

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea	Facultatea <i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>
1.3 Departamentul	<i>Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură</i>
1.4 Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Tehnologie și control în alimentație publică

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislație în industrie alimentară					
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Vasile Mihaela-Aida					
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf.dr.ing. Vasile Mihaela-Aida					
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V	
					2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studii după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					-
Examinări					8
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual	58				
3.9 Total ore pe semestru	100				
3.10 Numărul de credite	4				

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	<ul style="list-style-type: none"> • sală cu videoproiector și cu ecran de proiecție conectat la internet • Platforma Microsoft Teams/metode alternative
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> • sală cu videoproiector, ecran de proiecție și calculatoare sau laptop-uri conectate la internet • Platforma Microsoft Teams/metode alternative

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit; C5. Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing; C6. Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.
Competențe transversale	CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar; CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea 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 gestionarea optimă a timpului;

	CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.
--	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> cunoașterea noțiunilor generale legate de acte juridice normative în industrie alimentară
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> cunoașterea cadrului instituțional și legislativ cu atribuții în domeniul siguranței și securității alimentare cunoașterea reglementărilor din Uniunea Europeană în domeniul alimentar, în vederea transpunerii în legislația alimentară națională

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
<p>Noțiuni generale despre acte juridice normative</p> <ul style="list-style-type: none"> Conceptul de act juridic normativ Părțile constitutive ale actului juridic normativ Elemente de structură a actului juridic normativ Tehnica elaborării normelor juridice 	prelegerea, conversația euristică, Explicația	4 ore
<p>Siguranță și securitate alimentară la nivel mondial</p> <ul style="list-style-type: none"> Rolul Organizației Mondiale a Sănătății (WHO) în asigurarea securității alimentare și nutriționale Rolul Organizației Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) în securitate alimentară Comisia Codex Alimentarius - organism mixt al Organizației pentru Alimentație și Agricultură (FAO) și al Organizației Mondiale a Sănătății (WHO) în siguranță și securitatea alimentare și nutriționale Codex Alimentarius 	prelegerea, conversația euristică, explicația	6 ore
<p>Siguranță și securitate alimentară la nivel european</p> <ul style="list-style-type: none"> Carta Albă a Sigurantei Alimentare Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor (European Food Safety Authority - EFSA) – organism european cu atribuții în siguranță alimentară pe plan european 	prelegerea, conversația euristică, explicația	6 ore
<p>Siguranță și securitate alimentară la nivel național</p> <ul style="list-style-type: none"> Instituții naționale cu atribuții în siguranța alimentară Controlul – componenta de bază a activității desfășurate de Comisariatele Regionale/Județene pentru protecția consumatorilor din cadrul Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor Activitate de control – componentă de bază a Autorității Naționale Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Legislație națională și europeană privind etichetarea produselor alimentare 	prelegerea, conversația euristică, explicația	6 ore
<p>Reglementări ale Uniunii Europene cu privire la igiena alimentelor și la mențiunile nutriționale și de sănătate transpuse în legislația națională</p> <ul style="list-style-type: none"> Pachetul de igienă – Regulamentul CE nr 852/2004 din 29 aprilie 2004 privind igiena alimentelor; Regulamentul CE nr. 853/2004 cu privire la normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală; Regulamentul CE nr. 854/2004 pentru organizare controalelor oficiale referitoare la produsele de origine animală destinate consumului uman; Regulamentul CE nr. 882/2004 pentru controalele oficiale efectuate pentru a se asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și cea privind produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor Regulamentul CE nr. 1924/2006 asupra mențiunilor nutriționale și de sănătate cu privire la alimente cu modificări și completări ulterioare 	prelegerea, conversația euristică, explicația	6 ore
<p>Bibliografie</p> <ul style="list-style-type: none"> Craddock N., European food legislation, EuropAid Project, Astana, 2006 Craig P., Geburca G., <i>EU Law</i>, Oxford University Press, ediția a III-a, 2003 Goodburn K., <i>EU Food law</i>, Editura Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK, 2005 		

