

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025 - 2026

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu
1.2. Facultatea	de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului (Ș.A.I.A.P.M.)
1.3. Departament	de Științe Agricole și Ingineria Produselor Alimentare (Ș.A.I.P.A.)
1.4. Domeniul de studiu	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹	Master
1.6. Specializarea	ASIGURAREA CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Protecția consumatorului și legislația în domeniul calității și siguranței alimentului	Co d	FSAI.SAI.ACSA.M.DOB.DS.1.05
2.2. Titular activități de curs	Șef. lucr. dr.ing. Mihai VĂDUVA		
2.3. Titular activități practice	Șef. lucr. dr.ing. Mihai VĂDUVA		
2.4. An de studiu ²	1	2.5. Semestrul ³	1
2.6. Tipul de evaluare ⁴	V		
2.7. Regimul disciplinei ⁵	O	2.8. Categoria formativă a disciplinei ⁶	S

3. Timpul total estimat

3.1. Extinderea disciplinei în planul de învățământ – număr de ore pe săptămână					
3.1.a.Curs	3.1.b. Seminar	3.1.c. Laborator	3.1.d. Proiect	3.1.e Alte	Total
1	2				3
3.2. Extinderea disciplinei în planul de învățământ – Total ore din planul de învățământ					
3.2.a.Curs	3.2.b. Seminar	3.2.c. Laborator	3.2.d. Proiect	3.2.e Alte	Total ⁷
14	28				42
Distribuția fondului de timp pentru studiu individual⁸					Nr. ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14

¹ Licență / Master

² 1-4 pentru licență, 1-2 pentru master

³ 1-8 pentru licență, 1-3 pentru master

⁴ Examen, colocviu sau VP A/R – din planul de învățământ

⁵ Regim disciplină: O=Disciplină obligatorie; A=Disciplină opțională; U=Facultativă

⁶ Categoria formativă: S=Specialitate; F=Fundamentală; C=Complementară; I=Asistată integral; P=Asistată parțial; N=Neasistată

⁷ Este egal cu 14 săptămâni x numărul de ore de la punctul 3.1 (similar pentru 3.2.a.b.c.)

⁸ Liniile de mai jos se referă la studiul individual; totalul se completează la punctul 3.37.

Tutoriat ⁹	14
Examinări ¹⁰	2
3.3. Total ore alocate studiului individual¹¹ (NOSIsem)	58
3.4. Total ore din Planul de învățământ (NOADsem)	42
3.5. Total ore pe semestru¹² (NOADsem + NOSIsem)	100
3.6. Nr ore / ECTS	25
3.7. Număr de credite¹³	4

⁹ Între 7 și 14 ore

¹⁰ Între 2 și 6 ore

¹¹ Suma valorilor de pe liniile anterioare, care se referă la studiul individual.

¹² Suma (3.5.) dintre numărul de ore de activitate didactică directă (NOAD) și numărul de ore de studiu individual (NOSI) trebuie să fie egală cu numărul de credite alocate disciplinei (punctul 3.7) x nr. ore pe credit (3.6.)

¹³ Numărul de credit se calculează după formula următoare și se rotunjește la valori vecine întregi (fie prin micșorare fie prin majorare)

$$\text{Nr.credite} = \text{NOCpSpD} \times \text{CC} + \text{NOApSpD} \times \text{CATOCpSdP} \times \text{CC} + \text{TOApSdP} \times \text{CA} \times 30 \text{ credite}$$

Unde:

- NOCpSpD = Număr ore curs/săptămână/disciplina pentru care se calculează creditele
- NOApSpD = Număr ore aplicații (sem./lab./pro.)/săptămână/disciplina pentru care se calculează creditele
- TOCpSdP = Număr total ore curs/săptămână din plan
- TOApSdP = Număr total ore aplicații (sem./lab./pro.)/săptămână din plan
- C_C/C_A = Coeficienți curs/aplicații calculate conform tabelului

Coeficienți

Curs

Aplicații (S/L/P)

Licență

2

1

Master

2,5

1,5

Licență lb. străină

2,5

1,25

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Discipline necesar a fi promovate anterior (de curriculum) ¹⁴	
4.2. Competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. De desfășurare a cursului ¹⁵	Sală cu videoproiector
5.2. De desfășurare a activităților practice (lab/sem/pr/aplic) ¹⁶	Sală cu videoproiector

6. Competențe specifice acumulate¹⁷

Număr de credite alocat disciplinei ¹⁸			4	Repartizare credite pe competențe ¹⁹
6.1. Competențe profesionale	CP1	Proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calitatii și siguranței alimentare		1
	CP2	Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul calității și siguranței alimentului		1.25
	CP3	Stabilirea unui plan de inspecție pe lanțul de procesare al alimentelor		0.25
	CP4	Realizarea unui sistem integrat (calitate, siguranță, mediu) în industria alimentară		0.25
	CP5	Realizarea auditului sistemelor de calitate și siguranței alimentelor		0.25
6.2. Competențe transversale	CT1	Aplicarea metodelor și conceptelor specifice domeniului și calificării în activități practice și de cercetare științifică și analiza, interpretarea și valorificarea corespunzătoare a rezultatelor cercetării.		0.25
	CT2	Organizarea și coordonarea unei echipe de lucru, conform pregătirii profesionale, pe activități specifice domeniului și calificării, inclusiv la nivel internațional sau de colaborare internațională.		0.25
	CT3	Identificarea și descrierea nevoilor țintă de formare specifice domeniului/calificării și centrarea procesului de învățare pe acestea în raport cu propria activitate profesională		0.5

7. Rezultate ale învățării²⁰

Numărul de credite alocat disciplinei:4.....

¹⁴ Se menționează disciplinele obligatorii a fi promovate anterior sau echivalente

¹⁵ Tablă, videoproiector, flipchart, materiale didactice specifice, platforme on-line etc.

¹⁶ Tehnică de calcul, pachete software, standuri experimentale, platforme on-line etc.

¹⁷ Competențele din Grilele aferente descrierii programului de studii, adaptate la specificul disciplinei

¹⁸ Din planul de învățământ

¹⁹ Creditele alocate disciplinei se distribuie pe competențe profesionale și transversale în funcție de specificul disciplinei

²⁰ Rezultatele învățării se vor menționa în funcție de standardele specifice ale Comisiilor de specialitate ARACIS (<https://www.aracis.ro/ghiduri/>)

Rezultatele învățării				Repartizare credite pe rezultatele învățării
Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	
Rî 1	Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	2
Rî 2	Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	2

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

8.1. Obiectivul general	Însușirea cunoștințelor despre problematica legislației în domeniul protecției consumatorilor, a legislației specifice agenților economici din industria alimentară precum și familiarizarea cu elemente de drept generale necesare înțelegerii legislației în exercitarea profesiei.
8.2. Obiectivele specifice	Formarea și dezvoltarea unei baze de noțiuni legislative internaționale necesare specialistului în industria alimentară

9. Conținuturi

9.1. Curs ²¹	Metode de predare ²²	Nr. ore
Curs 1 Sistemul dreptului românesc. Normele juridice	Prelegere, utilizare videoproiector	2
Curs 2 Formele de exprimare a dreptului. Raportul juridic. Raspunderea juridica	Prelegere, utilizare videoproiector	2
Curs 3 Codul consumului (legea nr. 296/2004) și ordonanța guvernului nr 21/1992 privind protecția consumatorilor principalele acte normative în domeniu Drepturile consumatorilor și obligațiile agenților economici privind protecția consumatorilor	Prelegere, utilizare videoproiector	2
Curs 4 Organe și organisme cu atribuții în domeniul protecției consumatorilor	Prelegere, utilizare videoproiector	2

²¹ Titluri de capitole și paragrafe

²² Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)



Curs 5 Raspunderea juridica a agentilor economici cu privire la protectia consumatorilor	Prelegere,utilizare videoproiector	2
Curs 6 Avizarea sanitara , autorizarea sanitara si sanitar veterinara, si inspectia sanitara de stat Procedura de acordare a licentelor de fabricatie pentru produse alimentare	Prelegere,utilizare videoproiector	2
Curs 7 Reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor Asigurarea sanatatii publice si protectia consumatorilor prin norme igienico-sanitare Etichetarea alimentelor	Prelegere,utilizare videoproiector	2
Total ore curs:		14

9.2. Activități practice (8.2.a. Seminar²³/ 8.2.b. Laborator²⁴/ 8.2.c. Proiect²⁵)	Metode de predare	Nr. ore
Act.1 Sistemul dreptului românesc	Discutii, studiu de caz	4
Act.2 Formele de exprimare a dreptului	Discutii, studiu de caz	4
Act.3 Drepturile consumatorilor și obligațiile agenților economici privind protecția consumatorilor	Discutii, studiu de caz	4
Act.4 Organe și organisme cu atribuții în domeniul protecției consumatorilor	Discutii, studiu de caz	4
Act.5 Raspunderea juridică a agenților economici cu privire la protecția consumatorilor	Discutii, studiu de caz	4
Act.6 Avizarea sanitară, autorizarea sanitară și sanitar veterinară, și inspectia sanitară de stat	Discutii, studiu de caz	4
Act.7 Etichetarea alimentelor	Discutii, studiu de caz	4
Total ore seminar/laborator		28

10. Bibliografie

10.1.Referințe bibliografice recomandate	Moraru R, Sisteme de protecție a consumatorilor, Ed Lumina Lex 2000
	Codul consumului Legea nr. 296/2004
	Ordonanța de urgență a Guvernului nr 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor și Normele specifice pe categorii de produse
	Legea nr.150/2004 privind siguranța alimentelor
	Legea nr.245/2004 privind securitatea generală a produselor
10.2.Referințe bibliografice suplimentare	Legea nr.240/2004 privind răspunderea producătorilor pentru pagubele generate de produsele cu defecte.
	1.Dan Șerban, Cristina Maria Canja, Siguranța alimentelor, garanția protecției consumatorului, Editura Universității Transilvania din Brașov, 2010,
	2. S. Angheni, Drept comercial. Profesioniștii-comercianți, Ed. C.H. Bech, București, 2013
	3. Oprean, C., Kifor, C. V., Suci, O. (2005), Managementul integrat al calității, Sibiu, Editura Universității „Lucian Blaga”
	4. G. Boroi, L. Stănciulescu, Instituții de Drept civil în reglementarea noului Cod civil, Ed. Hamangiu, București, 2012
	5. Moraru R, Sisteme de protecție a consumatorilor, Ed Lumina Lex 2000

11. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului²⁶

În vederea identificării unor cai de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor, cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participă la conferințele și simpozioanele de specialitate unde se întâlnesc cu specialiști în domeniu, fiind dezbătute aspecte actuale și de perspectivă ale protecției consumatorilor în România și Europa.

²³ Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări, rezolvare de exerciții și probleme

²⁴ Demonstrație practică, exercițiu, experiment

²⁵ Studiu de caz, demonstrație, exercițiu, analiza erorilor etc.

²⁶ Legătura cu alte discipline, utilitatea disciplinei pe piața muncii

12. Evaluare

Tip activitate	11.1 Criterii de evaluare	11.2 Metode de evaluare		11.3 Pondere din nota finală	Obs. ²⁷
11.4a Examen / Colocviu	● Cunoștințe teoretice și practice însușite (cantitatea, corectitudinea, acuratețea)	Teste pe parcurs ²⁸ :	%	% 50(minim 5)	
		Teme de casă:	%		
		Alte activități ²⁹ :	%		
		Evaluare finală:	% (min. 5)		
11.4b Seminar	● Frecvența/relevanța intervențiilor sau răspunsurilor	Evidența intervențiilor, portofoliu de lucrări (referate, sinteze științifice)		% (minim 5)	
11.4c Laborator	● Cunoașterea aparaturii, a modului de utilizare a instrumentelor specifice; evaluarea unor instrumente sau realizări, prelucrarea și interpretarea unor rezultate	● Chestionar scris ● Răspuns oral ● Caiet de laborator, lucrări experimentale, referate etc. ● Demonstrație practică		% (minim 5)	
11.4d Proiect	● Calitatea proiectului realizat, corectitudinea documentației proiectului, justificarea soluțiilor alese	● Autoevaluarea, prezentarea și/sau susținerea proiectului ● Evaluarea critică a unui proiect		% 50(minim 5)	
11.5 Standard minim de performanță ³⁰ Cunoașterea noțiunilor generale despre actele normative; cunoașterea instituțiilor naționale și europene cu atribuții în siguranța și securitatea alimentară; Cunoașterea atribuțiilor personalului implicat în activitatea de control desfășurată de instituțiile implicate în siguranța, securitatea și sănătatea consumatorilor					

Fișa disciplinei cuprinde componente adaptate persoanelor cu CES (persoane cu dizabilități și persoane cu potențial înalt), în funcție de tipul și gradul acestora, la nivelul tuturor elementelor curriculare (competențe, obiective, conținuturi, metode de predare, evaluare alternativă), pentru a asigura șanse echitabile în pregătirea academică a tuturor studenților, acordând atenție sporită nevoilor individuale de învățare.

Data completării: | 2 | 0 | / | 0 | 9 | / | 2 | 0 | 2 | 5 |

Data avizării în Departament: | 2 | 2 | / | 0 | 9 | / | 2 | 0 | 2 | 5 |

	Grad didactic, titlul, prenume, numele	Semnătura
--	--	-----------

²⁷ CPE – condiționează participarea la examen; nCPE – nu condiționează participarea la examen; CEF - condiționează evaluarea finală; N/A – nu se aplică

²⁸ Se va preciza numărul de teste și săptămânile în care vor fi susținute.

²⁹ Cercuri științifice, concursuri profesionale etc.

³⁰ Se particularizează la specificul disciplinei standardul minim de performanță din grila de competențe a programului de studii, dacă este cazul.



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

Ministerul Educației
Universitatea "Lucian Blaga" din
Sibiu
Facultatea de Ș.A.I.A.P.M.

Titular disciplină	Șef lucrări dr.ing. Mihai Văduva	
Responsabil program de studii	Prof.univ.dr.habil. Simona Oancea	
Director Departament	Șef lucrări dr.ing. Ciprian Căpățână	



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
— DIN SIBIU —

Ministerul Educației
Universitatea "Lucian Blaga" din
Sibiu
Facultatea de Ș.A.I.A.P.M.
