

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA POLITEHNICA TIMIȘOARA
1.2 Facultatea ¹ / Departamentul ²	Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului / CAICON
1.3 Domeniul de studii (denumire/cod ³)	Ingineria Produselor Alimentare / 20.50.10.150
1.4 Ciclul de studii	Licență
1.5 Programul de studii (denumire/cod/calificarea)	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare / 20.50.10.150.30 / 214514 – inginer în industria alimentară

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei/Categoria formativă ⁴	Legislație și protecția consumatorilor / DD						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Simona POPA						
2.3 Titularul activităților aplicative ⁵	Conf.dr.ing. Simona POPA						
2.4 Anul de studii ⁶	IV	2.5 Semestrul	7	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei ⁷	DO

3. Timp total estimat - ore pe semestru: activități didactice directe (asistate integral sau asistate parțial) și activități de pregătire individuală (neasistate)⁸

3.1 Număr de ore asistate integral/săptămână	4 , format din:	3.2 ore curs	2	3.3 ore seminar/laborator/proiect	2
3.1* Număr total de ore asistate integral/sem.	56 , format din:	3.2* ore curs	28	3.3* ore seminar/laborator/proiect	28/0/0
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	3.14 , 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			1.14
3.7* Număr total de ore activități neasistate/semestru	44 , 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			16
3.8 Total ore/săptămână ⁹	7.14				
3.8* Total ore/semestru	100				
3.9 Număr de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Tehnologii generale în industria alimentară, Aditivi și ingrediente, Biotehnologii în industria alimentară, Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară, Coroziunea în industria alimentară, Limbi străine
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Politici și strategii de securitate alimentară, Principiile nutriției umane, Microbiologia

¹ Se înscrie numele facultății care gestionează programul de studiu 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 Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii, actualizată anual.

⁴ 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).

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

⁶ Anul de studii în 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, disciplină opțională (DO) sau disciplină facultativă (Df).

⁸ 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.

⁹ 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"> • 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; • Nu va fi tolerată întârzierea studenților la curs și seminar/laborator întrucât aceasta se dovedește disruptivă la adresa procesului educațional
5.2 de desfășurare a activităților practice	<ul style="list-style-type: none"> • Termenul de predare al referatelor este stabilit de comun acord cu studenții, iar predarea lor cu întârziere va avea drept consecință depunerea lucrării cu 1 pct./zi întârziere

6. Competențe la formarea cărora contribuie disciplina

Competențe specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Studiul legislației naționale și internaționale în domeniul alimentației și siguranței alimentare • 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 • Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatiche 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.
Competențele profesionale în care se înscriu competențele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare; • Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară; • Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produsul finit; • Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare; • Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor; • Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.
Competențele transversale în care se înscriu competențele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe, amplificarea și cizelarea capacităților empatiche 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; • 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.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Disciplina urmarește asimilarea de către studenți a: Legislației naționale și internaționale în domeniul alimentar și al protecției consumatorului
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Asimilarea terminologiei specifice de legislație. Cunoașterea conținutului unui act legislativ • Înțelegerea contextului de necesitate apariției legislației în domeniul alimentar și de securitate alimentară • Deprinderea de a dezbate pe echipe a unor teme în domeniul politicilor privind securitatea alimentară și protecția consumatorului

8. Conținuturi¹⁰

8.1 Curs	Număr de ore	Metode de predare ¹¹
Cap.1. Noțiuni generale despre acte juridice normative	2	Curs interactiv cu utilizarea metodelor
Cap.2. Organisme cu atribuții în asigurarea securității alimentare	2	

¹⁰ 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 stagi de practică). Titlurile lucrărilor de laborator care se efectuează pe standuri vor fi însoțite de notația „(*)”.

¹¹ Prezentarea metodelor de predare va include și folosirea noilor tehnologii (e-mail, pagină personalizată de web, resurse în format electronic etc.).

