Universitatea
Ştefan cel Mare
Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
Ciclul de studii	**licenţă**
Programul de studii	**Protecţia consumatorului şi a mediului**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Siguranță și securitate alimentara în protecția consumatorului (1)**				
Anul de studiu	III	Semestrul	5	Tipul de evaluare	Colocviu
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				DS
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA – facultativă				DOP

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	CT 5 Demonstreaza spirit antreprenorial
Competențe profesionale	CP 3 Aplica standarde de sănătate și de mediu CP 9 Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul dovedește însușirea unor probleme din domeniul economiei generale şi a unor aspecte contemporane desprinse în mod selectiv din vasta problematică a securităţii alimentare care prezintă interes deosebit pentru formarea şi informarea viitorilor inspectori din domeniul protecţiei consumatorului.	Studentul/Absolventul aplică principiile legislative în domeniul alimentar și percepe riscul integrat în evaluarea siguranței produselor alimentare.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea aplicării principiilor eticii profesionale și ale reglementărilor legale în activitatea desfășurată în industrie, cercetare și control. tudentul/Absolventul își asumă responsabilitatea protejării consumatorului ca parte integrantă a sistemului alimentar .

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

Obiectivul general al disciplinei	Cunoaşterea şi aplicarea cunoştinţelor privind alimentele, alimentaţia şi siguranţa alimentară care se impune ca o problemă ce necesită abordare riguroasă şi ştiinţifică. Însuşirea de către studenţi a unor probleme din domeniul economiei generale şi a unor aspecte contemporane desprinse în mod selectiv din vasta problematică a securităţii alimentare care prezintă interes deosebit pentru formarea şi informarea viitorilor inspectori din domeniul protecţiei consumatorului. Rolul specialistului din industria alimentară în vederea asigurării stării de

	sănătate a populaţiei. Din punct de vedere practic studentii se vor familiariza cu noţiuni de educaţie în domeniul nutriţiei, calculul unei raţii alimentare în condiţii date şi principiile combinării corecte a alimentelor.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
CAP. 1. Conceptul de securitate alimentară şi siguranţa alimentelor	4	Prelegere/Prezentare	
CAP. 2. Alimente – consideraţii generale Clasificarea alimentelor	4	Prelegere/Prezentare	
CAP. 3. Evaluarea unor noţiuni fundamentale despre produsele alimentare	4	Prelegere/Prezentare	
CAP. 4 Proprietăţile produselor	4	Prelegere/Prezentare	
Cap. 5. Clasificarea produselor alimentare	4	Prelegere/Prezentare	
CAP. 6. Materii prime în industria alimentară şi efectul acestora asupra consumatorului	4	Prelegere/Prezentare	
Cap. 7 Cadrul legal privind etichetarea, prezentarea şi publicitatea produselor alimentare	4	Prelegere/Prezentare	

Bibliografie minimală recomandată

1. Apostu S., Rotar A., 2002 – *Microbiologia produselor agroalimentare*, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca
2. Balauca N., 2003 - *Standardizarea produselor biologice cu referire specială la salubritatea alimentelor de origine animală*, Rev. De Medicină Veterinară Bucureşti.
3. Banu C., 1999 - *Manualul inginerului de industrie alimentară*, Ed. Tehnică, Bucureşti.
4. Banu C., 2017 - *Suveranitate, securitate şi siguranţă alimentară*, Editura ASAB, București.
5. Fînaru A., 1999 – *Metode fizico-chimice cu aplicaţii în analiza structural organică şi controlul calităţii alimentelor*, Ed. Alma Mater, Bacău
6. Galan C., 2009 – *Noţiuni generale de legislaţie în siguranţa alimentară*, *în ecologie şi agricultură*, Ed. Sitech, Craiova.
7. Gotariu Ioan, 2010 – *Instituţii, mecanisme şi terminologii comunitare*, Ed. Universităţii Ştefan cel Mare, Suceava
8. Gontariu Ioan, 2011 – *Legislaţie agricolă comunitară*, Note de curs, Universitatea Ştefan cel Mare, Suceava
9.Gontariu Ioan, 2026 - *Siguranţa şi securitate alimentară în protecţia consumatorilor*, Note de curs, Universitatea „Ştefan cel Mare", Suceava.
10.Iliescu Mihaela-Georgiana, 2014 - *Dreptul protecției consumatorilor. Introducere în materia Siguranței alimentare*. Editura Hamangiu, București.
11. Nicolescu Dorina, 2006 - *Alimente, alimentaţie, siguranţa consumatorului*, Ed. Agir, Bucureşti.
12.Petrescu Irina-Elena, 2017 - *Competitivitatea sectorului agroalimentar românesc in contextul integrării în Uniunea Europeană*, Editura ASE, București.
13. Pop Ruxandra-Eugenia, 2023 – *Modele de filiere agroalimentare performante în România*, Editura Economică București, ISBN 9786060930334.

Bibliografie minimală

1.Galan C., 2009 – *Noţiuni generale de legislaţie în siguranţa alimentară, în ecologie şi agricultură*, Ed. Sitech, Craiova.
2.Gotariu Ioan, 2010 – *Instituţii, mecanisme şi terminologii comunitare*, Ed. Universităţii Ştefan cel Mare, Suceava
3.Gontariu Ioan, 2011 – *Legislaţie agricolă comunitară*, Note de curs, Universitatea „Ştefan cel Mare", Suceava
4. Gontariu Ioan, 2026 - *Siguranţa şi securitate alimentară în protecţia consumatorilor*, Note de curs, Universitatea „Ştefan cel Mare", Suceava
5. Nicolescu Dorina, 2006 - *Alimente, alimentaţie, siguranţa consumatorului*, Ed. Agir, Bucureşti.
6. Pop Ruxandra-Eugenia, 2023 – *Modele de filiere agroalimentare performante în România*, Editura Economică București, ISBN 9786060930334.

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Siguranţă şi securitate alimentară	4	Prezentare Explicaţii	
Clasificarea alimentelor	4	Discuţii Problematizare	
Substanțele nutritive și rolul lor în alimentație	4	Prezentare Susţinere referate	
Proprietăţile produselor alimentare	4	Prezentare Susţinere referate	
Materii prime în industria alimentară şi efectul acestora asupra consumatorului	4	Discuţii Problematizare	
Etichetarea, prezentarea și publicitatea produselor	4	Prezentare Susţinere referate	

alimentare			
Concluzii	2	Discuţii Susţinere referate	
Evaluare	2	Susţinere referate	

Bibliografie minimală recomandată

1.Galan C., 2009 – *Noţiuni generale de legislaţie în siguranţa alimentară, în ecologie şi agricultură*, Ed. Sitech, Craiova.

2.Gotariu Ioan, 2010 – *Instituţii, mecanisme şi terminologii comunitare*, Ed. Universităţii Ştefan cel Mare, Suceava

3.Gontariu Ioan, 2011 – *Legislaţie agricolă comunitară*, Note de curs, Universitatea „Ştefan cel Mare", Suceava

4. Gontariu Ioan, 2026 - *Siguranţa şi securitate alimentară în protecţia consumatorilor*, Note de curs, Universitatea „Ştefan cel Mare", Suceava

5. Nicolescu Dorina, 2006 - *Alimente, alimentaţie, siguranţa consumatorului*, Ed. Agir, Bucureşti.

6. Pop Ruxandra-Eugenia, 2023 – *Modele de filiere agroalimentare performante în România*, Editura Economică București, ISBN 9786060930334.

