

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Legislație în industria alimentară (1)				
Anul de studiu	IV	Semestrul	7	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DD
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	2	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	28	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	42
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	44
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP9. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor.
Competențe transversale	CT3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și inginerști.

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/Absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/Absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

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

Obiectivul general al disciplinei	- cunoașterea noțiunilor generale legate de actele juridice incidente și/sau conexe cu protecția consumatorului, a cadrului instituțional și legislativ cu atribuții în domeniul protecției consumatorilor la nivel mondial, european și din România, respectiv a noilor reglementări ale Uniunii Europene în domeniul alimentar.
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Cap. I Noțiuni generale despre acte juridice normative naționale	2		



Cap. II Noțiuni generale despre acte juridice normative emise la nivelul Uniunii Europene	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Cap. III Siguranța alimentelor și a hranei pentru animale	2		
Cap. IV Producția, prelucrarea, distribuția și introducerea produselor de origine animală destinate pentru consum uman	2		
Cap. V Controlul sanitar-veterinar în unitățile care produc alimente de origine animală	2		
Cap. VI Controlul în unitățile de prelucrare, procesare, depozitare, transport, valorificare și comercializare a produselor și subproduselor alimentare de origine nonanimală	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Cap. VII Controlul veterinar privind produsele ce intră în Comunitatea Europeană din țări terțe	2		
Cap. VIII Comercializarea produselor din carne	2		
Cap. IX Marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman	2		
Cap. X Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului	2		
Cap. XI Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor	2		
Cap. XII Certificarea animalelor și a produselor de origine animală	2		
Cap. XIII Procedura de autorizare pentru siguranța alimentelor a unităților producătoare de semințe germinate	2		
COLOCVIU	2		
Bibliografie minimală recomandată			
Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale; Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare; Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.			

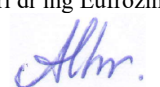
Aplicații (Seminar)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Norma juridică. Tehnica elaborării actelor normative	2	conversația euristică, studiu de caz	
• Obligațiile generale privind comerțul cu alimente	2		
• Principiile generale ale legislației alimentare			
• Standarde internaționale în domeniul producției alimentare	2		
• Certificarea de sănătate publică veterinară a cărnii proaspete	2		
• Igiena și siguranța produselor alimentare	2		
• Sisteme de alertă pentru alimente	2		
• Cerințe de sănătate animală aplicabile tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuție a produselor de origine animală	2		
• Înregistrarea sanitară veterinară pentru siguranța alimentelor	2		
• Etichetarea produselor alimentare și informarea consumatorului	2		
• Introducerea alimentelor noi pe piața Uniunii Europene	2		
• Controlul oficial al producătorilor și produselor alimentare. Proceduri și autorități implicate	2		
• Codex alimentarius și preocupările statelor în domeniul siguranței alimentelor	2		
• Condiții de funcționare a abatoarelor de capacitate mică	2		
Bibliografie minimală recomandată: Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale; Regulamentul (CE) nr.. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare; Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare Regulamentul (CE) nr.. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.			

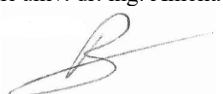
8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor (CP9). Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti (CT3).	Examen scris - test, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50
Seminar	Aplicarea metodelor specifice de rezolvare	Test de cunoștințe teoretice	25

	pentru o problema dată Alegerea corectă a metodelor specifice de rezolvare pentru problema dată Mod personal de abordare și interpretare	și aplicații practice	
		Evaluare prin prezentarea unui studiu de caz	25

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar
12.09.2025	Lector univ. dr. Dan HOFFMAN 	Lector univ. dr. Dan HOFFMAN 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Șef lucrări dr ing Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN 