



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. Ciclu 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	DmFA2006 Legislație europeană privind calitatea și siguranța alimentară
2.2. Titular Plan învățământ	Diaconescu Daniela Maria
2.3. Asistent	Popescu Mitroi Ionel
2.4. Anul de studiu	1
2.5. Semestrul	2
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	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	31
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	30
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	60
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	10

3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	133
3.8. Total ore pe semestru	175
3.9. Numărul de credite	7

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Politici și strategii globale de securitate alimentară, Biochimie, Microbiologie, Controlul și asigurarea calității produselor alimentare, Igiena societăților din industria alimentară, Merceologia produselor alimentare
4.2. Precondiții de competențe	Utilizarea adecvată a noțiunilor de bază specifice domeniului în înțelegerea și însușirea cunoștințelor legate legislația privind calitatea și siguranța alimentară.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul cursului, nici părăsirea de către masteranzi a sălii de curs în vederea preluării apelurilor telefonice personale. În cazul predării online, masteranzii vor avea microfoanele și camerele telefoanelor/PC-urilor deschise. Nu va fi tolerată întârzierea masteranzilor la curs.
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul seminarului, nici părăsirea de către masteranzi a sălii în vederea preluării apelurilor telefonice personale. În cazul predării online, masteranzii vor avea microfoanele și camerele telefoanelor/PC-urilor deschise. Nu va fi tolerată întârzierea masteranzilor la curs.
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	Cunoașterea legislației europene privind calitatea și siguranța produselor alimentare și înțelegerea importanței și necesității respectării acestei legislații.
6.2. Competențe transversale	- 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	Să formeze competențe generale care să permită ocuparea de către absolvenți a unor posturi de ingineri experți, manageri, cercetători, auditori, cadre didactice etc. în domeniul alimentară.
7.2. Obiectivele specifice	- Corelarea cu alte discipline specifice specializării. - Stimularea participării active a studenților atât în cadrul lucrărilor de seminar, cât și în cadrul orelor de curs. - Educarea în sensul manifestării unei atitudini pozitive și responsabile față de legislația din domeniul ingineriei alimentare.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
Istoricul legislației europene privind calitatea și siguranța alimentară.	Prelegeri libere Explicația, conversația,	1 prelegere

	problematizarea, studiu de caz	
Politica și acțiunile UE în domeniul siguranței alimentare	Prelegeri libere Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 prelegeri
Autoritatea europeană pentru siguranța alimentară	Prelegeri libere Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	3 prelegeri
Legea alimentului	Prelegeri libere Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	4 prelegeri
Regulamente privind producerea, ambalarea și etichetarea produselor alimentare Regulamente privind hrana animalelor Regulamente privind igiena producției alimentare	Prelegeri libere Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	4 prelegeri

8.2 Bibliografie Curs

Suport curs platforma SUMS – UAV, Legislație europeană privind calitatea și siguranța alimentară. Conf. dr. ing. Diaconescu Daniela Banu C.(coord.), Bărbăscu E., Stoica Al., Nicolau A. Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București, 2007
https://europa.eu/european-union/topics/food-safety_ro http://www.mmediu.ro/beta/wp-content/uploads/2012/06/2012-06-04_biosecuritate_hg256din2006hranaanimaleomg.pdf
https://ec.europa.eu/food/safety_en <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?uri=CELEX%3A32018R0848>
<http://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocumentAfis/34273>
<https://eur-lex.europa.eu/search.html?>
https://anpc.ro/anpcftp/anpc_junior/hg106_2002_cu_modificari.pdfqid=1590501261191&text=Food%20safety&scope=EURLEX&type=quick&lang=en
https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20100101&from=LV>

8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
1. Reglementarea 178/2002. Legea europeană a alimentului.	Prelegeri libere Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	4 seminarii
2. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare. HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor	Prelegeri libere Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	3 seminarii
3. Producția și etichetarea produselor ecologice. Regulamentul (UE) 2018/848 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice.	Prelegeri libere Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	3 seminarii
4. Regulamentul CE 853/2004 al Parlamentului European de stabilire a normelor specifice de igienă care se aplică produselor de origine animală.	Prelegeri libere Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	3 seminarii
Colocviu	Evaluare	1 seminar

8.4 Bibliografie Seminar

https://ec.europa.eu/food/safety_en <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?uri=CELEX%3A32018R0848>
http://www.mmediu.ro/beta/wp-content/uploads/2012/06/2012-06-04_biosecuritate_hg256din2006hranaanimaleomg.pdf
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20100101&from=LV>
https://anpc.ro/anpcftp/anpc_junior/hg106_2002_cu_modificari.pdf

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)

Inginerul specialist trebuie să aibă cunoștințe referitoare la tot ceea ce înseamnă siguranța alimentară, la cauzele care o pun în pericol și la politicile și strategiile corecte, la legislația europeană ce trebuie aplicată pentru a o asigura la nivel individual, familial, național și global, precum și cunoștințe temeinice legate de protecția mediului.

De asemenea, trebuie să aibă o gândire sistemică în ceea ce privește cunoștințele acumulate și să manifeste atitudini pozitive și responsabile față de domeniul ingineriei alimentare, sănătății consumatorului și protecției mediului.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	- Implicarea activă a masterandului în cadrul orelor de curs prin dezvoltarea tematicii și propunerea de noi subiecte. - Elaborarea și susținerea unor referate. - Prezența masterandului la orele de curs.	- Prezentarea online/față în față a unei lucrări științifice (studiu de caz sau studiu bibliografic) legată de conținuturile disciplinei, la examenul final. - Susținerea unor referate pe parcursul semestrului.	70%
10.2. Seminar	Activitatea masterandului pe parcursul orelor de seminar (prezență, implicare, inițiere discuții, etc). Acuratețea răspunsurilor.	Colocviu	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Prezentarea și susținerea unui minim de 4 referate legate de conținuturile disciplinei pe parcursul semestrului și a unui studiu bibliografic la examenul final.			
O prezență de minim 30% a masterandului pe parcursul orelor de curs și recuperarea a minimum 50% din totalul orelor de seminar prin prezentarea de scurte referate având ca teme, temele seminariilor de recuperat.			

Titular
Diaconescu Daniela Maria

Asistent
Popescu Mitroi Ionel

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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