



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN-0709020101

FIȘA DISCIPLINEI

I. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	MASTER
1.6. Specializarea/ Programul de studii	GNDA
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Alimente sustenabile în industria ospitalității							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. Oana Lelia Pop							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr Oana Lelia Pop							
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	V- VI	2.6. Tipul de evaluare	continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DD
							Obligativitate ³	DI

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					23
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					23
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					15
3.4.4. Tutoriala					15
3.4.5. Examinări					20
3.4.6. Alte activități					0
3.7. Total ore studiu individual	97				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite ⁴	5				
4.1. de curriculum	Chimia alimentului, Biochimia alimentului, Principiile Nutritiei umane, Microbiologie generala si speciala; Aditivi alimentari, Autenticarea si falsificarea alimentelor 1, Materii prime vegetale, Alimente funcționale, Metode moleculare, Biotehnologii, Tehnologii generale și specifice				
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la caracteristicile chimice și biochimice ale compușilor specifici materiei vii; contaminanți microbiologici; operare IT; utilizare office (xls); navigare internet; calitati de lucru individual si de participare la dezvoltarea profesionala. Cunoștințe de bază despre industria alimentară și procesele de producție și distribuție a alimentelor. Capacitatea de a lucra cu date și informații, inclusiv de a analiza și sintetiza informații din surse diferite. Abilități de comunicare orală și scrisă, inclusiv capacitatea de a prezenta idei și de a lucra în echipe. Cunoașterea limbii engleze la nivel mediu/avansat pentru a putea accesa resurse și literatură de specialitate. Capacitatea de a înțelege noțiuni de bază din domeniul sustenabilității și a problemelor legate de mediu și societate. Capacitatea de a lucra independent și de a gestiona timpul și resursele în mod eficient.				



5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs cu capacitate corespunzătoare dotată cu aparatură multimedia și conexiune internet
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	sistem TLC– Evaluarea Riscului cu Analiza Riscului contaminării alimentelor, îndrumător lucrări practice eLP, cărți de specialitate

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplică principiile tehnologiei alimentare C2. Depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional
Competențe transversale	

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>Un obiectiv general al cursului de alimente sustenabile în industria ospitalității este dezvoltarea unei înțelegeri aprofundată a modului în care industria alimentară poate fi gestionată într-un mod sustenabil, reducând impactul negativ asupra mediului și a societății.</p> <p>Cursul ajută studenții să înțeleagă interdependențele dintre producția alimentară și mediul înconjurător, să exploreze problemele de sănătate publică asociate consumului de alimente și să identifice soluții inovatoare pentru o producție alimentară mai sustenabilă.</p> <p>În plus, un obiectiv important al cursului este de a-i ajuta pe studenți să își dezvolte abilități și competențe în managementul sustenabilității în industria alimentară, astfel încât să poată contribui la dezvoltarea și implementarea de strategii și soluții sustenabile în cadrul companiilor și organizațiilor din acest domeniu.</p> <p>În general, obiectivul cursului ar fi de a pregăti studenții pentru a fi lideri și inovatori în industria alimentară, care pot contribui la dezvoltarea unui viitor mai sustenabil pentru această industrie vitală.</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>În cadrul obiectivului general al cursului de alimente sustenabile în industria ospitalității, pot fi stabilite următoarele obiective specifice:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Înțelegerea principiilor sustenabilității și aplicarea acestora în industria alimentară.2. Analiza impactului proceselor industriale asupra mediului, a societății și a economiei prin dezvoltarea abilităților de analiză a impactului proceselor industriale și a produselor alimentare asupra mediului și a societății, precum și identificarea și evaluarea soluțiilor sustenabile.3. Dezvoltarea de soluții inovatoare pentru reducerea impactului negativ al industriei alimentare asupra mediului și a societății prin dezvoltarea abilităților de inovare și creativitate în găsirea de soluții sustenabile pentru producția, procesarea și distribuția alimentelor.4. Îmbunătățirea abilităților de analiză și interpretare a datelor și informațiilor relevante pentru sustenabilitatea în industria alimentară prin dezvoltarea abilităților de analiză a datelor și informațiilor relevante pentru sustenabilitate în industria alimentară, precum și capacitatea de a utiliza aceste informații pentru a dezvolta soluții sustenabile.



	<p>5. Dezvoltarea și implementarea de strategii de sustenabilitate pentru companii și organizații din industria alimentară prin dezvoltarea abilităților de planificare, implementare și monitorizare a strategiilor de sustenabilitate în cadrul companiilor și organizațiilor din industria alimentară.</p> <p>6. Îmbunătățirea abilităților de comunicare eficientă despre sustenabilitate și impactul industriei alimentare asupra mediului și a societății prin dezvoltarea abilităților de comunicare orală și scrisă, precum și capacitatea de a comunica eficient cu diferitele părți interesate.</p> <p>7. Dezvoltarea abilităților de lucru în echipă și de colaborare cu oameni din domenii diferite pentru a dezvolta soluții sustenabile prin dezvoltarea abilităților de colaborare și de lucru în echipă în cadrul proiectelor de sustenabilitate în industria alimentară.</p>
--	---

