

# FIȘA DISCIPLINEI<sup>1</sup>

## 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA POLITEHNICA TIMIȘOARA
1.2 Facultatea <sup>2</sup> / Departamentul <sup>3</sup>	Chimie Industrială și Ingineria Mediului / Chimie Aplicată și Ingineria Compușilor Organici și Naturali
1.3 Catedra	—
1.4 Domeniul de studii (denumire/cod <sup>4</sup> )	Ingineria produselor alimentare / cod 20.50.150
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii (denumire/cod/calificarea)	Controlul și expertiza produselor alimentare/ 20.50.150.30

## 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei/Categoria formativă <sup>5</sup>	Politici și strategii globale de securitate alimentară/DD						
2.2 Titularul activităților de curs	s.l.dr ing. Simona POPA						
2.3 Titularul activităților aplicative <sup>6</sup>	s.l.dr ing. Simona POPA						
2.4 Anul de studii <sup>7</sup>	I	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei <sup>8</sup>	DI

## 3. Timp total estimat - ore pe semestru: activități didactice directe (asistate integral sau asistate parțial) și activități de pregătire individuală (neasistate)<sup>9</sup>

3.1 Număr de ore asistate integral/săptămână	3 , format din:	3.2 ore curs	2	3.3 ore seminar /laborator /proiect	1
3.1* Număr total de ore asistate integral/sem.	42 , format din:	3.2* ore curs	28	3.3* ore seminar/laborator/proiect	14
3.4 Număr de ore asistate parțial/săptămână	, format din:	3.5 ore practică		3.6 ore elaborare proiect de diplomă	
3.4* Număr total de ore asistate parțial/semestru	, format din:	3.5* ore practică		3.6* ore elaborare proiect de diplomă	
3.7 Număr de ore activități neasistate/săptămână	4 , format din:	ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren		1	
		ore studiu individual după manual, suport de curs, bibliografie și notițe		1	
		ore pregătire seminarii/laboratoare, elaborare teme de casă și referate, portofolii și eseuri		2	
3.7* Număr total de ore activități neasistate/semestru	56 , format din:	ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren		14	
		ore studiu individual după manual, suport de curs, bibliografie și notițe		14	
		ore pregătire seminarii/laboratoare, elaborare teme de casă și referate, portofolii și eseuri		28	
3.8 Total ore/săptămână <sup>10</sup>	7				
3.8* Total ore/semestru	98				
3.9 Număr de credite	4				

## 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Cultură și Civilizație; Limbi străine
4.2 de competențe	•

<sup>1</sup> Formularul corespunde Fișei Disciplinei promovată prin OMECTS 5703/18.12.2011 și cerințelor Standardelor specifice ARACIS valabile începând cu 01.10.2017.

<sup>2</sup> Se înscrie numele facultății care gestionează programul de studiu căruia îi aparține disciplina.

<sup>3</sup> Se înscrie numele departamentului căruia i-a fost încredințată susținerea disciplinei și de care aparține titularul cursului.

<sup>4</sup> Se înscrie codul prevăzut în HG nr.140/16.03.2017 sau în HG similare actualizate anual.

<sup>5</sup> Disciplina se încadrează potrivit planului de învățământ în una dintre următoarele categorii formative: disciplină fundamentală (DF), disciplină de domeniu (DD), disciplină de specialitate (DS) sau disciplina complementară (DC).

<sup>6</sup> Prin activități aplicative se înțeleg activitățile de: seminar (S) / laborator (L) / proiect (P) / practică (Pr).

<sup>7</sup> Anul de studii în care este prevăzută disciplina în planul de învățământ.

<sup>8</sup> Disciplina poate avea unul din următoarele regimuri: disciplină impusă (DI), disciplină opțională (DO) sau disciplină facultativă (Df).

<sup>9</sup> Numărul de ore de la rubricile 3.1\*, 3.2\*,...,3.8\* se obțin prin înmulțirea cu 14 (săptămâni) a numărului de ore din rubricile 3.1, 3.2, ..., 3.8. Informațiile din rubricile 3.1, 3.4 și 3.7 sunt chei de verificare folosite de ARACIS sub forma: (3.1)+(3.4) ≥ 28 ore/săpt. și (3.8) ≤ 40 ore/săpt.