Cap.3. Importanța cunoașterii legislației și protecției consumatorului	2	moderne de predare
Cap.4. Cadrul legislativ: Studiul legislației naționale privitoare la siguranța alimentelor	4	
Cap.5. Etichetarea unor produse alimentare - mijloc de informare a consumatorilor	4	
Cap.6. Legislație privind igiena în domeniul alimentar și al protecției consumatorului	4	
Cap.7. Legislație privitoare la nutriția pe diverse categorii de persoane	4	
Cap.8. Legislație privind suplimentele alimentare	2	
Cap.9. Studiul legislației Uniunii Europene privitoare la domeniul alimentar și al protecției consumatorului	4	
<p>Bibliografie¹²</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Kaarin Goodburn (Ed.), <i>EU food law</i>, CRC Press, Boca Raton Boston, New York, Washington, DC, Woodhead Publishing Limited, 2001 2.T. Marsden, R. Lee, A Flynn, S. Thankppan, <i>New regulation and Governance of food</i>, Routledge, Taylor & Francis Group, New York, London, 2010 3.Debasis Bagchi (Ed.), <i>Nutraceutical and FunctionFood Regulations in the United states and Around the World</i>, Elsevier, Amsterdam, Boston, Heilderberg, London, New York, Oxford, Paris, San Francisco, Singapore, Sydney, Tokyo, 2008 4. Hensley E.S., <i>Basic Concepts of World Nutrition</i>, Charles C Thomas Publisher, Springfield, USA, 1980 5. Halcrow H.g., Spitze R., Allen-Smith J.E., <i>Food and Agricultural Policy</i>, McGraw-Hill, Inc., New-York, 1994 6. J.Riviere, <i>Chemical Food Safety</i>, Iowa State Press, 2002 7. Oskam Arie (Ed.), <i>EU policy for agriculture, food and rural areas</i>, Wageningen Academic Publishers, 2008 8. Popa Simona, Boran Sorina, <i>Politici și strategii de securitate alimentară</i>, Ed Politehnica, 2014 9. https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_en 10. https://libguides.lib.msu.edu/c.php?g=212832&p=3135122 11. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law_en 		
8.2 Activități aplicative¹³	Număr de ore	Metode de predare
1.Identificarea elementelor constitutive ale actelor normative, structură	2	Dezbateri Prezentarea de referate
2. Organisme naționale și internaționale cu atribuții în asigurarea securității alimentare	4	
3. Etichetarea unor produse alimentare - mijloc de informare a consumatorilor	6	
4. Interpretarea transpunerii legislației europene în legislația națională privind igiena alimentelor	8	
5. Analiza legislației în domeniul nutrițional și al suplimentelor alimentare	8	
<p>Bibliografie¹⁴</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Popa Simona, Boran Sorina, <i>Politici și strategii de securitate alimentară</i>, Ed Politehnica, 2014 1.Kaarin Goodburn (Ed.), <i>EU food law</i>, CRC Press, Boca Raton Boston, New York, Washington, DC, Woodhead Publishing Limited, 2001 		

¹² Cel puțin un 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.

¹³ 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:”.

¹⁴ Cel puțin un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei.

- 2.T. Marsden, R. Lee, A Flynn, S. Thankppan, *New regulation and Governance of food*, Routledge, Taylor & Francis Group, New York, London, 2010
- 3.Debasis Bagchi (Ed.), *Nutraceutical and FunctionFood Regulations in the United states and Around the World*, Elsevier, Amsterdam, Boston, Heilderberg, London, New York, Oxford, Paris, San Francisco, Singapore, Sydney, Tokyo, 2008
4. *** <http://library.upt.ro/>
5. https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_en
6. <https://libguides.lib.msu.edu/c.php?g=212832&p=3135122>
7. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law_en

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 legislația din domeniul securității alimentare și protecția consumatorului ale diverselor unități economice din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare ¹⁵	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoașterea terminologiei utilizate Cunoașterea organismelor naționale și internaționale cu atribuții în asigurarea securității alimentare Înțelegerea importanței unei legislații în domeniu Importanța coroborării legislației naționale cu cea internațională în domeniul securității alimentare și a protecției consumatorului	Examen scris	50%
10.5 Activități aplicative	S: Modalitatea de întocmire a unor acte legislative din domeniu Prezentarea de referate cu tematică dată	Oral	50%
	L:		
	P¹⁶:		
	Pr:		
10.6 Standard minim de performanță (se prezintă cunoștințele minim necesare pentru promovarea disciplinei și modul în care se verifică stăpânirea lor¹⁷)			
<ul style="list-style-type: none"> • Promovarea disciplinei presupune realizarea și susținerea referatelor cu minimum de informații, precum și rezolvarea a jumătate din subiectele teoretice permise 			

Data completării

14.10.2024

**Titular de curs
(semnătura)**

Conf.dr.ing. Simona POPA

**Titular activități aplicative
(semnătura)**

Conf.dr.ing. Simona POPA

**Director de departament
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Andra TĂMAȘ

Data avizării în Consiliul Facultății¹⁸

**Decan
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Mircea Laurențiu DAN

¹⁵ 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.)

¹⁶ 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.

¹⁷ Nu se va explica cum se acorda nota de promovare.

¹⁸ Avizarea este precedată de discutarea punctului de vedere al board-ului de care aparține programul de studii cu privire la fișa disciplinei.

