Universitatea

Ștefan cel Mare

Suceava



**FIȘA DISCIPLINEI**

1. **Date despre program**

|  |  |
| --- | --- |
| Facultatea | de Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | **Licenţă** |
| Programul de studii | **Ingineria Produselor Alimentare** |

1. **Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denumirea disciplinei | | | **Legislaţie în industria alimentară (2)** | | | | | |
| Anul de studiu | | IV | | Semestrul | 8 | Tipul de evaluare | C | |
| Regimul disciplinei | Categoria formativă a disciplinei  DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară | | | | | | | DD |
| Categoria de opționalitate a disciplinei:  DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă | | | | | | | DOB |

1. **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 |

1. **Competențe specifice acumulate**

|  |  |
| --- | --- |
| Competențe profesionale/generale | CP12. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanţului alimentar. |
| Competențe transversale | CT7. Gândeşte holistic. |

1. **Rezultatele învățării**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
| Studentul/Absolventul identifică legislaţia în domeniul industriei alimentare. | Studentul/Absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea şi comercializarea alimentelor şi a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranţă alimentară. Studentul/Absolventul aplică standardele de sănătate şi siguranţă în rezovarea sarcinilor specifice ingineriei alimentare. | Studentul/Absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanţului alimentar pe baza feedback-ului din partea producţiei. Studentul/Absolventul iniţiază şi gestionează acţiuni pentru actualizarea cunoştinţelor profesionale specifice domeniului. |

1. **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

|  |  |
| --- | --- |
| Obiectivul general al disciplinei | - cunoaşterea noţiunilor generale legate de actele juridice incidente și/sau conexe cu protecția consumatorului, a cadrului instituţional şi legislativ cu atribuţii în domeniul protecţiei consumatorilor la nivel mondial, european şi din România, respectiv a noilor reglementări ale Uniunii Europene în domeniul alimentar. |

1. **Conținutul predării și învățării**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observații |
| Cap. I Autoritatea Naţională Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor (A.N.S.V.S.A.) | 2 |  |  |
| Cap. II Autoritatea Naţională pentru Protecţia Consumatorilor (ANPC) | 2 |  |  |
| Cap. III Igiena alimentelor de origine animală | 2 | Prelegerea, explicaţia, dezbaterea  Prelegerea, explicaţia, dezbaterea |  |
| Cap. IV Producţia şi comercializarea unor categorii de produse alimentare | 2 |
| Cap. V Aditivi alimentari şi aromele | 2 |
| Cap. VI Sistemele UE din domeniul calităţii produselor agricole şi alimentare | 2 |
| Cap. VII Sistemul rapid de alertă pentru alimente şi furaje | 2 |
| Cap. VIII Fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea şi controlul oficial al temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman | 2 |
| Cap. IX Organizarea de controale oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman | 2 |
| Cap. X Trasabilitatea şi etichetarea organismelor modificate genetic şi trasabilitatea alimentelor şi hranei pentru animale, obţinute din organisme modificate genetic | 2 |
| Cap. XI Informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare | 2 |
| Cap. XII Prelevare, ambalare, identificare și transport al probelor destinate examenelor de laborator din domeniul sănătății și al bunăstării animalelor | 2 |
| Cap. XIII Codul consumului. Raporturi juridice create între operatori economici și consumatori, cu privire la achiziționarea de produse și servicii, inclusiv a serviciilor financiare | 2 |
| COLOCVIU | 2 |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| Legea nr. 150/2004 privind siguranţa alimentelor şi a hranei pentru animale;  Regulamentul (CE) nr.. 178/2002 de stabilire a principiilor şi a cerinţelor generale ale legislaţiei alimentare, de instituire a Autorităţii Europene pentru Siguranţa Alimentară şi de stabilire a procedurilor în domeniul siguranţei 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. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aplicaţii (*Seminar*) | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| * Igiena alimentelor de origine animală | 2 | conversaţia  euristică, studiu de  caz |  |
| * Autoritatea Europeană pentru Siguranţa Alimentară | 2 |
| * HCCCP | 2 |
| * Procedura de control a conformității produselor și serviciilor destinate consumatorilor | 2 |
| * Cerere, reclamație, sesizare. Procedura generală privind soluționarea petițiilor | 2 |
| * Regimul juridic al contravențiilor | 2 |
| * Tematica, programarea, pregătirea, declanșarea și desfășurarea acțiunilor de control. | 2 |
| * Obligațiile operatorilor economici și drepturile consumatorilor cu   privire la achiziționare de produse și servicii, inclusiv servicii financiare | 2 |
| * Raporturi juridice create între operatori economici și consumatori, cu   privire la achiziționarea de produse și servicii | 2 |
| * Raporturi juridice create între bănci și consumatori, cu privire la   achiziționarea de servicii financiare | 2 |
| * Biroul European al Uniunii Consumatorilor | 2 |
| * Protecţia Consumatorilor în Uniunea Europeană – Zece principii   fundamentale | 2 |
| * Strategia Uniunii Europene pentru politica de protecţie a   consumatorilor | 2 |
| * Direcția SAL și procedura extrajudiciară de soluționare a litigiilor   naționale și transfrontaliere | 2 |
| Bibliografie minimală recomandată:  Legea nr. 150/2004 privind siguranţa alimentelor şi a hranei pentru animale;  Regulamentul (CE) nr.. 178/2002 de stabilire a principiilor şi a cerinţelor generale ale legislaţiei alimentare, de instituire a Autorităţii Europene pentru Siguranţa Alimentară şi de stabilire a procedurilor în domeniul siguranţei 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. | | | |
|  | | | |

1. **Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
| Curs | Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanţului alimentar extrinseci şi intrinseci ale educaţiei continue (CP12).  Gândeşte holistic (CT7). | Examen scris - test, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă | **50** |
| Seminar | Aplicarea metodelor specifice de rezolvare  pentru o problema dată  Alegerea corectă a metodelor specifice de  rezolvare pentru problema dată  Mod personal de abordare şi interpretare | Test de cunoștințe teoretice și aplicații practice | **25** |
| 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 | Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH SERIȚAN |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării în departament | Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament |
| 15.09.2025 | Şef 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  *Mircea Oroian semn* |