

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	<b>Universitatea Dunărea de Jos Galați</b>
1.2 Facultatea	<b>Știința și Ingineria Alimentelor</b>
1.3 Departamentul	<b>Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură</b>
1.4 Domeniul de studii	<b>Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală</b>
1.5 Ciclul de studii	<b>Master</b>
1.6 Programul de studii/Calificarea	<b>Inginerie și management în alimentație publică și agroturism</b>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Legislație alimentară internațională</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<i>Conf.dr.ing. Mihaela Aida VASILE</i>						
2.3 Titularul activităților de seminar	<i>Conf.dr.ing. Mihaela Aida VASILE</i>						
2.4 Anul de studiu	<b>I</b>	2.5 Semestrul	<b>I</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>V</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>Op.</b>

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					28
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					10
Examinări					4
Alte activități .....					-
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	<b>97</b>				
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	<b>125</b>				
<b>3.10 Numărul de credite</b>	<b>5</b>				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

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

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

## 6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Implementarea și monitorizarea politicilor și strategiilor europene privind siguranța și securitatea alimentară în alimentația publică. (C3)</li><li>• Evaluarea strategiilor de inovare tehnologică și de marketing în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C5)</li></ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Executarea unor sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională. (CT1)</li></ul>

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

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

## 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

- Craddock N., European food legislation, EuropAid Project, Astana, 2006
- Rowe R., Woodroffe G., Consumer Law and Practice, Sweet&Maxwell, London, 2004
- Vasile M.A., Legislație și protecția consumatorului, Editura Europlus, Galați, 2009
- Vasile M.A., 2022. Legislație alimentară internațională – Note de curs
- Zamfir I., Manual practic de protecția consumatorilor, Editura NVA World Galaxy Trading, Ploiești, 2005
- \*\*\*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"> <li>▪ ***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</li> <li>▪ ***Legislation governing food control quality certification authorities producers, FAO</li> <li>▪ ***Food legislation review, 1998-2006</li> <li>▪ ***<a href="http://eur-lex.europa.eu/">http://eur-lex.europa.eu/</a></li> </ul>		
8. 2 Seminar	Metode de predare	Observații
Studii de caz conform prelegerilor de la curs	prelegerea, conversația euristică, explicația	14 ore
<b>Bibliografie</b>		
-		

\*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice domeniului de alimentație publică, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilitatii si a securitatii pe piata muncii, prin armonizarea cu cerintele angajatorilor privind competitivitatea.</li> </ul>
---

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Punctaj maxim 3	Elaborarea și prezentarea unui referat	30%
10.5 Seminar/laborator	Punctaj maxim 7	Elaborarea și prezentarea unui studiu de caz cu privire la legislație alimentară internațională	70%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>			

Data completării  
20.09.2022

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

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

Data avizării în departament  
22.09.2022

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

Data aprobării în Consiliul Facultății  
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului  
Prof.dr.ing. *Gabriela BHRIM*