

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai din Cluj Napoca
1.2. Facultatea	Biologie si Geologie
1.3. Departamentul	Biologie moleculară și Biotehnologii
1.4. Domeniul de studii	Biologie
1.5. Ciclul de studii	2 ani - Master
1.6. Programul de studii / Calificarea	Științele Nutriției – Master's Degree
1.7. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Strategii și politici privind hrana				Codul disciplinei	BMR7306		
2.2. Titularul activităților de curs – Coordonatorul de disciplină	Lect. univ. dr. Mihnea Stoica							
2.3. Titularul activităților de seminar / laborator / proiect – asistent	Lect. univ. dr. Mihnea Stoica							
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	3	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7. Regimul disciplinei	Conținut	Felul disciplinei DS
							Obligatorietate	Obligatorie/ opțională DA

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	2
3.4. Total ore pe semestru – forma IFR	150	din care: 3.5. SI	94	3.6. ST (7) + SF (7) + L/P (14)	28
Distribuția fondului de timp pentru studiul individual					ore
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					59
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					16
3.5.4. Tutoriat (consiliere profesională)					2
3.5.5. Examinări					2
3.5.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual		94			
3.8. Total ore pe semestru (număr ECTS x 25 de ore)		150			
3.9. Numărul de credite		5			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Nu este cazul
4.2. de competențe	Interpretarea statistica a rezultatelor unor analize biologice si chimice, capacitatea de a selecta, înțelege și utiliza surse bibliografice de specialitate

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Nu este cazul
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Retea de calculatoare, suport video/ <i>platformă electronică (Microsoft Teams)</i> Participarea la minim 80% din lucrările de laborator, predarea referatelor sunt condiții pentru participarea la colocviu.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea normelor internaționale și a legislației europene și naționale privind factorii de risc, calitatea și igiena alimentelor. Înțelegerea principalelor aspecte legislative și instituționale în contextul verificării calității alimentelor.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> Înșușirea cunoștințelor de bază privind regulile de bună practică alimentară GFP (engl. Good Food Practice) și de bună practică de laborator GLP (engl. Good Laboratory Practice). Dezvoltarea capacităților absolvenților de a elabora proceduri standard de lucru în laborator

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea cursanților cu normele internaționale și legislația europeană privind calitatea și igiena alimentelor
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Înșușirea normelor europene privind calitatea alimentelor, GFP (engl. <i>Good Food Practice</i>). Înșușirea principiilor GLP (engl. <i>Good Laboratory Practice</i>) în vederea funcționării în condiții optime a laboratoarelor de control al alimentelor. Formarea unei concepții generale privind legislația ce se referă la hrană, factorii de risc privind hrana și cadrul de aplicare a legislației

8. Conținuturi

8.1. SI	Metode de predare	Observații
1. Introducere. Organisme românești care reglementează securitatea alimentară.	SI	5%SI
2. Sistemul HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) – istoric, principii de acțiune.	SI	10%SI
3-4. Cartea albă a securității alimentelor	SI	10%SI
5. Principii ale securității alimentelor ; elemente. Sisteme de neutralizare a riscurilor.	SI	5%SI
6. Autoritatea europeană pentru alimente (EFA)	SI	10%SI
7. Bazele juridice și legislative ale biosecurității. Protocolul de la Cartagena.	SI	5%SI
8. Organisme din Comunitatea Europeană implicate în asigurarea securității alimentelor (Cartea albă, Oficiul alimentar și veterinar).	SI	10%SI
9. Impactul transpunerii reglementărilor europene privind siguranța alimentară în legislația României.	SI	5%SI
10. Strategia securității alimentare în România	SI	5%SI
11. Progrese în domeniul securității alimentului: progrese instituționale.	SI	5%SI
12. Legislația alimentului și monitorizarea riscului (principia, niveluri, lanțul alimentelor, mediul administrativ). Trasabilitatea.	SI	10%SI
13 Codex alimentarius	SI	10%SI
14. Percepția consumatorului referitor la risc. Monitorizarea științifică a riscului.	SI	10%SI
Bibliografie:		
1. Legea privind siguranța alimentelor (Legea nr. 150/2004) http://www.ansvsa.ro/blog/wpfb-file/lege-nr150-2004-pdf/		
2. THE GENERAL FOOD REGULATION (3279/2004) http://www.legislation.gov.uk/ukxi/2004/3279/contents/made		
3. WHITE PAPER ON FOOD SAFETY – COMMISSION OF EUROPEAN COMMUNITIES, 2000, https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_white-paper_food-safety_2000_en.pdf		
4. Codex alimentarius (www.codexalimentarius.org)		
5. Legislație siguranța alimentelor și sănătate publică (ANSVSA – Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - http://www.ansvsa.ro/legislatie/igiena-si-sanatate-publica/		

6. Stoica M.S., (2021) Suport de curs pentru disciplina „Strategii și politici privind hrana”.		
8.2. ST	Metode de predare-învățare	Observații
Întocmirea unui eseu pe o temă care se alege dintr-o listă dată	Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate	10%SI
Bibliografie: 1. Legea privind siguranța alimentelor (Legea nr. 150/2004) http://www.ansvsa.ro/blog/wpfb-file/lege-nr150-2004-pdf/ 2. THE GENERAL FOOD REGULATION (3279/2004) http://www.legislation.gov.uk/ukxi/2004/3279/contents/made 3. WHITE PAPER ON FOOD SAFETY – COMMISSION OF EUROPEAN COMMUNITIES, 2000, https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_white-paper_food-safety_2000_en.pdf 4. Codex alimentarius (www.codexalimentarius.org) 5. Legislație siguranța alimentelor și sănătate publică (ANSVSA – Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - http://www.ansvsa.ro/legislatie/igiena-si-sanatate-publica/ 6. Stoica M.S., (2021) Suport de curs pentru disciplina „Strategii și politici privind hrana”.		
8.3. SF	Metode de transmitere a informației	Observații
Factori de risc alimentar. Inocuitatea produselor alimentare. Sistemul HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).	prelegere frontală, combinată cu utilizarea problematizării, conversației euristice, gândirii critice/ <i>platforma electronică Zoom</i>	1 oră
Cartea alba a securității alimentelor	prelegere frontală, combinată cu utilizarea problematizării, conversației euristice, gândirii critice/ <i>platforma electronică Zoom</i>	3 ore
Principii ale securității alimentelor. Sisteme de neutralizare a riscurilor.	prelegere frontală, combinată cu utilizarea problematizării, conversației euristice, gândirii critice/ <i>platforma electronică Zoom</i>	1 oră
Bazele juridice și legislative ale biosecurității	prelegere frontală, combinată cu utilizarea problematizării, conversației euristice, gândirii critice/ <i>platforma electronică Zoom</i>	1 oră
Strategia securității alimentare în România.	prelegere frontală, combinată cu utilizarea problematizării, conversației euristice, gândirii critice/ <i>platforma electronică Zoom</i>	1 oră
Bibliografie: 1. Legea privind siguranța alimentelor (Legea nr. 150/2004) http://www.ansvsa.ro/blog/wpfb-file/lege-nr150-2004-pdf/ 2. THE GENERAL FOOD REGULATION (3279/2004) http://www.legislation.gov.uk/ukxi/2004/3279/contents/made 3. WHITE PAPER ON FOOD SAFETY – COMMISSION OF EUROPEAN COMMUNITIES, 2000, https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_white-paper_food-safety_2000_en.pdf 4. Codex alimentarius (www.codexalimentarius.org) 5. Legislație siguranța alimentelor și sănătate publică (ANSVSA – Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - http://www.ansvsa.ro/legislatie/igiena-si-sanatate-publica/ 6. Stoica M.S., (2021) Suport de curs pentru disciplina „Strategii și politici privind hrana”.		
8.4. L/P	Metode de predare-învățare	Observații
1-2. Cartea alba a securității alimentelor – studiul elementelor componente	Lucrare practică frontală	4 ore
3. Trasabilitatea alimentelor – studii de caz	Lucrare practică frontală	2 ore
4. Factori de risc alimentari – studii pe exemple concrete	Lucrare practică frontală	2 ore
5. Acordul asupra Măsurilor Sanitare și Fitosanitare – dezvoltarea sistemului: WTO, Legea securității	Lucrare practică frontală	2 ore

alimentelor din UE, sisteme internaționale de calitate: HACCP, Sistemele ISO, EUREP		
6-7. Strategia securității alimentare în România – studiu pe documente	Lucrare practică frontală	4 ore
Bibliografie: 1. Legea privind siguranța alimentelor (Legea nr. 150/2004) http://www.ansvsa.ro/blog/wpfb-file/lege-nr150-2004-pdf/ 2. THE GENERAL FOOD REGULATION (3279/2004) http://www.legislation.gov.uk/ukxi/2004/3279/contents/made 3. WHITE PAPER ON FOOD SAFETY – COMMISSION OF EUROPEAN COMMUNITIES, 2000, https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_white-paper_food-safety_2000_en.pdf 4. Codex alimentarius (www.codexalimentarius.org) 5. Legislație siguranța alimentelor și sănătate publică (ANSVSA – Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - http://www.ansvsa.ro/legislatie/igiена-si-sanatate-publica/ 6. Stoica M.S., (2021) Suport de curs pentru disciplina „Strategii și politici privind hrana”.		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire ale studenților
- Cursul este fundamental pentru dezvoltarea competențelor privind legislația internațională și națională de securitate a alimentelor.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. SI (curs)	Cunoașterea legislației în vigoare	Colocviu	50%
10.5. ST /L/ P	Redactarea eseului	Verificare	50%
10.6. Standard minim de performanță Frecvențarea a minim 85% din activitățile față în față Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 60% din informația de la laborator			

Data completării
07.02.2023

Semnătura titularului de curs
Lect. univ. dr. Mihnea Stoica

Semnătura titularului de laborator
Lect. univ. dr. Mihnea Stoica

Data avizării în departament
08.02.2023

Responsabil de studii IFR,
Conf. Dr. Iulia Lupan