



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN-0703040112

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Legislație în industria alimentară							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Dr. habil. Cristina Anamaria Semeniuc							
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof. Dr. habil. Cristina Anamaria Semeniuc							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	VIII	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DD
							Obligativitate ³	DO

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	3	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
3.4.1. Studiul după bibliografie și notițe					10
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
3.4.3. Pregătire seminarii					14
3.4.4. Tutoriale					-
3.4.5. Examinări					4
3.4.6. Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual	33				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite ⁴	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	Competențe necesare utilizării calculatorului și a Internetului

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate
5.2. de desfășurare a seminarului	Locul de desfășurare: sală de seminar



	Participarea la 100% din lucrările de seminar este condiție pentru participarea la examen În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate
--	---

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C3. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor
Competențe transversale	-

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	De a oferi o imagine de ansamblu a sistemului juridic din Uniunea Europeană. În plus, acest curs va oferi o analiză detaliată a normativelor, politicilor și inițiativelor din domeniul alimentar
7.2. Obiectivele specifice	Capacitatea de a găsi informații legislative relevante prin folosirea diferitelor surse bibliografice Capacitatea de analiză a actelor legislative din domeniul alimentar

8. Conținuturi

8.1. CURS	Metode de predare	Observații
Dreptul Uniunii Europene	Prelegere participativă, dezbateri, exemplificare	1 prelegere
Codex Alimentarius		1 prelegere
Legislația alimentară generală		1 prelegere
Legislația privind aditivii alimentari		1 prelegere
Legislația privind siguranța alimentelor		2 prelegeri
Legislația privind iradierea alimentelor		1 prelegere
Legislația privind etichetarea produselor alimentare		2 prelegeri
Legislația privind suplimentele alimentare		1 prelegere
Legislația privind apele minerale naturale		1 prelegere
Legislația privind alimentele pentru grupuri specifice		1 prelegere
Legislația privind alimentele noi		1 prelegere
Legislația privind ambalajele și deșeurile de ambalaje		1 prelegere

8.2. SEMINARI	Metode de predare	Observații
Căutarea unor articole din ziar care au relatat cazuri de criză alimentară ce au condus ulterior la elaborarea de acte legislative importante pentru siguranța consumatorului Prezentarea referatului în PowerPoint	Studiu de caz	2 seminarii
Accesarea site-ului oficial al Codex Alimentarius Descărcarea unui standard Codex și analizarea conținutului acestuia Prezentarea referatului în PowerPoint		2 seminarii
Accesarea site-ului oficial al Uniunii Europene Descărcarea unor documente: Regulament, Directivă, Decizie		2 seminarii



Studierea documentelor descărcate Prezentarea referatului în PowerPoint		
Analizarea informațiilor înscrise pe eticheta unui produs care provine de la producători diferiți (5 etichete pentru același produs) Prezentarea referatului în PowerPoint		1 seminar
Bibliografie obligatorie: 1. Suportul de curs 2. www.codexalimentarius.net 3. http://eur-lex.europa.eu/ 4. http://eur-lex.europa.eu/n-lex/ 5. http://europa.eu/pol/food/index_ro.htm 6. http://www.fsis.usda.gov/PDF/Cooking_for_Groups.pdf 7. http://www.ansvsa.ro/ 8. http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_en.pdf 1. http://www.anpc.gov.ro/anpc/index.php		
Bibliografie facultativă: 1. http://ec.europa.eu/eu_law/introduction/commission_role_ro.htm 2. http://www.consilium.europa.eu/showPage.aspx?lang=RO 3. http://www.who.int/about/en/ 4. http://www.fao.org/ 5. http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2002:0208:FIN:EN:PDF 6. http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2007:0099:FIN:RO:PDF 1. http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm		

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Aplicarea logică, corectă și coerentă a noțiunilor însușite	Examen	50%
10.5. Seminar	Însușirea competențelor profesionale	Evaluarea temelor în timpul orelor de seminar	50%
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice Prezența 100% la seminar este obligatorie Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen			

¹ Ciclul de studii-se alege una din variantele-Licență/ Master/ Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)-pentru nivelul de licență se alege una din variantele-**DF** (disciplină fundamentală), **DD** (disciplină din domeniu), **DS** (disciplină de specialitate), **DC** (disciplină complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)-se alege una din variantele-**DI** (disciplină obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplină facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării

06.09.2024

Titular curs

Prof. Dr. habil. Cristina Anamaria Semeniuc

Titular seminarii

Prof. Dr. habil. Cristina Anamaria Semeniuc



Coordonator disciplină

Prof. Dr. habil. Cristina Anamaria Semeniuc

Director de departament
Conf. Dr. Simona Maria Man

**Data avizării în
departament**
12.09.2024

**Data avizării în Consiliul
Facultății**
27.09.2024

Decan
Prof. Dr. habil. Elena Mudura