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**

2. 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				DS
	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.a) 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	CT7. Gândeşte holistic.
Competențe profesionale	CP12. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanţului alimentar.

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 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.

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

Obiectivul general al disciplinei	- cunoaşterea noţiunilor generale legate de actele juridice incidente şi/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 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, explicația, 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	2		

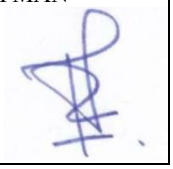
alimentare		Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
Cap. VII Sistemul rapid de alertă pentru alimente şi furaje	2		
Cap. VIII Fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea şi controlul oficial al temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman	2		
Cap. IX Organizarea de controale 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 şi transport al probelor destinate examenelor de laborator din domeniul sănătăţii şi al bunăstării animalelor	2		
Cap. XIII Codul consumului. Raporturi juridice create între operatori economici şi consumatori, cu privire la achiziționarea de produse şi 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.			

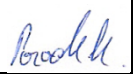
Aplicaţii (*Seminar*)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
• Igiena alimentelor de origine animală	2	conversaţia euristică, studiu de caz	
• Autoritatea Europeană pentru Siguranţa Alimentară	2		
• HCCCP	2		
• Procedura de control a conformității produselor și serviciilor destinate consumatorilor	2		
• 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 şi 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.			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanţului alimentar extrinseci şi intrinseci ale educaţiei continue. Gândeşte holistic.	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 rezolvare pentru problema dată	Test de cunoștințe teoretice și aplicații practice	**25**
		Evaluare prin prezentarea	**25**

	Mod personal de abordare și 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	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH SERIȚAN 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Șef 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 