

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislație internațională					
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. ing. Aida Mihaela VASILE					
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	28	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	2	3.6 seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					35
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					35
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					0
Tutoriat					17
Examinări					10
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	97				
3.9 Total ore pe semestru	125				
3.10 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Notiuni de legislație alimentară internațională
4.2 de competențe	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"> • Sala de curs dotată cu sistem de proiecție; conexiune internet • Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> • Sala de curs dotată cu sistem de proiecție; conexiune internet • Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	C1: Utilizarea și conducerea tehnologiilor avansate în industria alimentară; C2: Identificarea și aplicarea unor metode de cercetare în domeniul științei alimentelor, tehnologiilor alimentare, utilajelor specifice industriei alimentare și biotehnologie; C3: Managementul unui sistem nutrițional de procesare; C4: Managementul unui sistem de valorificare subproduse, tratare deșeuri și protecția mediului;
Competențe transversale	CT1: Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice; CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat; CT3: Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea noțiunilor legate de legislație alimentara internaționala și protecția consumatorilor în industrie alimentara
7.2 Obiectivele specifice	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	
Legislația tranzacțiilor internaționale cu mărfuri alimentare	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Reglementări legislative internaționale privind siguranța alimentelor	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Reglementări internaționale privind marcarea și etichetarea alimentelor.	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Aspecte legislative internaționale specifice unor grupe de mărfuri alimentare	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Reglementări legislative internaționale privind procesarea alimentelor	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Aspecte legislative internaționale privind protecția consumatorului de produse alimentare	prelegerea, conversația euristică, explicația	
Bibliografie: Vasile, M.A. Legislație internațională. Note de curs (format electronic). Universitatea Dunărea de Jos din Galați. Vasile M.A., Legislație și protecția consumatorului, Editura Europlus, Galați, 2009 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 conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor;
 ***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;
 ***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

<ul style="list-style-type: none"> • Conținutul disciplinei este în concordanță cu cerințele manifestate de mediul socio-economic.

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. 			

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data completării

31.03.2022

**Conf. univ. dr. ing. Mihaela Aida
VASILE**

-

Data avizării în departament

25.09.2022

Semnătura directorului de departament

Prof. univ. 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