

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
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	Conf. univ. dr. Mihnea Stoica							
2.3. Titularul activităților de seminar / laborator / proiect – asistent	Conf. 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
							Obligativitate	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"> Dezvoltarea capacităților absolvenților de a elabora documente care pot sta la baza politicilor publice

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	– 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. Securitatea alimentară.	SI	10%SI
2. Procesul legislativ la nivel european. Parlamentul European. Comisia Europeană. Consiliul UE.	SI	10%SI
3. Politica Agricolă Comună (PAC). Evoluția PAC și impactul asupra agriculturii și alimentației în UE	SI	15%SI
4. Securitatea Alimentară în UE. Provocări actuale și viitoare în securitatea alimentară	SI	15%SI
5. Reglementările privind Siguranța Alimentară. Norme și standarde de siguranță alimentară în UE. Sistemul de alertă rapidă pentru alimente și furaje (RASFF)	SI	15%SI
6. Politici de Nutriție și Sănătate Publică. Inițiative pentru promovarea unei alimentații sănătoase și combaterea obezității. Programe de educație alimentară și nutrițională	SI	10%SI
7. Politici privind Bunăstarea Animalelor. Reglementări privind bunăstarea animalelor în ferme și abatoare. Inițiative de îmbunătățire a condițiilor de viață pentru animalele de fermă	SI	15%SI
8. Percepții publice privind siguranța alimentară. Codex alimentarius	SI	10%SI
Bibliografie: 1. Codex alimentarius (www.codexalimentarius.org) 2. Legislație siguranța alimentelor și sănătate publică (ANSVSA – Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - http://www.ansvsa.ro/legislatie/igiена-si-sanatate-publica/ 3. Sorbo, A., Pucci, E., Nobili, C., Taglieri, I., Passeri, D., & Zoani, C. (2022). Food safety assessment: overview of metrological issues and regulatory aspects in the European Union. <i>Separations</i> , 9(2), 53. 4. European Food Safety Authority (EFSA), Carrasco Cabrera, L., & Medina Pastor, P. (2021). The 2019 European Union report on pesticide residues in food. <i>EFSA Journal</i> , 19(4), e06491.		

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. Codex alimentarius (www.codexalimentarius.org) 2. Legislație siguranța alimentelor și sănătate publică (ANSVSA – Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - http://www.ansvsa.ro/legislatie/igiена-si-sanatate-publica/ 3. Sorbo, A., Pucci, E., Nobili, C., Taglieri, I., Passeri, D., & Zoani, C. (2022). Food safety assessment: overview of metrological issues and regulatory aspects in the European Union. <i>Separations</i> , 9(2), 53. 4. European Food Safety Authority (EFSA), Carrasco Cabrera, L., & Medina Pastor, P. (2021). The 2019 European Union report on pesticide residues in food. <i>EFSA Journal</i> , 19(4), e06491.		
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. Codex alimentarius (www.codexalimentarius.org) 2. Legislație siguranța alimentelor și sănătate publică (ANSVSA – Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - http://www.ansvsa.ro/legislatie/igiена-si-sanatate-publica/ 3. Sorbo, A., Pucci, E., Nobili, C., Taglieri, I., Passeri, D., & Zoani, C. (2022). Food safety assessment: overview of metrological issues and regulatory aspects in the European Union. <i>Separations</i> , 9(2), 53. 4. European Food Safety Authority (EFSA), Carrasco Cabrera, L., & Medina Pastor, P. (2021). The 2019 European Union report on pesticide residues in food. <i>EFSA Journal</i> , 19(4), e06491.		
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. Codex alimentarius (www.codexalimentarius.org) 2. Legislație siguranța alimentelor și sănătate publică (ANSVSA – Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - http://www.ansvsa.ro/legislatie/igiena-si-sanatate-publica/ 3. Sorbo, A., Pucci, E., Nobili, C., Taglieri, I., Passeri, D., & Zoani, C. (2022). Food safety assessment: overview of metrological issues and regulatory aspects in the European Union. <i>Separations</i> , 9(2), 53. 4. European Food Safety Authority (EFSA), Carrasco Cabrera, L., & Medina Pastor, P. (2021). The 2019 European Union report on pesticide residues in food. <i>EFSA Journal</i> , 19(4), e06491.		

5. 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.

6. 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 minimum 85% din activitățile față în față Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 60% din informația de la laborator			

Data completării
16.07.2024

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

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




Data avizării în departament
19.07.2024

Responsabil de studii IFR,
Conf. Dr. Iulia Lupan