

## LEGIȘLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

### STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
<b>Anul de studii</b>	1
<b>Semestrul</b>	2
<b>Regimul disciplinei</b>	DO
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs - 1 oră; L- 1 oră
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs - 14 ore; L- 14 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	6

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina are ca obiective familiarizarea cursanților de la masterul Tehnologii speciale în industria alimentară 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](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 %
<b>Curs</b>	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
<b>L</b>	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 L: Conf. univ. dr. DUMITRU Ilie**