



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Anul universitar	2020-2021
1.6. Ciclul de studii	Master
1.7. Specializarea / Programul de studii	Managementul calității produselor alimentare
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DmFA3O04 Drept alimentar
2.2. Titular Plan învățământ	Dicu Anca Mihaela
2.3. Asistent	Dicu Anca Mihaela
2.4. Anul de studiu	2
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	1
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	14
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	108
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	14
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	14
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	4

3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	108
3.8. Total ore pe semestru	150
3.9. Numărul de credite	6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Teoria generală a statului și dreptului, Dreptul afacerilor, Dreptul muncii, Dreptul consumatorului.
4.2. Precondiții de competențe	Cursul își propune dobândirea fundamentelor teoretice a normelor specifice concrete, compatibile cu legislația europeană în domeniu și un mod de conduită unitar pentru toți cei care-și desfășoară activitatea în industria alimentară și asigura alimentarea oamenilor , respectiv atât pentru furnizori, producatori cat și pentru distribuitorii de materii prime, aditivi, produse alimentare și alimente propriu-zise.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	sala de curs, videoproiector
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	sala de curs/seminar, videoproiector
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	<ol style="list-style-type: none"> Disciplina formează competențe privind asimilarea și utilizarea limbajului din domeniul juridic. Se va avea în vedere formarea capacității și deprinderii studenților de interpretare a normei și a raportului juridic, de analiză comparată a acestor instituții din ambele categorii ale dreptului, respectiv dreptul public și cel privat accentuând asemănările și deosebirile caracterelor juridice ale acestora. Se pune accent pe abilitatea de analiză și sinteză a informațiilor și colaborarea interdisciplinară.
6.2. Competențe transversale	<ol style="list-style-type: none"> Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>Disciplina urmărește cuprinderea într-un sistem unitar a unor teme referitoare la istoricul, noțiunea și necesitatea apariției și aplicării dreptului alimentar.</p> <p>Vor fi studiate norma și raportul juridic și cele două componente ale dreptului românesc, dreptul public și privat.</p> <p>Vor fi studiate principalele componente ale dreptului alimentar românesc și cele ale dreptului alimentar european.</p> <p>Un accent deosebit va fi acordat dreptului consumatorului și legislației alimentare europene, discipline din sfera educațională cu care vor avea tangență profesională după absolvirea facultății.</p>
7.2. Obiectivele specifice	Acumularea de către studenți a unui quantum minim de cunoștințe privind legislația aferentă dreptului alimentar precum și cea a dreptului consumatorului.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1. Introducere în studiul dreptului românesc, dreptul public și	Explicația,	

dreptul privat.(Necesitatea apariției normei juridice. Noțiunea dreptului românesc, drept public și drept privat. Deosebiri și asemănări dintre cele două categorii de drept.Răspunderea juridică) C2. Dreptul alimentar și caracteristicile acestuia. Reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor. C3. Condiții privind producția, igiena și ambalarea alimentelor, Responsabilitățile producătorilor de alimente. C4. Condiții pentru oferirea alimentelor spre vânzare, restricții privind comercializarea alimentelor și măsuri privind protecția consumatorilor împotriva practicilor incorecte C5. Condiții privind contaminanții în general, radiațiile sau utilizarea materialelor radioactive, reziduurile de pesticide și alte produse care se regăsesc în alimente, prezența în alimente a substanțelor active. C6. Organizarea controlului oficial al alimentelor. C7. Indicarea prețului de vânzare și a prețului pe unitatea de măsură la produsele existente în suprafețele de vânzare.	argumentarea, problematizarea, conversația.
--	---

8.2 Bibliografie Curs 1. Dicu Anca Mihaela - note de curs, platforma SUMS 2.C. Bârsan- Convenția Europeană a drepturilor omului Ed. C.M. Beck, București ,2005-2006 3. Bianca Selejan –Sistemul jurisdicțional a drepturilor omului Ed. Univ , Lucian Blaga-Sibiu, 2003 4. Mark Janis Șa. – European Human Rights Low, Caldewn Press, Oxford,1995 5. http://www2.ihh.hj.se/planer/utbplan.asp?bolag=ihh&cid=1959 6.Dobrescu A., Potecea V., Inițierea, proiectarea și derularea afacerilor, Ed. Universul juridic , București, 2005. 7. Tărchilă, P.,Drept alimentar și legislație europeană,Editura Universității Aurel Vlaicu Arad,2006; 8.Tărchilă, P., Ciprian Corpaș, Paula Corpaș, Dreptul U.E. Editura Universității Aurel Vlaicu ,Arad 2007

8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
S1. Istoricul apariției dreptului (Norma și raportul social și necesitatea apariției normei și raportului juridic. Legea și actul juridic,principiile acțiunii legilor.) S2. Reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor S3. Condiții privind personalul, compoziția și calitatea alimentelor, utilizarea aditivilor alimentari S4. Produsele alimentare ecologice S5. Etichetarea produselor alimentare ecologice S6. Codul de bune practici pentru comerțul cu produse alimentare. S7. Drept alimentar românesc, prezent și perspective (Armonizarea legislației românești cu cea Europeană pe linia protecției alimentare)	Explicația, argumentarea, problematizarea, conversația.	

8.4 Bibliografie Seminar 1.C. Bârsan- Convenția Europeană a drepturilor omului Ed. C.M. Beck, București ,2005-2006 2. Bianca Selejan –Sistemul jurisdicțional a drepturilor omului Ed. Univ , Lucian Blaga-Sibiu, 2003 3. Mark Janis Șa. – European Human Rights Low, Caldewn Press, Oxford,1995 4. http://www2.ihh.hj.se/planer/utbplan.asp?bolag=ihh&cid=1959 5.Dobrescu A., Potecea V., Inițierea, proiectarea și derularea afacerilor, Ed. Universul juridic , București, 2005. 6. Tărchilă, P.,Drept alimentar și legislație europeană,Editura Universității Aurel Vlaicu Arad,2006; 7.Tărchilă, P., Ciprian Corpaș, Paula Corpaș, Dreptul U.E. Editura Universității Aurel Vlaicu ,Arad 2007
--

8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

--

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor de bază privind norma si raportul juridic ale dreptului alimentar;	Examen scris - grila.	70%

10.2. Seminar	Prezenta la cel puțin jumătate din seminarii	Prezența, implicarea și participarea la discuțiile legate de tema seminarului.	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
<p>10.5 Standard minim de performanță</p> <p>Recunoașterea drepturilor și obligațiilor cetățenilor europeni, cunoașterea normelor de drept alimentar român.</p> <p>Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului.</p>			

Titular

Dicu Anca Mihaela

Asistent

Dicu Anca Mihaela

DIRECTOR DEPARTAMENT

Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN

Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA