

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	Ingineria Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei		Legislație în industria alimentară (2)			
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DD
	Categoriza 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	CP12. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar.
Competențe transversale	CT7. Gândește holistic.

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 aplică standardele de sănătate și siguranță în rezolvarea sarcinilor specifice ingineriei alimentare.	Studentul/Absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. Studentul/Absolventul inițiază și gestionează acțiuni pentru actualizarea cunoștințelor profesionale specifice domeniului.

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 Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (A.N.S.V.S.A.)	2		
Cap. II Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor (ANPC)	2		
Cap. III Igiena alimentelor de origine animală	2		
Cap. IV Producția și comercializarea unor categorii de produse alimentare	2	Prelegerea, explicația, dezbaterile	
Cap. V Aditivi alimentari și aromele	2		



Cap. VI Sistemele UE din domeniul calității produselor agricole și alimentare	2	Prelegerea, explicația, dezbaterea	
Cap. VII Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje	2		
Cap. VIII Fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea și 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 și etichetarea organismelor modificate genetic și trasabilitatea alimentelor și hranei pentru animale, obținute 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			
<p>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.</p>			


Aplicații (<i>Seminar</i>)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Igiena alimentelor de origine animală	2	conversația euristică, studiu de caz	
• Autoritatea Europeană pentru Siguranța 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		
• Protecția Consumatorilor în Uniunea Europeană – Zece principii fundamentale	2		
• Strategia Uniunii Europene pentru politica de protecție a consumatorilor	2		
• Direcția SAL și procedura extrajudiciară de soluționare a litigiilor naționale și transfrontaliere	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	Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar extrinseci și intrinseci ale educației continue (CP12). Gândește 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	Test de cunoștințe teoretice și aplicații practice	25

	Alegerea corectă a metodelor specifice de rezolvare pentru problema dată Mod personal de abordare și interpretare	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	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 