**FIŞA DISCIPLINEI[[1]](#footnote-1)**

1. **Date despre program**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1** Instituţia de învăţământ superior | Universitatea “Politehnica” din Timișoara |
| **1.2** Facultatea[[2]](#footnote-2)/Departamentul[[3]](#footnote-3) | Mecanică / Mașini Mecanice, Utilaje și Transporturi |
| **1.3** Catedra | **▬** |
| **1.4** Domeniul de studii(denumire/cod[[4]](#footnote-4)) | Inginerie mecanică/10 |
| **1.5** Ciclul de studii | Masterat |
| **1.6** Programul de studii(denumire/cod/calificarea) | Sisteme integrate pentru fabricația agroalimentară/Cercetător în construcţii de maşini agricole 214469; Inginer de cercetare în construcţii de maşini agricole 214470; Asistent de cercetare în construcţii de maşini agricole 214471 |

1. **Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2.1** Denumirea disciplinei/Categoria formativă[[5]](#footnote-5) | | | ADMINISTAREA AFACERILOR AGROALIMENTARE | | | | |
| **2.2** Titularul activităţilor de curs | | | Prof. dr. ing. Titus Slavici | | | | |
| **2.3**Titularul activităţilor aplicative[[6]](#footnote-6) | | | Prof. dr. ing. Titus Slavici | | | | |
| **2.4** Anul de studii[[7]](#footnote-7) | 2 | **2.5** Semestrul | 3 | **2.6** Tipul de evaluare | D | **2.7** Regimul disciplinei[[8]](#footnote-8) | DS |

1. **Timp total estimat - ore pe semestru:activități didactice directe (asistate integralsau asistate parțial) și activități de pregătire individuală (neasistate)[[9]](#footnote-9)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.1** Număr de ore asistate integral/săptămână | 2 , format din: | **3.2**ore curs | 1 | **3.3**ore seminar/laborator/proiect | 1 |
| **3.1\*** Număr total de ore asistate integral/sem. | 28 , format din: | **3.2\***ore curs | 14 | **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 | 6,5 , format din: | ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | 2 |
| ore studiu individual după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | 2,5 |
| ore pregătire seminarii/laboratoare, elaborare teme de casă și referate, portofolii și eseuri | | | 2 |
| **3.7\***Număr total de ore activități neasistate/ semestru | 91 , format din: | ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | 28 |
| ore studiu individual după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | 35 |
| ore pregătire seminarii/laboratoare, elaborare teme de casă și referate, portofolii și eseuri | | | 28 |
| **3.8 Total ore/săptămână** [[10]](#footnote-10) | 8,5 | | | | |
| **3.8\* Total ore/semestru** | 119 | | | | |
| **3.9 Număr de credite** | 5 | | | | |

**4. Precondiţii** (acolo unde este cazul)

|  |  |
| --- | --- |
| **4.1** de curriculum | * Politici și strategii globale de securitate alimentară |
| **4.2** de competenţe | * Competențe de operare pe calculator |

**5. Condiţii** (acolo unde este cazul)

|  |  |
| --- | --- |
| **5.1** de desfăşurare a cursului | * sala de curs dotata cu videoproiector si ecran de proiectie, computer si conexiune la internet |
| **5.2** de desfăşurare a activităţilor practice | * Consultarea prealabilă individuală /asistată a cunoştinţelor predate la curs; * Sală de seminar cu infrastructură de telecomunicare audio, video, internet |

