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	**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei		**Legislaţie în industria alimentară (1)**				
Anul de studiu	IV	Semestrul	7	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

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.Studiu individual	42
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

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

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	CT3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti.
Competențe profesionale	CP9. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor şi a băuturilor.

5. Rezultatele învățării

Cunoştinţe	Aptitudini	Responsabilitate şi 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 evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanţului alimentar pe baza feedback-ului din partea producţiei.

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

Obiectivul general al disciplinei	- cunoaşterea noţiunilor generale legate de actele juridice incidente și/sau conexe cu protecţia 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.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Cap. I Noţiuni generale despre acte juridice normative naţionale	2	Prelegerea, explicaţia,	
Cap. II Noţiuni generale despre acte juridice normative emise la nivelul Uniunii Europene	2		

Cap. III Siguranţa alimentelor şi a hranei pentru animale	2	dezbaterea	
Cap. IV Producţia, prelucrarea, distribuţia şi introducerea produselor de origine animală destinate pentru consum uman	2		
Cap. V Controlul sanitar-veterinar în unităţile care produc alimente de origine animală	2		
Cap. VI Controlul în unităţile de prelucrare, procesare, depozitare, transport, valorificare şi comercializare a produselor şi subproduselor alimentare de origine nonanimală	2		
Cap. VII Controlul veterinar privind produsele ce intră în Comunitatea Europeană din ţări terţe	2		
Cap. VIII Comercializarea produselor din carne	2		
Cap. IX Marcarea şi certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete şi marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
Cap. X Programului acţiunilor de supraveghere, prevenire, control şi eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecţia animalelor şi protecţia mediului	2		
Cap. XI Programului de supraveghere şi control în domeniul siguranţei alimentelor	2		
Cap. XII Certificarea animalelor şi a produselor de origine animală	2		
Cap. XIII Procedura de autorizare pentru siguranţa alimentelor a unităţilor producătoare de seminţe germinate	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
• Norma juridică. Tehnica elaborării actelor normative	2	conversaţia euristică, studiu de caz	
• Obligaţiile generale privind comerţul cu alimente	2		
• Principiile generale ale legislaţiei alimentare			
• Standarde internaţionale în domeniul producţiei alimentare	2		
• Certificarea de sănătate publică veterinară a cărnii proaspete	2		
• Igiena şi siguranţa produselor alimentare	2		
• Sisteme de alertă pentru alimente	2		
• Cerinţe de sănătate animală aplicabile tuturor etapelor de producţie, prelucrare şi distribuţie a produselor de origine animală	2		
• Înregistrarea sanitar veterinară pentru siguranţa alimentelor	2		
• Etichetarea produselor alimentare şi informarea consumatorului	2		
• Introducerea alimentelor noi pe piaţa Uniunii Europene	2		
• Controlul official al producătorilor şi produselor alimentare. Proceduri şi autorităţi implicate	2		
• Codex alimentarius şi preocupările statelor în domeniul siguranţei alimentelor	2		
• Condiţiil de funcţionare a abatoarelor de capacitate mică	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.			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor şi a băuturilor. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti.	Examen scris - test, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerinţelor în lucrarea scrisă	**50**
Evaluare pe parcurs	Aplicarea metodelor specifice de rezolvare pentru o problema dată Alegerea corectă a metodelor specifice de	Test de cunoştinţe teoretice şi aplicaţii practice	**25**
		Evaluare prin prezentarea	**25**

	rezolvare pentru problema dată Mod personal de abordare şi interpretare	unui studiu de caz	

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar
15.09.2026	Lector univ. dr. Dan HOFFMAN	Lector univ. dr. Dan HOFFMAN

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Şef lucrări dr ing Eufrozina ALBU

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN