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	**Ingineria Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Siguranță și securitate alimentara în protecția consumatorului (2)**						
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	Examen		
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 4 Lucreaza in echipe
Competențe profesionale	CP 4 Aplică standarde de sanatate si siguranta CP 9 Aplica reglementari referitoare la fabricarea alimentelor si a bauturilor

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. Rolul Geneticii şi Ingineriei genetice în securitatea şi siguranţa alimentară	4	Prelegere/Prezentare	
CAP. 2. Ingineria genetică - Transgeneza	4	Prelegere/Prezentare	
CAP. 3. Materii prime vegetale şi animale modificate genetic Avantajele şi dezavantajele organismelor modificate genetic	4	Prelegere/Prezentare	
CAP. 4 Toxiinfecţii alimentare produse de bacterii Bacterii patogene care provoacă boli la om	4	Prelegere/Prezentare	
Cap. 5. Boli produse de virusuri Boli virale importante transmisibile la om	4	Prelegere/Prezentare	
CAP. 6. Abordarea conceptuală şi Managementul Siguranţei Alimentare	4	Prelegere/Prezentare	
Cap. 7 Noţiuni de protecţia consumatorului **Organisme naţionale cu atribuţii în siguranţa alimentară**	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, Bucureşti.
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 protecţiei consumatorilor. Introducere în materia Siguranţei alimentare*. Editura Hamangiu, Bucureşti.
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, Bucureşti.
13. Pop Ruxandra-Eugenia, 2023 – *Modele de filiere agroalimentare performante în România*, Editura Economică Bucureşti, 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 Bucureşti, ISBN 9786060930334.

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Genetica şi Ingineria genetică în securitatea şi siguranţa alimentară	4	Prezentare Explicaţii	
Deontologia comerţului cu produse alimentare, Cadrul legislativ al comerţului naţional şi internaţional cu produse alimentare	4	Discuţii Problematizare	
Avantajele şi dezavantajele organismelor modificate genetic	4	Prezentare Susţinere referate	
Bacterii patogene care provoacă boli la om	4	Prezentare Susţinere referate	
Boli virale importante transmisibile la om	4	Discuţii	

		Problematizare	
Rreglementări ale Uniunii Europene cu privire la igiena alimentelor şi la menţiunile nutriţionale şi de sănătate transpuse în legislaţia României	4	Prezentare Susţinere referate	
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 Bucureşti, 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 şi critică, rezolvarea de probleme etc, pe baza principiilor normelor şi 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 şi 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.	Însuşirea principalelor noţiuni, idei, teorii despre protecţia consumatorului. Cunoaşterea problemelor care converg spre protejarea consumatorilor	50%

	Criteriu 2: Demonstrarea capacității de a utiliza eficient tehnici de învățare și formare și de a evalua importanța motivațiilor intrinseci și extrinseci pentru dezvoltarea profesională continuă. Proiectarea, implementarea şi monitorizarea sistemelor de management al calităţii şi siguranţei Consumatorilor de produse alimentare şi 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 şi monitorizarea sistemelor de management al calităţii şi siguranţei Consumatorilor de produse alimentare şi 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,	Participarea activă la discuţiile seminarului; Redactarea şi prezentarea referatelor	50%

	siguranță și protecție a mediului.		

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