**6. Competenţe**la formarea cărora contribuie disciplina

|  |  |
| --- | --- |
| Competenţe specifice | * Capacitatea de evaluare și implemnetare a sistemelor moderne de conducere și optimizare a proceselor tehniologice în industria alimentară, pentru obținerea unei producții cu calitate constantă și, în același timp, adaptabilă la schimbare. |
| Competențele profesionale în care se înscriu competențele specifice | * C2.Cunoașterea și optimizarea sistemelor pentru sănătate și securitate în munca * C3. Cunoașterea și optimizarea principalelor elemente economice și manageriale specifice |
| Competențele transversale în care se înscriu competențele specifice | * CT1. Dezvoltarea capacității de cercetare științifică |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **7.1** Obiectivul general al disciplinei | * Formarea unei viziuni moderne și actuale referitoare la principiile managemnetului calității și siguranței alimentelor, vitală în economia de piață, * Se are în vedere fundamentarea cunoștințelor referitoare la implementarea unor sisteme de managementul calității și siguranței alimentelor; * Cunoașterea metodelor de control modern al calității produselor conform cu cerințele UE și a standardelor internaționale; * Cunoașterea și înțelegerea modului în care sunt definite, proiectate, implementate și monitorizate, calitatea și siguranța alimentelor, pe întreg lanțul alimentar. |
| **7.2** Obiectivele specifice | * Cunoașterea unor sisteme de management, ce asigură calitatea și siguranța produselor alimentare; * Abordarea problematicii managementului calității în relație cu managementul organizației; * Abordarea unei noi viziuni manageriale în ansamblul demersului strategic și tactic al organizațiilor; * Prezentarea conceptelor, principiilor, metodelor și tehnicilor managementului calității totale și ale siguranței alimentelor, standarde internaționale. |

**8. Conţinuturi[[11]](#footnote-11)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **8.1** Curs | Număr de ore | Metode de predare[[12]](#footnote-12) |
| 1.Calitatea și siguranța produselor agroalimentare în economia contemporană | 1 | Expunere, prezentare logică și deductivă, problematizarea, studii de caz, discuții, aplicații practice |
| 2. Evoluția modalităților de asigurare a calității și siguranței a alimentelor. | 1 |
| 3. Elementele sistemului de management al calității /siguranței - cerințe | 2 |
| 4. Evoluția calității, factori de influență | 2 |
| 5. Metode de analiză și evaluare a acalității | 2 |
| 6.Proiectarea și implementarea sistemelor calității seriei de norme SR EN ISO 9001:2015; 22000:2018 | 2 |
| 7.Calitatea și standardele calității agroalimentare armonizate cu cerințele UE | 2 |
| 8.FSSC 22000: 2010 - Standard global pentru siguranța alimentelor | 2 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Bibliografie[[13]](#footnote-13)  Bratu, Managementul Sistemelor Calității și Siguranței Produselor Alimentare, Ed. Univ. “Lucian Blaga” din Sibiu, 2005.  Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare.  SR EN ISO 22005-2007: Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului.  SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de managemnt al calității. Cerințe.  SR EN ISO 22000:2018 Sisteme de management al siguranței alimentelor.  SR EN ISO 9000:2015 - Sisteme de management al calității - Principii fundamentale și vocabular  <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>  <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/> | | |
| **8.2**Activităţi aplicative[[14]](#footnote-14) | Număr de ore | Metode de predare |
| Proiect - posibile teme: sisteme de management al calității SMCSA/Abordare procesuală; leadership și angajament; roluri organizaționale; responsabilități și autorități; planificare/acțiuni de comunicare a riscului și oportunităților; evaluarea performanței; monitorizare, măsurare, analiză și evaluare; auditul intern, analiza de management | 14 | Prezentare, referat |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Bibliografie[[15]](#footnote-15)Bratu, Managementul Sistemelor Calității și Siguranței Produselor Alimentare, Ed. Univ. “Lucian Blaga” din Sibiu, 2005.  Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare.  SR EN ISO 22005-2007: Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului.  SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de managemnt al calității. Cerințe.  SR EN ISO 22000:2018 Sisteme de management al siguranței alimentelor.  SR EN ISO 9000:2015 - Sisteme de management al calității - Principii fundamentale și vocabular  <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>  <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/> | | |

**9. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

|  |
| --- |
| Conținuturile abordate cuprind teme de actualitate pe plan local, național și internațional, ce constituie subiecte de interes și/sau al unor dezbateri/cercetări realizate de asociațiile profesionale și/sau angajatori. |