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore -14	Metode de predare	Observații
<p>Introducere în alimentația sustenabilă și impactul acesteia în industria ospitalității</p> <p>Familiarizarea cu conceptele de sustenabilitate, ecologie și impactul asupra mediului în industria alimentară și ospitalității.</p>	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
<p>Surse alimentare sustenabile și lanțuri de aprovizionare responsabile</p> <p>Analiza surselor sustenabile de alimente, agricultura ecologică, și sistemele alimentare de la fermă la farfurie (farm-to-table).</p>	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
<p>Certificări și standarde pentru alimente sustenabile</p> <p>Înțelegerea certificărilor internaționale (ex. Fair Trade, Organic, Rainforest Alliance) și a modului în care acestea sunt aplicate în industria ospitalității.</p>	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
<p>Tehnologii și inovații pentru reducerea risipirii alimentare</p> <p>Prezentarea celor mai noi tehnologii și procese pentru reducerea risipei alimentare, cum ar fi gestionarea surplusului, reciclarea alimentelor și compostarea.</p>	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
<p>Tendențe în meniurile sustenabile din restaurante și hoteluri</p> <p>Analizarea tendințelor actuale în meniurile sustenabile, cum ar fi folosirea ingredientelor locale, reducerea consumului de carne și introducerea plant-based meals.</p>	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
<p>Managementul deșeurilor și economia circulară în industria alimentară</p> <p>Studierea modelelor de economie circulară și aplicarea lor în gestionarea deșeurilor alimentare și ambalajelor în cadrul unităților de ospitalitate.</p>	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
<p>Politici și reglementări privind sustenabilitatea alimentară</p> <p>Prezentarea legislației naționale și internaționale referitoare la sustenabilitatea alimentară și modul în care aceasta influențează industria ospitalității.</p>	Prelegere, explicație și dezbateri	2 ore
<p>8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14</p>		Ex. lucrări practice (14 ore)



Instrucțiuni de lucru și norme de tehnică a securității muncii în laborator. Organizarea muncii, norme de pază contra incendiilor și măsuri de prim ajutor în caz de accidente. Seminar despre conceptul de durabilitate/sustenabilitate și importanța acestuia în industria alimentară Introducere în laborator și echipamentele acestuia	explicația, dezbateri, problematizarea, studiu de caz	LL: 2 ore
Sesiune de laborator privind reducerea risipei alimentare în procesare	explicația, dezbateri, problematizarea, studiu de caz	LL: 2 ore
Sesiune de laborator privind dezvoltarea soluțiilor de ambalare durabile	explicația, dezbateri, problematizarea, studiu de caz	LL: 2 ore
Sesiune de laborator privind testarea și evaluarea metodelor durabile de siguranță alimentară	explicația, dezbateri, problematizarea, studiu de caz	LL: 2 ore
Sesiune de laborator privind evaluarea și îmbunătățirea calității produselor alimentare prin utilizarea tehnicilor sustenabile	explicația, dezbateri, problematizarea, studiu de caz	LL: 2 ore
Sesiune de laborator privind dezvoltarea și testarea metodelor de conservare ce respectă principiile sustenabilității	explicația, dezbateri, problematizarea, studiu de caz	LL: 2 ore
Seminar privind practicile sustenabile de analiză senzorială Sesiune de laborator privind realizarea evaluărilor senzoriale ale produselor alimentare durabile	explicația, dezbateri, problematizarea, studiu de caz	LL: 2 ore
<p><i>Bibliografie Obligatorie:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arzoumanidis, I.; Petti, L.; Raggi, A., and Zamagni, A., Life cycle assessment for the agri-food sector. <i>Product- sector. Product-Oriented Environmental Management Systems (POEMS) Improving Sustainability and Competitiveness in the Agri-Food Chain with Innovative Environmental Management Tools</i> 2013, 105-122. 2. Athanassiou, A., <i>Sustainable food packaging technology</i>. 2020: John Wiley & Sons. 3. Baldwin, C.J., <i>Sustainability in the food industry</i>. 2011. 4. Hamprecht, J.; Corsten, D.; Noll, M., and Meier, E., <i>Controlling the sustainability of food supply chains. Supply chain management: an international journal</i> 2005, 10, 7-10. 5. Otlés, S.; Despoudi, S.; Bucatariu, C., and Kartal, C., <i>Food waste management, valorization, and sustainability in the food industry, in Food waste recovery</i>. 2015, Elsevier. p. 3-23. 6. Thakur, M.; Modi, V.; Khedkar, R., and Singh, K., <i>Sustainable food waste management: concepts and innovations</i>. 2020: Springer. 7. Yam, K.L. and Lee, D.S., <i>Emerging food packaging technologies: Principles and practice</i>. 2012: Elsevier. <p><i>Bibliografie Facultativă:</i></p>		

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

Cunoștințele predate în cadrul cursului sunt necesare cunoașterii și înțelegerii rolului sustenabilității în industria alimentară și a rolului specialistului din industria alimentară în elaborarea de produse alimentare ce respectă principiile unei economii sustenabile și circulare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	teste periodice sau parțiale	Examen	35%
	participarea la cercuștiințifice și/sau la concursuri profesionale	Abilități practice și teoretice	5%
10.5. Seminar/Laborator	Evaluare pe parcurs	Teme de casă	20%
	Evaluare finală (temele impuse) - Raport	Scris	40%
10.6. Standard minim de performanță			



- Rezolvarea unei probleme concrete de știința alimentelor pe baza unui algoritm dat
- Realizarea unui studiu de literatură (nutritie și sănătate) - Realizarea unui proiect de echipă
- Obținerea notei minim 5 la testele de evaluare de la lucrările practice și prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² 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).

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

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării
06.09.2024

Titular curs
Conf. dr. POP Oana Lelia

Titular lucrări laborator/seminarii
Conf. dr. POP Oana Lelia

Coordonator disciplină
Conf. dr. POP Oana Lelia

Data avizării în
departament
12.09.2024

Director de departament
Prof dr. Ramona Suharoschi

Data avizării în Consiliul
Facultății
27.09.2024

Decan
Prof dr. MUDURA Elena