

LEGISLAȚIE PRIVIND EXPERTIZAREA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Expertiza Produselor Agroalimentare
Anul de studii	I
Semestrul	1
Regimul disciplinei	DA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 1 oră; S- 1 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 14 ore; S- 14 ore
Numărul de credite transferabile	3

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 expertiza și controlul produselor agroalimentare.

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 - Igiena produselor alimentare – Reguli generale. Alimentele de origine animală - Reguli specifice	2
Capitolul IV - Expertiza și controlul produselor alimentare. Reguli privind controlul oficial al alimentelor și furajelor	2
Capitolul V - Producția, circulația și comercializarea alimentelor – legislație specifică	2
Capitolul VI - Etichetarea alimentelor – legislație specifică	2
Capitolul VII - Trasabilitatea produselor alimentare	2

LUCRĂRI PRACTICE SEMINAR	Nr. ore
1. Institutii naționale și europene cu atribuții în domeniul siguranței alimentelor	2
2. Analiza alertelor din sistemul RASFF	2
3. Elaborare plan HCCP	2
4. Trasabilitatea unui produs alimentar	2
5. Falsificarea alimentelor	2
6. Deficiențe de etichetare a produselor agroalimentare	2
7. Proceduri de control și autorități implicate	2

BIBLIOGRAFIE

1. Ilie Dumitru, (2021), Legislație în industria alimentară, Ed. Pro Universitaria, București;
2. Ilie Dumitru, (2021), Protecția consumatorului, Ed. 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	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor teoretice	Evaluare sumativă prin forma de verificare examen în perioada de colocvii	60
S	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor practice	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	40

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

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

LEGISLAȚIE PRIVIND EXPERTIZAREA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Expertiza Produselor Agroalimentare
Anul de studii	1
Semestrul	2
Regimul disciplinei	DS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 1 oră; S- 1 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 14 ore; S- 14 ore
Numărul de credite transferabile	3

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina are ca obiective familiarizarea cursanților de la masterul Expertiza Produselor Agroalimentare și deprinderea de către aceștia a principalelor prevederi legislative naționale și internaționale/europene, care reglementează condițiile de producție și de calitate în unitățile din industria alimentară.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Introducere. Uniunea Europeană cadrul legislativ și organismele care le emit.	2
Capitolul II - Legislația generală a alimentului	2
Capitolul III - Igiena produselor alimentare - Reguli generale și reguli specifice de igienă pentru alimentele de origine animală	2
Capitolul IV - Controlul produselor alimentare - Reguli generale și reguli specifice pentru organizarea controalelor oficiale referitoare la produsele de origine animală destinate consumului uman	2
Capitolul V - Calitatea produselor alimentare. Producția ecologică.	2
Capitolul VI - Etichetarea produselor alimentare. Etichetarea produselor eco.	2
Capitolul VII - Organisme modificate genetic.	2

LUCRĂRI PRACTICE	Nr. ore
1. Impactul legislației europene cu privire la siguranța alimentelor	2
2. Standarde internaționale în domeniul producției alimentare	2
3. Influența în costuri de producție a aplicării legislației europene	2
4. Igiena spațiilor de producție/depozitare, dezinsecție, deratizare	2
5. Ghidul de bune practici pentru siguranța alimentelor	2
6. Protecția consumatorului de produse alimentare	2
7. Împachetarea și ambalarea produselor alimentare	2

BIBLIOGRAFIE

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

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - probă scrisă în perioada de colocvii	50
S	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	50

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

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