**10. Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | **10.1** Criterii de evaluare[[16]](#footnote-16) | **10.2** Metode de evaluare | **10.3** Pondere din  nota finală |
| **10.4** Curs | Volumul și corectitudinea cunoștințelor; Comunicarea de informații utilizând corect limbajul științific, de specialitate utilizat în cadrul disciplinei;  - Rigoarea științifică a limbajului; - Demonstrarea unei gândiri logice, coerente, a capacității de a aplica cunoștințele teoretice în rezolvarea unor probleme practice; - Conştiinciozitatea, interesul pentru studiul individual | Examen scris | 60% |
| **10.5** Activităţi aplicative | **S:** |  |  |
|  | **L:** |  |  |
|  | **P**[[17]](#footnote-17)**: Întocmirea și susținerea uneui referat** | Evaluare continuă sau periodică prin dezbateri și probe de evaluare orală. | 40% |
|  | **Pr:** |  |  |
| **10.6** Standard minim de performanţă (se prezintă cunoștințele minim necesare pentru promovarea disciplinei și modul în care se verifică stăpânirea lor[[18]](#footnote-18)) | | | |
| **- 50% rezultat** după însumarea punctajelor ponderate conform pct. 10.3;  - generalizarea, particularizarea, integrarea în sistemele de managemntul valității și siguranței alimentelor;  - realizarea de conexiuni între rezultate și interpretarea lor;  - capacitatea de analiză, organizare, planificare și implementare a sistemelor de calitate / siguranță. | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data completării** | | **Titular de curs**  **(semnătura)** | | **Titular activităţi aplicative**  **(semnătura)** | |
| 01.04.2019 | | …………………….……… | | …………………….……… | |
| **Director de departament**  **(semnătura)** | | **Data avizării în Consiliul Facultăţii[[19]](#footnote-19)** | | **Decan**  **(semnătura)** | |
| …………………….……… | |  | | …………………….……… | |

1. Formularul corespunde Fișei Disciplinei promovată prin OMECTS 5703/18.12.2011și cerințelor Standardelor specifice ARACIS valabile începând cu 01.10.2017. [↑](#footnote-ref-1)
2. Se înscrie numele facultății care gestionează programul de studiu căruia îi aparține disciplina. [↑](#footnote-ref-2)
3. Se înscrie numele departamentului căruia i-a fost încredințată susținerea disciplinei și de care aparține titularul cursului. [↑](#footnote-ref-3)
4. Se înscrie codul prevăzut în HG nr.140/16.03.2017 sau în HG similare actualizate anual. [↑](#footnote-ref-4)
5. Disciplina se încadrează potrivit planului de învățământ în una dintre următoarele categorii formative: disciplină fundamentală (DF), disciplină de domeniu (DD), discipină de specialitate (DS) sau disciplina complementară (DC). [↑](#footnote-ref-5)
6. Prin activități aplicative se înțeleg activitățile de:seminar (S) / laborator (L) / proiect (P) / practică (Pr). [↑](#footnote-ref-6)
7. Anul de studii în care este prevăzută disciplina în planul de învățământ. [↑](#footnote-ref-7)
8. Disciplina poate avea unul din următoarele regimuri: disciplină impusă (DI), disciplină opțională (DO) sau disciplină facultativă (Df). [↑](#footnote-ref-8)
9. 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. [↑](#footnote-ref-9)
10. Numărul total de ore /săptămână se obține prin însumarea numărului de ore de la punctele 3.1, 3.4 și 3.7. [↑](#footnote-ref-10)
11. 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 „(\*)”. [↑](#footnote-ref-11)
12. Prezentarea metodelor de predare va include și folosirea noilor tehnologii (e-mail, pagină personalizată de web, resurse în format electronic etc.). [↑](#footnote-ref-12)
13. 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. [↑](#footnote-ref-13)
14. 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:”. [↑](#footnote-ref-14)
15. Cel puțin un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei. [↑](#footnote-ref-15)
16. 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 pentrufiecare 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.) [↑](#footnote-ref-16)
17. 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. [↑](#footnote-ref-17)
18. Nu se va explica cum se acorda nota de promovare. [↑](#footnote-ref-18)
19. Avizarea este precedată de discutarea punctului de vedere al board-ului de care aparține programul de studii cu privire la fișa disciplinei. [↑](#footnote-ref-19)