

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, Centrul Universitar Nord Baia Mare
1.2 Facultatea	Științe
1.3 Departamentul	Chimie-Biologie
1.4 Domeniul de studii	Inginerie Alimentară
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Specializarea / Programul de studii	Ingineria Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Politici și strategii globale de securitatea a alimentelor						
2.2. Aria de conținut	Teoria științei alimentului. Aplicare practică și proiectare pe lanțul agroalimentar Managementul valorificării deșeurilor. Protecția mediului						
2.3. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr. Giurgiulescu Liviu-Laurentiu						
2.4. Titularul activităților de aplicații	Conf. univ.dr. Giurgiulescu Liviu-Laurentiu						
2.5. Anul de studii	1	2.6. Semestrul	2	2.7. Tipul de evaluare	Ex	2.8. Regimul disciplinei	Obligato riu

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.1.1 curs	2	3.1.2 seminar	1
		din care: 3.1.3 laborator	x	3.1.4 proiect	x
3.2 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.2.1 curs	28	3.2.2 seminar	x
		din care: 3.2.3 laborator	14	3.2.3 proiect	x
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14
Pregătire seminarii					14
Tutoriat					4
Examinări					4
Alte activități.....					
3.3 Total ore studiu individual		42			
3.4 Total ore pe semestru		90			
3.5 Numărul de credite		4			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	•

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CUNOȘTINȚE:</p> <p>C1.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința alimentelor (definită în termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și transformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <p>C6.2. Explicarea și interpretarea conceptelor metodelor și modelelor de bază ale marketingului și managementului în industria alimentară</p>
	<p>ABILITĂȚI:</p> <p>Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite. Tipice domeniului în condiții de asistență calificată</p> <p>Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului</p>
Competențe transversale	<p>CT1. 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.</p> <p>CT2. 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.</p>

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

	Cunoașterea directivelor și regulamentelor internaționale curente privind securitatea produselor alimentare;
7.1 Obiectivul general al disciplinei	Utilizarea metodei HACCP ca parte a procedurii proprii de asigurare a siguranței alimentare
	Alinierea la sistemele de management ale calității și de inspecție ce respectă pe deplin cerințele Uniunii Europene
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea măsurilor preventive posibile care trebuie aplicate pentru a se asigura că produsul va fi sigur pentru consum

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Definierea noțiunilor de politici și strategii globale de securitate a alimentelor	Expunere, Prezentare	
2. Principii utilizate în sistemul de analiză a riscurilor și punctelor critice de control HACCP	Expunere, Prezentare	
3. Implementarea procedurilor de securitate alimentară	Expunere, Prezentare	
4. Dispoziții legislative, reglementări și regulamente administrative privitoare la mărfurile alimentare în general și securitatea lor în particular, la nivel comunitar și național.	Expunere, Prezentare	
5. Standarde internaționale și prescripții relative referitoare la securitatea alimentelor	Expunere, Prezentare	
6. Noțiuni de drept alimentar	Expunere, Prezentare	
Bibliografie:		
1. Ileana Pascal, Monica Vlad, <i>Protecția Consumatorilor și a Sănătății</i> , București 2006		
2. Ștefan Deaconu, Codru Vrabie, <i>Politici și strategii de siguranță alimentară</i> , București 2008		
3. Gabriela Rotaru, Carmen Moraru, <i>Analiza riscurilor. Puncte critice de control</i> , Galați 1997		
4. Norme și legi privind securitatea alimentară		
5. Carmen Hura <i>Contaminarea chimică a alimentelor în România</i> , vol. 1;2, București 2001		
6. http://ec.europa.eu/food/index_en.htm		
7. http://www.anpcnet.ro/ro/		
8. http://www.ansv.ro/		
8. 3 Seminar	Metode de predare	Observații

1. Analiza politicilor și strategiilor globale de securitate a alimentelor	Problematizare. Exercitiu, Experiment	
2. Evaluarea riscurilor asociate cu obținerea și recoltarea materiilor și a ingredientelor, determinarea punctelor critice prin care se pot ține sub control riscurile identificate, stabilirea limitelor critice care trebuie respectate în fiecare punct critic de control.	Problematizare. Exercitiu, Experiment	
3. Plan de implementare a procedurilor de securitate alimentară	Problematizare. Exercitiu, Experiment	
4. Operarea cu noțiuni de : legislația alimentară, unitate din sectorul alimentar exploant din sectorul alimentar, punere pe piață, risc, evaluarea riscurilor, aprecierea riscurilor, comunicări asupra riscurilor.	Problematizare. Exercitiu, Experiment	
5. Utilizarea Codexului alimentar, aplicarea standardelor de calitate ISO 9001, ISO 14001, 18001, 22000.	Problematizare. Exercitiu, Experiment	
6. Legislația comunității europene privind securitatea alimentară : - Directiva 92/46 privind procesarea laptelui - Directiva 93/43 privind igiena alimentelor - Directiva 2001/471 privind HACCP la prelucrarea cărnii - Directiva 93/43 privind igiena alimentelor	Problematizare. Exercitiu, Experiment	
7. Aplicarea legilor privind securitatea alimentelor : - Hotărârea de Guvern nr. 1198/2002 privind aprobarea Normelor de igiena a produselor alimentare - Legea nr.54/2002 de aprobare a Ordonanței de Urgență nr.97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor - Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1956/1995 privind normele pentru introducerea HACCP în industria alimentară - Legea nr. 150/2004 privind Siguranța alimentelor - Hotărârea de Guvern nr. 1196/2002 privind controlul oficial al alimentelor.	Problematizare. Exercitiu, Experiment	

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

- Conținutul acestui curs este în corelație cu cerințele experților din domeniul industriei alimentare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Prezenta la curs	Consemnare în foaie de prezență	10%
	Răspuns la întrebările de referință din conținutul cursului, pe parcursul cursului	Consemnare în fișă de evaluare	20%
	Examen scris la disciplina Biotehnologii alimentare	Consemnare în fișă de evaluare	50%
10.6 Seminar	Rezultate la evaluarea activităților individuale de seminar.	Consemnare în fișă de evaluare la finalul fiecărei ședințe de laborator	10%
	Rezultate la evaluarea finală de seminar	Consemnare în fișă de evaluare pentru lucrările de laborator	10%
10.8 Standard minim de performanță			
Obținerea notei 5 la activitatea de laborator și la cea de curs			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

.....
Conf.univ.dr.Liviu GIURGIULESCU

.....
Conf.univ.dr.Liviu GIURGIULESCU

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

.....
Conf.dr. Zoita-Marioara BERINDE