

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Politehnică Timișoara
1.2 Facultatea ¹ / Departamentul ²	Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului/CAICON
1.3 Domeniul de studii (denumire/cod ³)	Inginerie chimică / 10.30.20
1.4 Ciclu de studii	Master
1.5 Programul de studii (denumire/cod/calificarea)	Produse farmaceutice, cosmetice și alimentare - expertiză și calitate / 10.30.20 / <i>Produse farmaceutice, cosmetice și alimentare - expertiză și calitate</i>

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei/Categoria formativă ⁴	Directive, strategii și sisteme ISO în UE / DA						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Simona Popa						
2.3 Titularul activităților aplicative ⁵	S.I. dr. ing. Mirabela Pădure						
2.4 Anul de studiu ⁶	I	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	D	2.7 Regimul disciplinei ⁷	DO

3. Timp total estimat - ore pe semestru (activități directe (asistate integral), activități asistate parțial și activități neasistate⁸)

3.1 Număr de ore asistate integral/săptămână	3 , din care:	ore curs	2	ore seminar/laborator/proiect			1/0/0
3.1* Număr total de ore asistate integral/sem.	42 , din care:	ore curs	28	ore seminar/laborator/proiect			14/0/0
3.2 Număr total de ore desfășurate on-line asistate integral/sem.	6 , din care:	ore curs	6	ore seminar/laborator/proiect			
3.3 Număr de ore asistate parțial/săptămână	, din care:	ore proiect, cercetare		ore practică		ore elaborare lucrare de disertație	
3.3* Număr total de ore asistate parțial/semestru	, din care:	ore proiect cercetare		ore practică		ore elaborare lucrare de disertație	
3.4 Număr de ore activități neasistate/săptămână	5,93 , din care:	ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					3
		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					1.93
3.4* Număr total de ore activități neasistate/semestru	83 , din care:	ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					42
		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					27
3.5 Total ore/săptămână ⁹	8,93						
3.5* Total ore/semestru	125						
3.6 Număr de credite	5						

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

¹ Se înscrie numele facultății care gestionează programul de studii căruia îi aparține disciplina.

² Se înscrie numele departamentului căruia i-a fost încredințată susținerea disciplinei și de care aparține titularul cursului.

³ Se înscrie codul prevăzut în HG – privind aprobarea domeniilor și programelor de studii universitare de master, actualizată anual.

⁴ Disciplina se încadrează potrivit planului de învățământ în una dintre următoarele categorii formative: disciplină de aprofundare (DA), disciplină de cunoaștere avansată (DCAV), disciplină de sinteză (DS) sau disciplina complementară (DC).

⁵ Prin activități aplicative se înțeleg activitățile de: seminar (S) / laborator (L) / proiect (P) / practică (Pr).

⁶ Anul de studii la care este prevăzută disciplina în planul de învățământ.

⁷ Disciplina poate avea unul din următoarele regimuri: disciplină impusă (DI) sau disciplină obligatorie (DOb)-pentru alte domenii fundamentale de studii oferite de UPT sau disciplină opțională (DO).

⁸ În cadrul UPT, numărul de ore de la rubricile 3.1*, 3.2*, ..., 3.9* se obțin prin înmulțirea cu 14 (săptămâni) a numărului de ore din rubricile 3.1, 3.2, ..., 3.9.

⁹ Numărul de ore total/săptămână se obține prin însumarea numărului de ore de la punctele 3.1, 3.4 și 3.8.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sala de curs dotată corespunzător
5.2 de desfășurare a activităților practice	• Sală de curs și seminar dotată corespunzător

