

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea "Dunărea de Jos" Galați
1.2 Facultatea	Știința și ingineria alimentelor
1.3 Departamentul	Știința alimentelor, Ingineria alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclul de studii	Masterat
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Strategii europene ale alimentului și de securitate alimentară</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	<b>Conf.dr.ing. Aura DARABĂ</b>						
2.3. Titularul activităților de seminar	-						
2.4. Anul de studiu	<b>I</b>	2.5. Semestrul	<b>I</b>	2.6. Tipul de evaluare	<b>V</b>	2.7. Regimul disciplinei	<b>Op</b>

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

<b>3.1. Număr de ore pe săptămână</b>	<b>2</b>	din care: 3.2. curs	<b>2</b>	3.3. seminar/laborator	-
<b>3.4. Total ore din planul de învățământ</b>	<b>28</b>	din care: 3.5. curs	<b>28</b>	3.6. seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					38
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					28
Tutoriat					1
Examinări					2
Alte activități					0
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	<b>97</b>				
<b>3.9. Total ore pe semestru</b>	<b>125</b>				
<b>3.10. Numărul de credite</b>	<b>5</b>				

### 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	Sala dotată cu sistem de proiecție; laptop/desktop; conexiune internet; platforma online MT
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	-

## 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>C1:</b> Utilizarea și conducerea tehnologiilor avansate în industria alimentară; <b>C2:</b> Identificarea și aplicarea unor metode de cercetare în domeniul științei alimentelor, tehnologiilor alimentare, utilajelor specifice industriei alimentare și biotehnologie;</p> <p><b>C2:</b> Identificarea și aplicarea unor metode de cercetare în domeniul științei alimentelor, tehnologiilor alimentare, utilajelor specifice industriei alimentare și biotehnologie;</p> <p><b>C3:</b> Managementul unui sistem nutrițional de procesare;</p> <p><b>C4:</b> Managementul unui sistem de valorificare subproduse, tratare deșeuri și protecția mediului.</p>
<b>Competențe transversale</b>	<p><b>CT1:</b> Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice;</p> <p><b>CT2:</b> Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat;</p> <p><b>CT3:</b> Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Definirea direcțiilor și orientărilor ce stau la baza implementării în societate a politicilor europene legate de securitatea alimentară.
7.2. Obiectivele specifice	<p>Aprofundarea principiilor, obiectivelor și măsurilor de realizare a politicilor agroalimentare la nivel european, din perspectiva ameliorării cantitative și calitative a consumului populației.</p> <p>Identificarea unor strategii de ameliorare cantitativă și calitativă a consumului populației.</p>

## 8. Conținuturi

8.1. CURS	Metode de predare	Observații
Produse alimentare – Alimente – Lant alimentar	Prelegerea; Conversația; Explicația	-
Securitatea alimentară. Factori de influență	Prelegerea; Conversația; Explicația	-
Siguranța alimentară–parte integrantă a securității alimentare.	Prelegerea; Conversația; Explicația	-
Criza alimentară. Risipa alimentară. Insecuritatea alimentară.	Prelegerea; Conversația; Explicația	-
Securitatea alimentară și dezvoltarea durabilă. Reziliența.	Prelegerea; Conversația; Explicația	-
Strategii și politici alimentare	Prelegerea; Conversația; Explicația	-
Organisme naționale, europene și mondiale cu atribuții în probleme de alimentație, de securitate și siguranța alimentară.	Prelegerea; Conversația; Explicația	-

### Bibliografie

Aura Daraba, 2021, Note de curs;

Banu, I., 2007, *Politici și strategii globale de securitate alimentară*, Galați University Press;

Behnassi M., Yaya S. (2011) Food Crisis Mitigation: The Need for an Enhanced Global Food Governance. In: Behnassi M., Draggan S., Yaya S. (eds) *Global Food Insecurity*. Springer, Dordrecht. [https://doi.org/10.1007/978-94-007-0890-7\\_8](https://doi.org/10.1007/978-94-007-0890-7_8);

Robertson Aileen, Tio Cristina, Lobstein Tim, Jermini Marco, Knai Cecile, Jensen Jorgen H., Ferro-Luzzi Ana, W.P.T. Hames, *Food and health in Europe: a new basis for action*, WHO, European series nr. 96. European Commission. Agriculture and Rural Development, [http://ec.europa.eu/agriculture/rural-development-2014-2020/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/rural-development-2014-2020/index_en.htm), [https://ec.europa.eu/europeaid/sectors/food-and-agriculture/food-and-nutrition-security\\_en](https://ec.europa.eu/europeaid/sectors/food-and-agriculture/food-and-nutrition-security_en);

Food Security and Agricultural Mitigation in Developing Countries: Options for Capturing Synergies, 2009, <https://www.fao.org/3/i1318e/i1318e00.pdf>

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice: cadru didactic în învățământul preuniversitar; cercetător; inginer tehnolog de industrie alimentară; expert accesare fonduri structurale și de coeziune europene (241948); auditor în domeniul siguranței alimentare (242320); inginer în industria alimentară (215201); proiectant inginer produse alimentare (215203); consilier inginer industria alimentară (215204); expert inginer industria alimentară (215205); inspector specialitate inginer industria alimentară (215206); inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare (252205).

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluare cunoștințe aferente conținutului – nota minimă 5	Verificare	50
	Cerințe maxime de promovare (pentru nota 10): <ul style="list-style-type: none"><li>• Însusirea informațiilor din curs;</li><li>• Documentare suplimentară și realizarea temelor de casă, eseuri/referate și prezentări Power Point.</li></ul>	Problematizarea; Studiul de caz	50
10.5 Seminar/laborator	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță	-	-	-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prezentarea unei strategii de ameliorare cantitativă și /sau calitativă a consumului de alimente destinate populației</li><li>• Elaborarea și prezentarea unui referat/temă de casă</li></ul>			

Data completării

30.01.2022

Semnătura titularului de curs

Conf.dr.ing. Aura DARABĂ

Semnătura titularului de seminar

-

Data avizării în departament

25.09.2022

Semnătura directorului de departament

Prof. univ. dr. ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății<sup>1</sup>

HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului<sup>1</sup>

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BHRIM

<sup>1</sup> Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești