



Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Formular USAMV–CN-0706010105

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii <sup>1)</sup>	Studii universitare de master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	<b>Siguranță alimentară și protecția consumatorului (SAPCO)</b>
1.7. Forma de învățământ	IF

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Alimente ecologice							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. Dr. Anamaria Pop							
2.3. Titularul activităților de laborator	Șef Lucr. Dr. Georgiana Smaranda Martiș							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2)</sup>	DS
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână– forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	14
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					33
3.4.4. Tutoriala					20
3.4.5. Examinări					10
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	83				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite <sup>4)</sup>	5				

### 4. Precondiții

4.1. de curriculum	Cunoștințe de: Chimia și biochimia alimentelor, Tehnologii alimentare, Principii și metode de conservare a produselor agro-alimentare, Microbiologie alimentară.
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe de bază referitoare la Nutriție umană, Toxicologie. să cunoască compoziția chimică și caracteristicile principalelor grupe de alimente.

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Prezentare curs în format pptx: Alimente ecologice, Conf. dr. Anamaria Pop Suport logistic: videoproiector, tablă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen
5.2. de desfășurare a seminarului	Note de seminar/Studii de caz: Alimente ecologice Conf. dr. Anamaria Pop/ Șef



	<p>Lucr. Dr. Georgiana Smaranda Martiș          Locul de desfășurare: sala de seminar          Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen</p>
--	--

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<b>C3. Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor</b>
Competențe transversale	

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind obținerea produselor agricole și agroalimentare în sistem ecologic
7.2. Obiectivele specifice	<p>Cunoașterea principiilor producției ecologice;          Să cunoască caracteristicile nutriționale ale alimentelor ecologice vs. alimente convenționale;          Să cunoască procedura de certificare a produselor agricole și agroalimentare în sistem ecologic          Să cunoască aspecte generale și particulare specifice pieței naționale și internaționale a produselor agroalimentare ecologice;          Să cunoască tendințele manifestate pe piața autohtonă și cea europeană a produselor agroalimentare ecologice;          Corelarea cu alte discipline specifice specializării;          Exprimarea clară, corectă;          Explicarea și exemplificarea unor noțiuni;          Stimularea participării active a studenților.</p>

## 8. Conținuturi

	Metode de predare	Observații
<p><b>8.1.CURS</b>  <b>Număr de ore –28</b>  <b>Producția agricolă ecologică la nivel național și european</b>            Motivația obținerii de produse ecologice.            Obiectivele principale ale agriculturii ecologice.</p>	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	2 prelegeri (4 ore)
<p><b>Conceptul de produs agroalimentar ecologic în România. Procedură de certificare în agricultura ecologică.</b>            Reglementări europene privind produsele ecologice            Tendințe manifestate pe piața autohtonă și cea europeană a produselor agroalimentare ecologice.</p>	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	2 prelegeri (4 ore)
<p><b>Cereale ecologice și produse derivate. Procedură de certificare în agricultura ecologică</b>            Producerea grâului ecologic.            Calitatea cerealelor ecologice.</p>	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	3 prelegeri (6 ore)



<p>Calitatea făinii din grâu ecologic. Calitatea produselor de panificație ecologice.</p> <p><b>Legume și fructe ecologice. Procedură de certificare în agricultura ecologică</b></p> <p>Obținerea și caracterizarea legumelor și fructelor ecologice. Procesarea materiilor prime vegetale ecologice. Produse ecologice obținute din legume și fructe. Caracteristicile de calitate ale produselor finite ecologice.</p> <p><b>Cultivarea, procesarea și comercializarea condimentelor obținute în sistem ecologic. Plante medicinale și aromatice ecologice. Procedură de certificare în agricultura ecologică</b></p> <p>Condiții de recoltare a plantelor medicinale și condimentare în sistem ecologic Condiționarea și procesarea condimentelor ecologice.</p> <p><b>Alimente de origine animală. Procedură de certificare în agricultura ecologică</b></p> <p><b>Bioingrediente utilizate în alimentele organice</b></p>	<p>Prelegere, Conversație euristică, Explicația</p> <p>Prelegere, Conversație euristică, Explicația</p> <p>Prelegere, Conversație euristică, Explicația</p>	<p>3 prelegeri (6 ore)</p> <p>2 prelegeri (4 ore)</p> <p>1 prelegere (2 ore)</p> <p>1 prelegere (2 ore)</p>
<p><b>8.2.LUCRĂRI PRACTICE</b> <b>Număr de ore – 14</b></p> <p>Studii de caz - Bune practici specifice agriculturii ecologice. Ghid practic pentru producția vegetală în agricultura ecologică</p> <p>Studii de caz - Legislația privind agricultura ecologică</p> <p>Studii de caz - Regulament (UE) 2018/848 al Parlamentului European privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice. Etichetarea și comercializarea produselor agricole ecologice.</p> <p>Studii de caz - Sistemul de control pentru produsele alimentare ecologice</p> <p>Studii de caz - Instruirea consumatorului privind identificarea produselor alimentare ecologice</p> <p>Studii de caz privind certificarea produselor agroalimentare ecologice.</p> <p>Corelarea cunostintelor teoretice în scopul înțelegerii procesului de obținere și caracterizare a alimentelor ecologice (obținere, certificare, comercializare și control)</p>	<p>Explicația, conversația, problematizarea</p>	<p>1 seminar (2 ore)</p> <p>1 seminar (2 ore)</p> <p>1 seminar (2 ore)</p> <p>1 seminar (2 ore)</p> <p>1 seminar (2 ore)</p> <p>1 seminar (2 ore)</p> <p>1 seminar (2 ore)</p>



**Compulsory bibliography:**

1. G.M. COSTIN 2008, ALIMENTE ECOLOGICE, EDITURA ACADEMICA
2. MUȘTE, SEVASTITA, 2010, Materii prime vegetale. Editura Risoprint, Cluj-Napoca;
3. APAHIDEAN S, 2004, Tratat de legumicultură.
4. Reglementari CEE nr. 2092/1991
5. [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-production-and-products\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-production-and-products_en)
6. [https://www.mdpi.com/journal/sustainability/special\\_issues/consumer\\_behaviour\\_organic\\_food](https://www.mdpi.com/journal/sustainability/special_issues/consumer_behaviour_organic_food)
7. <https://www.ecocert.com/ro-RO/certificare>

**Optional bibliography:**

1. MUNTEAN., L., S., și colab, 2003, Fitotehnie, Editura didactică și pedagogică București
2. MUNTEAN, L., S, BORCEAN, I., AXENTE, M., ROMAN, G., Fitotehnie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1995.

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților.  
Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
<b>10.4. Curs</b>	Aplicarea logică, corectă și coerentă a noțiunilor însușite	Examen (E)	30%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Cunoașterea de către studenți a aspectelor generale și particulare privind obținerea și caracterizarea alimentelor ecologice (obținere, certificare, comercializare și control) în baza unei teme prestabilite.	Susținere proiecte (P)	70%

**10.6. Standard minim de performanță**

Curs (E): Cunoașterea în ansamblu a aspectelor generale privind obținerea și caracterizarea alimentelor ecologice  
(P): Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar  
Cunoașterea de către studenți a procedurilor privind certificarea, comercializare și control produselor alimentare ecologice; Prezența 50% la lucrări practice/seminarii este obligatorie  
Standard minim: Obținerea notei de trecere (minim 5) la examenul scris și întocmirea și susținerea proiectului sunt condiții de promovabilitate.  
Nota finală = (30% (E) + 70 % (P))/2

<sup>1</sup> Ciclu de studii- se alege una din variantele- Licență/Master/Doctorat

<sup>2</sup> Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

<sup>3</sup> Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

<sup>4</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării  
06.09.2024

Titular curs  
Conf. Dr. Anamaria Pop

Titular lucrări laborator/seminarii  
Șef Lucr. Dr. Georgiana Smaranda Marțiș



## UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

[www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

Coordonator disciplină

Conf. Dr. Anamaria Pop

Data avizării în departament

12.09.2024

Director de departament

Conf. dr. Simona Man

Data avizării în Consiliul Facultății

27.09.2024

Decan

Prof dr. Mudura Elena