

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, Centrul Universitar Nord Baia Mare
1.2 Facultatea	Științe
1.3 Departamentul	Chimie-Biologie
1.4 Domeniul de studii	Inginerie Alimentară
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Specializarea / Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare de origine animală
1.7 Forma de învățământ	IF – învățământ cu frecvență

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislație și protecția consumatorului						
2.2. Aria de conținut	Protecția consumatorilor Controlul și expertiza produselor alimentare Management și marketing în industria						
2.3 Titularul activităților de curs	Sef lucrări dr. Giurgiulescu Liviu						
2.4. Titularul activităților de aplicații	Sef lucrări dr. Giurgiulescu Liviu						
2.5. Anul de studii	4	2.6 Semestrul	1	2.7 Tipul de evaluare	Ex	2.8 Regimul disciplinei	Optional

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.1.1 curs	2	3.1.2 seminar	1
		din care: 3.1.3 laborator	x	3.1.4 proiect	x
3.2 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.2.1 curs	28	3.2.2 seminar	14
		din care: 3.2.3 laborator		3.2.3 proiect	x
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					8
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					4
Examinări					2
Alte activități.....					
3.3 Total ore studiu individual		42			
3.4 Total ore pe semestru		42			
3.5 Numărul de credite		3			

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	•
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	•

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CUNOȘTINȚE:</p> <p>C5.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază folosite în controlul calității și expertiza produselor alimentare, referitoare la chimia compușilor care determină calitatea și trasabilitatea produselor alimentare, la transformările pe care aceștia le suferă în cursul prelucrării, transportului și depozitării, la aparatura și metodele de determinare și analiză a acestor compuși și la legislația din domeniu</p> <p>C6.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale managementului și marketingului în industria alimentară, și a metodelor de proiectare și lansare a unui produs nou pe piață</p>
	<p>ABILITĂȚI:</p> <p>C3.3.Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar</p> <p>C4.5.Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.</p>
Competențe transversale	<p>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.</p> <p>CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din 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.</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Prezentarea legislației actuale pe plan național și european în domeniul industriei alimentare
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Legislația națională din industria alimentară; • Legislația europeană din industria alimentară; • Controlul și expertiza produselor alimentare conforme cu legislația în domeniu.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni generale de drept. Norma juridică. Conținutul unei legi. Suveranitatea alimentară	Expunere, Prezentare	
2. Directiva 94/43/CE igiena alimentelor	Expunere, Prezentare	
3. Regulamentul 852/2004 reguli comune de igienă în industria alimentară	Expunere, Prezentare	
4. Reglementarea 178/2002 legea alimentului	Expunere, Prezentare	
5. Regulamentul 853/2004 igiena materiilor prime de origine animală	Expunere, Prezentare	
6. Regulamentul 1881/2006 nivelul maxim de contaminanți din alimente	Expunere, Prezentare	
7. Regulamentele 852/853/ 2004 HACCP mecanism de management al riscurilor în industria alimentară	Expunere, Prezentare	
8. Legea 322/2002 privind protecția consumatorului în România	Expunere, Prezentare	
9. Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor și hranei pentru animale	Expunere, Prezentare	
10. Regulamentul 882/2004 privind controlul alimentelor	Expunere, Prezentare	
11. Regulamentul 1830/2004 privind trasabilitatea și etichetarea produselor alimentare	Expunere, Prezentare	
12. Ordinul MADR 1050/97/1145/2004 privind contaminanții din alimente	Expunere, Prezentare	
13. Legislația orizontală Directive CE 76/895; 86/362; 90/642 privind conținutul de pesticide din legume, fructe și cereale	Expunere, Prezentare	