6. Competențe la formarea cărora contribuie disciplina

Competențe specifice	- CS1: Cunoașterea legislației specifice din domeniul produselor farmaceutice, cosmetice și alimentare - CS2: Investigare, analiză și comunicare de informații relevante în domeniu - CS3: Colaborarea
Competențele profesionale în care se înscriu competențele specifice	- CP1: Analizează probe chimice - CP2: Aplică cromatografia lichidă - CP3: Aplică standarde de sănătate și siguranță - CP4: Aplică tehnici de analiză statistică - CP5: Aprobă proiecte ingineresti - CP6: Asigură conformitatea cu legislația în materie de securitate - CP7: Desfășoară activități de cercetare la nivel interdisciplinar - CP8: Efectuează cercetare științifică - CP9: Gestionează date în domeniul cercetării - CP10: Gestionează procedurile de analiză chimică - CP11: Monitorizează producția uzinei - CP12: Testează materii prime pentru producție
Competențele transversale în care se înscriu competențele specifice	- CT1: Oferă consiliere altora - CT2: Conduce controlul calității - CT3: Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea și înțelegerea cadrului legal și legislației și a sistemelor ISO în domeniul produselor farmaceutice, cosmetice și alimentare, principii și reguli de elaborare
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoașterea legislației în domeniul produselor farmaceutice, cosmetice și alimentare din spațiul UE și non UE

8. Conținuturi

8.1 Curs	Număr de ore	Din care on-line	Metode de predare
Standard sau certificat ISO – Ce reprezintă și avantajele certificării. Regulamente și standarde naționale	2	2	Curs interactiv
Regulamente și standarde internaționale (UE și non UE). Organisme reglatoare	2	2	
Managementul siguranței alimentare. Sisteme de management în siguranța alimentară. Principii, reglementări	2		
Dezvoltarea și implementarea unui sistem al siguranței alimentare. Analiza riscurilor.	4		
Relatii între sistemele de management al calității (sistemul calității totale)	2	2	

[illegible]

8.2 Activități aplicative ¹¹	Număr de ore	Din care on-line	Metode de predare
Implementarea unui sistem al siguranței alimentare - studiu asupra unui caz concret	2		
Analiza riscurilor pe etapele identificate	2		
Identificarea și controlul punctelor critice de control pentru siguranța alimentară	2		
Studiu de caz privind inocuitatea produselor cosmetice	4		
Inocuitate a principiilor bioactive de uz farmaceutic: studiu pe modele concrete	4		

¹⁰ Cel puțin un un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei. De asemenea, cel puțin un titlu trebuie să se refere la o lucrare de referință pentru disciplină, lucrare de circulație națională și internațională, existentă în biblioteca UPT.

¹² Cel puțin un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei.

¹² Cel puțin un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei.

	6. M.Dillon, C. Griffith (Ed.), Auditing in the food industry. From safety and quality to environmental and other audits , 2001,CRC Press
--	---

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

- Conținutul disciplinei contribuie la acumularea de competente profesionale stabilite prin consultarea prealabilă a reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului și precizate în Registrul Național al Calificărilor din Învățământul Superior, RNCIS

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare ¹³	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Examinarea cunoștințelor de fond	Test scris	50%
10.5 Activități aplicative	S: Activitatea individuală, lucrul în grup, brainstorming, studii de caz	Implicarea în discuții. Elaborarea unui model pentru un compus specific dat	50%
	L:		
	P:		
	Pr:		
	Tc-R ¹⁴ :		
10.6 Standard minim de performanță (volumul de cunoștințe minim necesar pentru promovarea disciplinei și modul în care se verifică stăpânirea lui) ¹⁵			
• Cunoașterea noțiunilor de bază în tematica cursului. Participarea activă la toate seminariile. Efectuarea temelor de casa.			

Data completării

23.10.2024

**Titular de curs
(semnătura)**

Conf.dr.habil.ing. Simona POPA

**Titular activități aplicative
(semnătura)**

S.I.dr.ing. Mirabela PĂDURE

**Director de departament
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Andra TĂMAȘ

Data avizării în Consiliul Facultății¹⁶

**Decan
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Mircea Laurențiu DAN

¹³ 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 trebuie să corespundă tuturor activităților prevăzute în planul de învățământ (curs, seminar, laborator, proiect), precum și formelor de verificare pe parcurs (teme de casă, referate ș.a.)

¹⁴ Tc-R=teme de casă - Referate

¹⁵ Pentru acest punct se recomandă consultarea "Ghidului de completare a Fișei disciplinei" de la adresa:

http://www.upt.ro/img/files/2018-2019/calitate/Ghid_de_completare_fisa_disciplinei.pdf

¹⁶ Avizarea Fișei disciplinei a fost precedată de discutarea punctului de vedere al board-ului de care aparține programul de studii.