<ul style="list-style-type: none"> • Rowe R., Woodroffe G., Consumer Law and Practice, Sweet&Maxwell, London, 2004 • Stanciu C., Instituțiile statului și organizațiile de consumatori, Editura Oscar Print, București, 2004 • Vasile M.A., Legislație și protecția consumatorului, Editura Europlus, Galați, 2009 • Zamfir I., Manual practic de protecția consumatorilor, Editura NVA World Galaxy Trading, Ploiești, 2005 		
8. 2 Seminar	Metode de predare	Observații
Identificarea elementelor constitutive și a etapelor de elaborare ale unui act normativ.	conversația euristică, studiu de caz	2 ore
Activitatea de control – componentă de bază a activității Autorității Naționale Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor – <i>dezbaterea unor cazuri concrete din sectorul alimentară</i>	conversația euristică, studiu de caz	4 ore
Activitatea de control – componentă de bază a activității Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor – <i>dezbaterea unor cazuri concrete din sectorul alimentară</i>	conversația euristică, studiu de caz	4 ore
Etichetarea produselor alimentare conform legislației alimentare naționale transpusă din legislația europeană	conversația euristică, studiu de caz	2 ore
Transpunerea legislației europene în legislația națională - <i>transpunerea regulamentelor europene privind igiena produselor alimentare, etichetarea și criteriile microbiologice pentru grupe de produse alimentare</i>	conversația euristică, studiu de caz	2 ore
Bibliografie <ul style="list-style-type: none"> ***Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 404/9, 30.12.2006, Regulamentul (CE) Nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate asociate alimentelor *** Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 31, 1.2.2002, Regulamentul (CE) Nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 stabilind principiile generale și cerințe ale legii alimentului, punând bazele Autorității Europene a Securității Alimentului și stabilind proceduri în materie de securitatea alimentului *** Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 338, 22.12.2005, Regulamentul (CE) Nr. 2073/2005 al Comisiei Europene din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare ***Monitorul Oficial al României Partea I, Nr. 776 și 777 din 13 noiembrie 2009, Ordonanța nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor, actualizată pe 27.12. 2008 ***Monitorul Oficial al României nr. 804 din 5 septembrie 2005, Hotărârea nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare (transpune Regulamentul CE nr. 852/2004) ***Monitorul Oficial al României nr. 804 din 5 septembrie 2005, Hotărârea nr. 925 din 11 august 2005 pentru aprobarea Regulilor privind controalele oficiale efectuate pentru a se asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și cea privind alimentele și cu regulile de sănătate și de protecție a animalelor (transpune Regulamentul CE nr. 882/2004) ***Monitorul Oficial al României nr. 806 din 5 septembrie 2005, Hotărârea nr. 955 din 18 august 2005 privind aprobarea Regulilor specifice pentru organizarea de controale oficiale referitoare la produsele de origine animală destinate consumului uman (transpune Regulamentul CE nr. 854/2004) ***Monitorul Oficial al României Partea I nr. 147 din 27 februarie 2002, Hotărârea Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor ***Monitorul Oficial al României nr. 48/31 ianuarie 2000, Legea nr. 314/2002 pentru aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 49/2000 privind regimul de obținere, testare, utilizare și comercializare a organismelor modificate genetic prin tehnicile biotehnologiei moderne, precum și a produselor rezultate din acestea 		

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

• -

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 teoretice conform notelor de curs	Examen scris	30
10.5 Seminar	Evaluare activitate seminar	Evaluare continuă în cadrul seminariilor	70
10.6 Standard minim de performanță			

- Cunoașterea noțiunilor generale despre actele normative; cunoașterea instituțiilor mondiale, europene și naționale cu atribuții în siguranță și securitate alimentară; cunoașterea atribuțiilor personalului implicat în activitatea de control desfășurată de instituțiile implicate în siguranța și securitate alimentară.

Data completării

21.09.2022

Semnătura titularului de curs

Conf.dr.ing. Vasile Mihaela Aida

Semnătura titularului de seminar

Conf.dr.ing. Vasile Mihaela Aida

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății

Semnătura decanului

Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim

HCF 24/7.10.2022