14. Norme privind conținutul în aditivi, arome, solvenți de extracție în produsele alimentare	Expunere, Prezentare	
<p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> Banu C. et. al., (2003). <i>Principii de drept alimentar</i>, Editura Agir, București Banu, C. et. al., (1998). <i>Manualul inginerului de industrie alimentară</i>. Vol. I, II., București, 1998. Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council. Official Journal of the European Community. L21/1-L31/24 Legea 150/2004 completată cu Legea 412/2004 intitulată „Legea Siguranței Alimentelor ” Uniunea Europeană, Politica pentru protecția consumatorului Ordonanța de Guvern 21/1992 privind protecția consumatorilor Hotărârea de Guvern 130/2006 privind organizarea și funcționarea ANSVSA Hotărârea de Guvern 725/2010 privind reorganizarea și funcționarea MADR, precum și a unor structuri aflate în subordinea acestuia Ordinul președintelui ANSVSA nr. 64/2007 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind organizarea și desfășurarea activității de control oficial sanitar-veterinar efectuat de către personalului de specialitate în unitățile care produc alimente de origine animală Regulamentul 1829/2003 privind produsele alimentare și furajele modificate genetic. Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman; Decizia Consiliului din data de 17 noiembrie 2003 asupra aderării Comunității Europene la Comisia Codex Alimentarius; Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA), ”Planul strategic al EFSA pe perioada 2009-2013”, disponibil în format pdf pe site-ul oficial al Autorității: www.efsa.europa.eu; Comisia Europeană, Direcția Generală Sănătate și Consumatori din cadrul Comisiei europene, ”Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje”, disponibil la adresa web :http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_leaflet_ro.pdf ; Regulamentul de procedură al Consiliului de administrație al EFSA, disponibil pe pagina oficială a EFSA: www.efsa.europa.eu ; Regulamentul de procedură al Parlamentului European, disponibil pe pagina oficială a Parlamentului European: www.europarl.europa.eu ; 		
8. 3 Seminar	Metode de predare	Observații
1. Cadrul instituțional ce reglementează siguranța alimentară pe plan național: ANSVSA înființare, atribuții, organizare, legiferare	Expunere, Prezentare	
2. Cadrul instituțional ce reglementează siguranța alimentară pe plan național: ANPC înființare, atribuții, organizare, legiferare	Expunere, Prezentare	
3. Cadrul instituțional ce reglementează siguranța alimentară pe plan național: MADR înființare, atribuții, organizare, legiferare	Expunere, Prezentare	
4. Cadrul instituțional ce reglementează siguranța alimentară pe plan internațional: ONU pentru alimentație și agricultură, organizare, legiferare	Expunere, Prezentare	
5. Cadrul instituțional ce reglementează siguranța alimentară pe plan internațional: OMS atribuții, organizare, legiferare	Expunere, Prezentare	
6. Cadrul instituțional ce reglementează siguranța alimentară pe plan internațional: FAO atribuții, organizare, legiferare	Expunere, Prezentare	
7. Comisia CODEX Alimentarius atribuții, organizare, legiferare	Expunere, Prezentare	
8. Proceduri legislative la nivelul Uniunii Europene	Expunere, Prezentare	
9. Izvoarele de drept ale Uniunii Europene – regulamentul, directiva, decizia, acte fără caracter obligatoriu	Expunere, Prezentare	
10. Instituțiile comunității europene cu competențe în activitatea legislativă: Comisia Europeană, Parlamentul European, Consiliul Uniunii Europene	Expunere, Prezentare	
11. Proceduri desfășurate de EFSA pentru siguranța alimentară: sistemul rapid de alertă, situații de urgență, gestionarea crizelor.	Expunere, Prezentare	
12. Cadrul legislativ privind etichetarea produselor alimentare	Expunere, Prezentare	
13. Cadrul legislativ privind organismele modificate genetic	Expunere, Prezentare	

14. Cadrul legislativ privind igiena produselor alimentare	Expunere, Prezentare	
--	-------------------------	--

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

Conținutul acestui curs este în corelație cu cerințele experților din domeniul industriei alimentare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Prezenta la curs	Consemnare în foaie de prezență	10%
	Răspuns la întrebările de referință din conținutul cursului, pe parcursul desfășurării orelor de curs	Consemnare în fișa de evaluare	20%
	Examen scris la disciplina Legislația și protecția consumatorului	Consemnare în fișa de evaluare	50%
10.6 Seminar	Răspuns la întrebările de referință din conținutul cursului, pe parcursul desfășurării orelor de curs	Consemnare în fișa de evaluare la finalul fiecărei medințe de laborator	10%
	Rezultate la evaluările de seminar	Consemnare în fișa de evaluare pentru lucrările de laborator	10%
10.8 Standard minim de performanță			
Obținerea notei 5 la activitatea de seminar și la cea de curs			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

.....
Sl.dr. Liviu GIURGIULESCU

.....
Sl.dr. Liviu GIURGIULESCU

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

.....
Conf.dr. Zoita-Marioara BERINDE