<sup>10</sup> Numărul total de ore / săptămână se obține prin însumarea numărului de ore de la punctele 3.1, 3.4 și 3.7.

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studenții nu se vor prezenta la prelegeri, seminarii/laboratoare cu telefoanele mobile deschise. De asemenea, nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul cursului, nici părăsirea de către studenți a sălii de curs în vederea preluării apelurilor telefonice personale;</li> <li>• Nu va fi tolerată întârzierea studenților la curs și seminar/laborator întrucât aceasta se dovedește disruptivă la adresa procesului educațional</li> </ul>
5.2 de desfășurare a activităților practice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termenul de predare al referatelor este stabilit de comun acord cu studenții, iar predarea lor cu întârziere va avea drept consecință depunctarea lucrării cu 1 pct./zi întârziere</li> </ul>

## 6. Competențe la formarea cărora contribuie disciplina

Competențe specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studiul politicilor naționale și internaționale în domeniul alimentației și siguranței alimentare</li> <li>• Analiza și urmărirea implementării politicilor de siguranță alimentară</li> <li>• Analiza și urmărirea politicilor agricole și nutriționale naționale în concordanță cu cele ale UE</li> <li>• Studiul unei documentații într-o limbă de circulație internațională</li> <li>• Înțelegerea noțiunilor de politici alimentare și a strategiilor de siguranță alimentară în contextul diverselor civilizații existente</li> </ul>
Competențele profesionale în care se înscriu competențele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.</li> <li>• Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.</li> <li>• Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor</li> <li>• Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar</li> </ul>
Competențele transversale în care se înscriu competențele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.</li> <li>• Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.</li> <li>• Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.</li> </ul>

## 7. Obiectivele disciplinei (asociate competențelor de la punctul 6)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disciplina urmărește asimilarea de către studenți a: Politicilor și strategiilor naționale și internaționale privitoare la securitatea alimentară, Politicilor de protecție a consumatorilor</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asimilarea noțiunilor de politici și strategii de securitate alimentară</li> <li>• Înțelegerea contextului de necesitatea apariției politicilor de securitate alimentară</li> <li>• Deprinderea de a dezbate pe echipe a unor teme în domeniul politicilor privind securitatea alimentară și protecția consumatorului</li> </ul>

## 8. Conținuturi<sup>11</sup>

8.1 Curs	Număr de ore	Metode de predare <sup>12</sup>
Cap.1. Conceptul de securitate alimentară. Factori de influență	2	Curs interactiv cu utilizarea metodelor moderne de predare
Cap.2. Situația demografică în raport cu securitatea alimentară	4	
Cap.3. Sectorul agroalimentar	6	

<sup>11</sup> Se detaliază toate activitățile didactice prevăzute prin planul de învățământ (tematicile prelegerilor și ale seminariilor, lista lucrărilor de laborator, conținuturile etapelor de elaborare a proiectelor, tematica fiecărui stagiu de practică). Titlurile lucrărilor de laborator care se efectuează pe standuri vor fi însoțite de notația „(\*)”.

<sup>12</sup> Prezentarea metodelor de predare va include și folosirea noilor tehnologii (e-mail, pagină personalizată de web, resurse în format electronic etc.).

Cap.4. Politici agroalimentare și instrumente specifice	4	
Cap.5. Politica agroalimentară a Uniunii Europene	6	
Cap.7. Strategii de asigurare a securității alimentare	4	
Cap.8. Politici de protecția consumatorilor	2	

Bibliografie<sup>13</sup>

1. Banu, I., *Politici și strategii globale de securitate alimentară*, University Press, Galați, 2007
2. Banu, C., *Suveranitate, securitate și siguranță alimentară*, ASAB, București, 2007
3. Wide Park, *Food policy in the United States*, Routledge Taylor & Francis Group, London New York, 2013
4. Hensley E.S., *Basic Concepts of World Nutrition*, Charles C Thomas Publisher, Springfield, USA, 1980
5. Halcrow H.g., Spitze R., Allen-Smith J.E., *Food and Agricultural Policy*, McGraw-Hill, Inc., New-York, 1994
6. J.Riviere, *Chemical Food Safety*, Iowa State Press, 2002
7. Oskam Arie (Ed.), *EU policy for agriculture, food and rural areas*, Wageningen Academic Publishers, 2008
8. Popa Simona, Boran Sorina, *Politici și strategii de securitate alimentară*, Ed Politehnica, 2014

8.2 Activități aplicative <sup>14</sup>	Număr de ore	Metode de predare
1. Evoluția conceptului de securitate alimentară în istoria civilizațiilor	2	Dezbateri Prezentarea de referate
2. Dezbateri pe echipe a unor teme în domeniul politicilor privind securitatea alimentară și protecția consumatorului	6	
3. Discuții privind politicile alimentare în diverse țări	6	

Bibliografie<sup>15</sup>

1. Popa Simona, Boran Sorina, *Politici și strategii de securitate alimentară*, Ed Politehnica, 2014
2. Wide Park, *Food policy in the United States*, Routledge Taylor & Francis Group, London New York, 2013
3. Oskam Arie (Ed.), *EU policy for agriculture, food and rural areas*, Wageningen Academic Publishers, 2008
4. \*\*\* <http://library.upt.ro/>

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

- Conținutul disciplinei și a tematicilor abordate sunt în concordanță cu nivelul cerințelor, așteptărilor și politicilor actuale privind securitatea alimentară și protecția consumatorului ale diverselor unități economice din domeniul aferent programului.
- Este o disciplină foarte importantă pentru domeniul Ingineriei produselor alimentare, deoarece asigură studenților posibilitatea de a cunoaște modalitatea de elaborare a politicilor alimentare și nutriționale.

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare <sup>16</sup>	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
----------------	---	-------------------------	------------------------------

<sup>13</sup> Cel puțin un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei iar cel puțin un titlu trebuie să se refere la o lucrare de referință pentru disciplină, de circulație națională și internațională, existentă în biblioteca UPT.

<sup>14</sup> Tipurile de activități aplicative sunt cele precizate în nota de subsol 5. Dacă disciplina conține mai multe tipuri de activități aplicative atunci ele se trec consecutiv în liniile tabelului de mai jos. Tipul activității se va înscrie într-o linie distinctă sub forma: „Seminar:”, „Laborator:”, „Proiect:” și/sau „Practică:”.

<sup>15</sup> Cel puțin un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei.

<sup>16</sup> Fișele disciplinelor trebuie să conțină procedura de evaluare a disciplinei cu precizarea criteriilor, a metodelor și a formelor de evaluare, precum și cu precizarea ponderilor atribuite acestora în nota finală. Criteriile de evaluare se formulează în mod distinct pentru fiecare activitate prevăzută în planul de învățământ (curs, seminar, laborator, proiect). Ele se vor referi și la formele de verificare pe parcurs (teme de casă, referate ș.a.)

10.4 Curs	Cunoașterea terminologiei utilizate Înțelegerea importanței unei politici agricole eficiente Importanța existenței unor politici de securitate alimentară naționale coroborate cu cele internaționale	Examen scris	50%
10.5 Activități aplicative	<b>S:</b> Argumentarea deciziilor luate la o temă de dezbatere dată <b>P:</b> Prezentarea de referate cu tematică dată	Oral	50%
	<b>L:</b>		
	<b>P<sup>17</sup>:</b>		
	<b>Pr:</b>		
<b>10.6 Standard minim de performanță</b> (se prezintă cunoștințele minim necesare pentru promovarea disciplinei și modul în care se verifică stăpânirea lor <sup>18</sup> )			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Promovarea disciplinei presupune realizarea și susținerea referatelor cu minimum de informații, precum și rezolvarea a jumătate din subiectele teoretice primite la examenul scris</li> </ul>			

Data completării

12.12.2018

Director de departament  
(semnătura)

.....  


Titular de curs  
(semnătura)

.....  


Data avizării în Consiliul Facultății<sup>19</sup>

26.03.2019

Titular activități aplicative  
(semnătura)

.....  


Decan  
(semnătura)

.....  


<sup>17</sup> În cazul când proiectul nu este o disciplină distinctă, în această rubrică se va preciza și modul în care rezultatul evaluării proiectului condiționează admiterea studentului la evaluarea finală din cadrul disciplinei.

<sup>18</sup> Nu se va explica cum se acorda nota de promovare.

<sup>19</sup> Avizarea este precedată de discutarea punctului de vedere al board-ului de care aparține programul de studii cu privire la fișa disciplinei.