Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licenţă**
Programul de studii	**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**POLITICI ŞI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ**				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	1	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II. Studiu individual	31
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	CT 7. Gândește holistic.
Competențe profesionale	CP 9. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor şi băuturilor;

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

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

Obiectivul general al disciplinei	• Aprofundarea problemelor a celei mai de succes creaţii internaţionale, Uniunea Europeană. Însuşirea noţiunilor care tratează politici şi strategii privind realizarea monitorizării securităţii alimentare mondiale. Familiarizarea cu problematica securităţii alimentare şi a strategiilor de asigurare a securităţii alimentare. • Definirea politicilor agroalimentare în cadrul Uniunii Europene şi evidenţierea comportamentului alimentar la nivel naţional şi european.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Evoluţia conceptului de securitate alimentară	4	Prelegerea, explicația, dezbaterea	
• Modele de comportamente alimentare	4		
• Sistemul instituţiuonal al Uniunii Europene	4		
• Concepte şi mecanisme de politică agricolă şi agroalimentară în cadrul Uniunii Europene	4		
• Producţia agricolă şi utilizarea resurselor de bază în vederea asigurării securităţii alimentare	4		

• Materii prime vegetale și animale modificate genetic	4		
• Managementul pieţelor agricole, factor important în asigurarea securităţii alimentare	4		

Bibliografie minimală recomandată

1. Gontariu, I., 2026 – *Politici şi strategii globale de securitate alimentară*. Universitatea „Ştefan cel Mare" Suceava. Note de curs.
2. Gontariu I., 2024 – *Materii prime vegetale și animale modificate genetic.* Note de curs. Universitatea „Ştefan cel Mare" Suceava.
3. Gontariu, I., 2010 – *Instituţii, mecanisme şi terminologii comunitare*. Editura Universităţii „Ştefan cel Mare" Suceava.
4. Banu, Iuliana, 2007 – *Politici şi strategii globale de securitate alimentară*. Galaţi University Press.
5. Zahiu, Letiţia, (coord), 2006 – *Agricultura Uniunii Europene sub impactul Politicii Agricole Comune*. Editura Ceres, Bucureşti.

Aplicaţii (*Seminar*)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Evoluţia conceptului de securitate alimentară, Noţiuni de problematică a securităţii alimentare. Factorii care influenţează securitatea alimentară	2	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	
Modele de comportamente alimentare, Modelul de consum alimentar pentru populaţia Uniunii Europene. Strategii de asigurare a securităţii alimentare în România.	2		
Sistemul instituţional al Uniunii Europene. Cadrul complex şi atipic de funcţionare a instituţiilor comunitare.	2		
Concepte şi mecanisme de politică agricolă şi agroalimentară în cadrul Uniunii Europene. - Politici agroalimentare - Politica agricolă Comună - Politica U.E. privind securitatea alimentară.	2		
Producţia agricolă şi utilizarea resurselor de bază în vederea asigurării securităţii alimentare. - Resursele agricole şi utilizarea acestora la nivel mondial	2		
Impactul organismelor modificate genetic asupra securității alimentare.	2		
Managementul pieţelor agricole, factor important în asigurarea securităţii alimentare. Rolul pieţelor agricole pe plan mondial şi în cadrul Uniunii Europene.	2		

Bibliografie minimală recomandată

1. Gontariu, I., 2026 – *Politici şi strategii globale de securitate alimentară*. Universitatea „Ştefan cel Mare" Suceava. Note de curs.
2. Gontariu I., 2024 – *Materii prime vegetale și animale modificate genetic.* Note de curs. Universitatea „Ştefan cel Mare" Suceava.
3. Banu, Iuliana, 2007 – *Politici şi strategii globale de securitate alimentară*. Galaţi University Press.

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Aplicarea corectă a metodelor și procedurilor de testare a materiilor prime cu respectarea etapelor de lucru, a instrucțiunilor tehnice și a normelor de securitate. Interpretarea și înregistrarea corectă a rezultatelor testărilor prin compararea acestora cu cerințele de calitate și identificarea conformității/neconformității materiilor prime pentru procesul de producție. Analizarea situațiilor/proceselor din perspectiva interdependenței dintre componente prin identificarea relațiilor dintre cauze, efecte, resurse și rezultate. Formularea unor soluții integrate și argumentate prin corelarea informațiilor din domenii diferite și anticiparea impactului deciziilor asupra întregului sistem.	- modul în care se identifică, descrie şi utilizează adecvat noţiunile specifice ştiinţei alimentului şi siguranţei alimentare; - abilitatea de aplicare a tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe, de amplificare și cizelare a capacităților empatice 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 de gestionare optimă a timpului.	50%

Evaluare pe parcurs	Identificarea și pregătirea materiilor prime pentru testare cu respectarea cerințelor specifice, a etapelor de lucru și a normelor de securitate. Efectuarea corectă a testelor asupra materiilor prime și înregistrarea rezultatelor conform metodelor și procedurilor de analiză stabilite. Analizează o situație/proces prin corelarea componentelor ale.	- modul în care se identifică, descrie şi utilizează adecvat noţiunile specifice ştiinţei alimentului şi siguranţei alimentare; - cunoaşterea conducerii proceselor generale de inginerie, exploatarea instalaţiilor şi echipamentelor de industrie alimentară; - mod personal de abordare şi interpretare pentru un studiu caz.	50%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar
15.09.2026	Conf. univ. dr. ing. Ioan GONTARIU	Conf. univ. dr. ing. Ioan GONTARIU

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Eufrozina ALBU

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN