a riscurilor în industria alimentară-suport electronic de curs. Food Safety:An audit system- Australia New Zealand Food Authority PO Box 10559 The Terrace Wellington 6036. FDA "Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables" Current Good Manufacturing Practices (GMPs) regulations 21 CFR 100-169 Food Code 2005 edition Guidance for Industry Food Producers, Processors, Transporters, and Retailers: Food Security Preventive Measures Guidance Guidance on Inspection of Firms Producing Food Products Susceptible to Contamination with Allergenic USDA/FDA Food Safety Information Center. Auditing in the food industry- Published in North and South America by CRC Press LLC 2000 Corporate Blvd, NW Boca Raton FL 33431 USA.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Regulamentul UE nr.852/2004	Expunere Studii de caz Joc de rol	8	
Regulamentul UE nr.853/2004	Expunere Studii de caz Joc de rol	8	
Regulamentul UE nr.854/2004	Expunere Studii de caz Joc de rol	8	
Regulamentul UE nr.882/2004	Expunere Studii de caz Joc de rol	4	
Bibliografie Euro Legis			

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

Cunoștințele predate în cadrul cursului sunt necesare înțelegerii importanței utilizării tehnicilor de identificarea riscurilor pentru industria alimentară modernă, care să răspundă cerințelor UE privind siguranța și calitatea alimentară, precum și controlul respectării legislației 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	teste periodice sau parțiale	Teste grila	80 %
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	evaluare pe parcurs	Teste grila si oral	20 %
10.6 Standard minim de performanță			
Efectuarea auditarii procedurilor de identificarea riscurilor alimentare, precum și realizarea de expertize, folosind conceptele, teoriile și metodele de bază, precum și legislația din domeniu.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 28/09/2020 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 28/09/2020.

Prof.Univ.Dr. Vasile PADUREANU Decan 	Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament 
Sef Lucrari Dr. Dorin Valter ENACHE Titular de curs 	Sef Lucrari Dr. Dorin Valter ENACHE Titular de seminar/ laborator/ proiect 

Notă:

- ¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: DF (disciplină fundamentală)/ DD (disciplină din domeniu)/ DS (disciplină de specialitate)/ DC (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; DAP (disciplină de aprofundare)/ DSI (disciplină de sinteză)/ DCA (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;
- ⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: DI (disciplină obligatorie)/ DO (disciplină opțională)/ DFac (disciplină facultativă);
- ⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).