

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Dunărea de Jos” Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultura
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Masterat
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul expertizarea și siguranța alimentelor (CESA)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislație alimentara internațională						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing.Vasile Mihaela Aida						
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Op.

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					23
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					23
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					16
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual	61				
3.9 Total ore pe semestru	75				
3.10 Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Notiuni de legislatie alimentara internationala
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> • Legislație internațională privind obținerea și utilizarea alimentelor. • Noțiuni privind protecția internațională a consumatorilor de produse alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> • laptop sau calculator cu soft-uri licențiate • videoproiector, • ecran de proiectie
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	-

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>C1. Proiectarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor</i> ▪ <i>C2. Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor</i>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>CT1: Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice</i> ▪ <i>CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat.</i>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> ▪ cunoașterea noțiunilor legate de legislație alimentară internațională și protecția consumatorilor în industrie alimentară
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> ▪ cunoașterea aspectelor legislative internaționale privind obținerea și consumul alimentelor ▪ aspecte privind protecția internațională a consumatorilor de alimente prin însușirea drepturilor principale ale acestora – dreptul la libera alegere, dreptul la informare, dreptul la protecție, dreptul la organizare

8. Conținuturi

8. 1. Curs	Metode de predare	Observații
Elemente introductive în legislația alimentară internațională	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Legislația tranzacțiilor internaționale cu mărfuri alimentare	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Reglementări legislative internaționale privind siguranța alimentelor	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Reglementări internaționale privind marcarea și etichetarea alimentelor.	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Aspecte legislative internaționale specifice unor grupe de mărfuri alimentare	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Reglementări legislative internaționale privind procesarea alimentelor	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Aspecte legislative internaționale privind protecția consumatorului de produse alimentare	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Bibliografie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vasile M.A., Legislație și protecția consumatorului, Editura Europlus, Galați, 2009 ▪ Vasile M.A., Legislație alimentară internațională, Note de curs în format electronic ▪ Craddock N., European food legislation, EuropAid Project, Astana, 2006 ▪ Zamfir I., Manual practic de protecția consumatorilor, Editura NVA World Galaxy Trading, Ploiești, 2005 ▪ Rowe R., Woodroffe G., Consumer Law and Practice, Sweet&Maxwell, London, 2004 ▪ ***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 226, 25.6.2004, p. 83, Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman ▪ *** Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 165, 30.4.2004, Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea 		

<p>conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ***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 principii generale și cerințe ale legii alimentului, punând bazele Autorității Europene a Securității Alimentului și stabilind proceduri în materie de securitatea alimentului ▪ ***Legislation governing food control quality certification authorities producers, FAO ▪ ***Food legislation review, 1998-2006 ▪ ***http://eur-lex.europa.eu/ 		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
-	-	-
Bibliografie -		

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	Nota maxima 10	Elaborarea și prezentarea unui referat	100%
10.5 Seminar/laborator	-	-	-
	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • cunoașterea noțiunilor generale despre actele normative internaționale; cunoașterea instituțiilor mondiale, și europene cu atribuții în siguranță și securitate alimentară; cunoașterea atribuțiilor personalului implicat în activitatea de control desfășurată de instituțiile internaționale implicate în siguranța, securitatea și sănătatea consumatorilor. 			

Data completării
05.09.2022

Semnătura titularului de curs
Conf. dr. ing. Aida VASILE

Semnătura titularului de seminar
Conf. dr. ing. Aida VASILE

Data avizării în departament
29.09.2022

Semnătura directorului departamentului
Prof. dr. ing. *Camelia VIZIREANU*

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului¹
Prof. dr. ing. *Gabriela Elena BHRIM*

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești