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	**Licență**
Programul de studii	**Protecția Consumatorului și a Mediului**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Legislație în industria alimentară**				
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	3	Curs	2	Seminar	1	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	31
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II+III)	33
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	-
Competențe profesionale	- CP.9. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor şi a băuturilor.

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și 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 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 Noţiuni generale despre acte juridice normative naţionale	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
Cap. II Noţiuni generale despre acte juridice normative emise la nivelul Uniunii Europene	2		
Cap. III Siguranţa alimentelor şi a hranei pentru animale	2		
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	2		

alimentare de origine nonanimală		Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
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		
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
• Obligaţiile generale privind comerţul cu alimente	2		
• Principiile generale ale legislaţiei alimentare			
• Standarde internaţionale în domeniul producţiei alimentare	2		
• Igiena şi siguranţa produselor alimentare	2		
• Înregistrarea sanitar veterinară pentru siguranţa alimentelor	2		
• Etichetarea produselor alimentare şi informarea consumatorului	2		
• Introducerea alimentelor noi pe piaţa Uniunii Europene	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.			

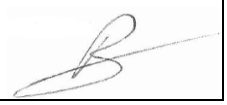
8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor şi a băuturilor.	Examen scris - test, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor 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 Mod personal de abordare şi interpretare	Test de cunoștințe teoretice și aplicații practice	**25**
		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
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	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 