

LEGISLAȚIE ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ȘI SECURITĂȚII ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Biosecuritatea produselor alimentare
Anul de studii	I
Semestrul	1
Regimul disciplinei	DS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 1 oră; L - 1 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 14 ore; L - 14 ore
Numărul de credite transferabile	6

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina are ca obiective familiarizarea cursanților și deprinderea de către aceștia a principalelor prevederi legislative naționale și europene care constituie cadrul legal necesar pentru asigurarea securității și siguranței alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Introducere în drept. Actul normativ și sistemul de drept. Izvoarele dreptului. Interpretarea și aplicarea legii. Raportul drept național - drept european	2
Capitolul II - Cadrul legal general aplicabil alimentelor	2
Capitolul III - Reguli generale pentru igiena produselor alimentare. Reguli specifice de igienă pentru alimentele de origine animală	2
Capitolul IV - Controlul produselor alimentare. Reguli privind controlul oficial al alimentelor și furajelor	2
Capitolul V - Calitatea produselor alimentare. Produse ecologice. Aditivi alimentari, arome, coloranți, îndulcitori și alte ingrediente	2
Capitolul VI - Etichetarea alimentelor. Etichetarea produselor ecologice	2
Capitolul VII - Trasabilitatea produselor alimentare	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Institutii naționale și europene cu atribuții în domeniul siguranței alimentelor	2
2. Impactul legislației europene asupra bunăstării animalelor și mediului	2
3. Elaborare plan HCCP	2
4. Trasabilitatea unui produs alimentar	2
5. Falsificarea alimentelor	2
6. Denumiri de origine și probleme de proprietate industrială în domeniul alimentar	2
7. Proceduri de control și autorități implicate	2

BIBLIOGRAFIE

1. Ilie D. (2021). Legislație în industria alimentară, Editura Pro Universitaria, București.
2. Ilie D. (2021). Protecția consumatorului, Editura Pro Universitaria, București.
3. <https://www.efsa.europa.eu/en>
4. https://ec.europa.eu/info/topics/food-safety_ro
5. <https://www.anpc.ro>

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Frecvența la toate cursurile	Evaluare sumativă în sesiunea de examene prin și colocviu pentru verificarea cunoștințelor dobândite la cursuri	60
L	Frecvența la toate seminariile Prezența activă	Referat dintr-o temă dată	40

Titularul activităților de curs: Conf.univ.dr. DUMITRU Ilie

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf.univ.dr. DUMITRU Ilie