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Aplicarea strategiilor de perseverenţă, rigurozitate,eficienţă şi responsabilitate în muncă, punctualitate şi asumarea răspunderii pentru rezultatele activităţii personale, creativitate, bun simt, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc, pe baza principiilor normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar. Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a realiza sarcinile cu perseverență, rigurozitate, eficiență și punctualitate asumând responsabilitatea pentru rezultatele activității și respectând normele și valorile eticii profesionale. Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a analiza critic situațiile profesionale, de a identifica și argumenta soluții adecvate și creative cu respectarea principiilor de responsabilitate și conduită profesională. Aplicarea tehnicilor de interrelaţionare în cadrul unei echipe; amplificarea şi cizelarea capacităţilor empatice de comunicare interpersonală şi de asumare a unor atribuţii specifice în desfăşurarea activităţii de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului. Criteriu 1: Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a colabora și comunica eficient cu membrii echipei prin participare activă, schimb de informații și respectarea rolurilor și responsabilităților asumate. Criteriu 2: Asumarea responsabilităților și contribuția la realizarea obiectivelor echipei prin demonstrarea capacității de a-și îndeplini responsabilitățile asumate, de a contribui la rezolvarea sarcinilor comune și de a sprijini atingerea obiectivelor echipei în mod responsabil și eficient. Utilizarea eficientă a diverselor căi şi tehnici de învăţare – formare pentru achiziţionarea informaţiei din baze de date bibliografice şi electronice atât în limba română, cât şi într-o limbă de circulaţie internaţională, precum şi evaluarea necesităţii şi utilităţii motivaţiilor extrinseci şi intrinseci ale educaţiei continue. Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a identifica, selecta și utiliza informații relevante din baze de date bibliografice și electronice în limba română și într-o limbă de circulație internațională. Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a utiliza eficient tehnici de învățare și formare și de a evalua importanța motivațiilor intrinseci și extrinseci pentru dezvoltarea	Însușirea principalelor noţiuni, idei, teorii despre protecţia consumatorului. Cunoaşterea problemelor care converg spre protejarea consumatorilor	50%

	profesională continuă. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței Consumatorilor de produse alimentare și a mediului. Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a proiecta și implementa sisteme de management al calității și siguranței produselor alimentare în conformitate cu cerințele și standardele aplicabile. Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a monitoriza, analiza și evalua eficiența sistemelor de management al calității și siguranței inclusiv din perspectiva protecției consumatorilor și a mediului.		
Evaluare pe parcurs	Aplicarea strategiilor de perseverenţă, rigurozitate,eficienţă şi responsabilitate în muncă, punctualitate şi asumarea răspunderii pentru rezultatele activităţii personale, creativitate, bun simt, gândire analitică şi critică, rezolvarea de probleme etc, pe baza principiilor normelor şi a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar. Criteriu 1: Manifestarea rigurozității și responsabilității în realizarea sarcinilor. Criteriu 2: Aplicarea gândirii analitice și critice în rezolvarea problemelor. Aplicarea tehnicilor de interrelaţionare în cadrul unei echipe; amplificarea şi cizelarea capacităţilor empatice de comunicare interpersonală şi de asumare a unor atribuţii specifice în desfăşurarea activităţii de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum şi gestionarea optimă a timpului. Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a colabora și comunica eficient cu membrii echipei în realizarea sarcinilor de lucru. Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a-și asuma și îndeplini responsabilitățile atribuite în cadrul activității de echipă. Utilizarea eficientă a diverselor căi şi tehnici de învăţare – formare pentru achiziţionarea informaţiei din baze de date bibliografice şi electronice atât în limba română, cât şi într-o limbă de circulaţie internaţională, precum şi evaluarea necesităţii şi utilităţii motivaţiilor extrinseci şi intrinseci ale educaţiei continue. Criteriu 1: Demonstrarea abilitatii de a identifica și selecta informații relevante din baze de date bibliografice și electronice în limba română și într-o limbă straina. Criteriu 2: Aplicarea tehnicilor de învățare și formare bazate pe dezvoltarea continuă a cunoștințelor și competențelor profesionale. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței Consumatorilor de produse alimentare și a mediului. Criteriu 1: Demonstrarea capacității de a identifica și descrie principiile și cerințele de bază ale sistemelor de management al calității și siguranței produselor alimentare și ale mediului. Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a aplica metode de bază pentru monitorizarea și evaluarea conformității proceselor și produselor cu cerințele de calitate, siguranță și protecție a mediului.	Participarea activă la discuţiile seminarului; Redactarea şi prezentarea referatelor	50%

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	Conf. univ. dr. ing. Ioan GONTARIU	Conf. univ. dr. ing. Ioan GONTARIU

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Șef lucrări dr ing Laura APOSTOL

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