



Universitatea Națională de Știință și Tehnologie
POLITEHNICA București
Facultatea de Inginerie Chimică și Biotehnologii



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior/	Universitatea Națională de Știință și Tehnologie POLITEHNICA din București/
1.2 Facultatea	Facultatea de Inginerie Chimică și Biotehnologii
1.3 Departamentul	Chimie Organică „Costin Nenitescu”
1.4 Domeniul de studii universitare	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Programul de studii universitare	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
1.6 Ciclul de studii universitare	Licență
1.7 Limba de predare	Română
1.8 Locația geografică de desfășurare a studiilor	București

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei/ Course title (ro) (en)	Legislație în industria alimentară Legislation in the food industry						
2.2 Titularul/ii activităților de curs	Ș.l. dr. ing. Alexandru Cîrîc						
2.3 Titularul/ii activităților de seminar / laborator/proiect	Ș.l. dr. ing. Alexandru Cîrîc						
2.4 Anul de studiu	4	2.5 Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7 Statutul disciplinei	Ob
2.8 Categoria formativă	S	2.9 Codul disciplinei	UPB.11.S.07.Ob.001				

3. Timpul total (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	Din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	Din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp:					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate/ Pregătire seminarii/ laboratoare/proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					27
Tutorat					2
Examinări					2
Alte activități (dacă există):					2
3.7 Total ore studiu individual	33				
3.8 Total ore pe semestru	75 ¹				

¹ Se va calcula ținând cont că se acordă un credit pentru volumul de muncă care îi revine unui student cu frecvență la zi pentru a echivala 25 de ore de pregătire pentru dobândirea rezultatelor învățării.



3.9 Numărul de credite/	3 ²
-------------------------	----------------

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Parcurgerea și promovarea următoarelor discipline: Chimia alimentelor; Microbiologie generală, Analiză senzorială; Inocuitatea produselor alimentare; Aditivi și ingrediente în industria alimentară; Controlul statistic al alimentelor; Merceologia produselor alimentare
4.2 de rezultate ale învățării	Cunoștințe generale de știință și ingineria alimentelor, chimie, microbiologie, controlul calității produselor alimentare

5. Condiții necesare pentru desfășurarea optimă a activităților didactice (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu tablă, calculator și videoproiector; În activitatea de predare vor fi utilizate metode de instruire moderne și clasice (prezentări PowerPoint, filme didactice etc.), în sistem interactiv.
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	Seminarul se va desfășura într-o sală cu dotare generală, care trebuie să includă: tablă, calculator și videoproiector. De asemenea sala trebuie să permită accesul studenților la internet.

6. Obiectiv general

Această disciplină se studiază în cadrul domeniului Ingineria Produselor Alimentare specializarea Controlul și Expertiza

Produselor Alimentare și își propune să familiarizeze studenții cu noțiunile de bază în ceea ce privește legislația în domeniul alimentar.

Studenții vor acumula competente specifice domeniului legislativ, pentru a atinge un nivel de cunoștințe și profesional adecvat

cerințelor pieței actuale a muncii.

7. Rezultatele învățării

² Se va completa conform planului de învățământ.



Cunoștințe/	• Enumeră principalele aspecte legiferate în domeniu. • Definește noțiuni specifice domeniului legislativ alimentar. • Descrie/clasifică norme și prevederi legislative specifice legislației în domeniu. • Evidențiază consecințe și relații între tehnologii, fluxuri tehnologice, parametri analitici și impunerile legislative din domeniu. • Își însușește metode și practici de control utilizate în demersul de aplicare a legislației în domeniul alimentar
Abilități/	• Selectează și grupează informații relevante referitoare la legislația în domeniul alimentar. • Utilizează argumentat principii specifice în vederea identificării corecte și complete a legislației aplicabile pentru fiecare subdomeniu sau produs alimentar. • Lucrează productiv în echipă. • Elaborează un text științific. • Rezolvă aplicații practice referitoare la expertizarea produselor alimentare și identificarea și monitorizarea punctelor critice de control • Identifică soluții și elaborează planuri de rezolvare/proiecte specifice domeniului legislației alimentare. • Formulează concluzii la soluțiile propuse. • Argumentează soluțiile identificate/modurile de rezolvare.
Responsabilitate și autonomie/	• Selectează și accesează sursele bibliografice potrivite și le analizează. • Respectă principiile de etică academică, citând corect sursele bibliografice utilizate. • Demonstrează receptivitate pentru contexte noi de învățare. • Manifestă colaborare cu ceilalți colegi și cadre didactice în desfășurarea activităților didactice. • Demonstrează autonomie în organizarea situației/contextului de învățare sau a situației problemă de rezolvat • Promovează/contribuie prin soluții noi, aferente domeniului de specialitate pentru a îmbunătăți calitatea vieții sociale. • Conștientizează valoarea contribuției sale în domeniul expertizării alimentelor la identificarea de soluții viabile/sustenabile care să rezolve probleme din viața socială și economică (responsabilitate socială). • Aplică principii de etică/deontologie profesională în analiza impactului tehnologic al soluțiilor propuse în domeniul de specialitate asupra mediului înconjurător. • Demonstrează abilități de management al situațiilor din viața reală (gestionarea timpului colaborare vs. conflict).

8. Metode de predare

Pornindu-se de analiza caracteristicilor de învățare ale studenților și de la nevoile lor specifice, procesul de predare va explora metode de predare atât expositive (prelegerea, expunerea), cât și conservative-interactive, bazate pe modele de învățare prin descoperire facilitate de explorarea directă și indirectă a realității (experimentul, demonstrația, modelarea), dar și pe metode bazate pe acțiune, precum exercițiul, activitățile practice și rezolvarea de probleme.

În activitatea de predare vor fi utilizate prelegeri, în baza unor prezentări Power Point sau diferite filmulețe care vor fi puse la dispoziția studenților. Fiecare curs va debuta cu recapitularea capitolelor deja parcurse, cu accent asupra noțiunilor parcurse la ultimul curs.



Prezentările utilizează imagini și scheme, astfel încât informațiile prezentate să fie ușor de înțeles și asimilat.

Această disciplină acoperă informații și activități practice menite să-i sprijine pe studenți în eforturile de învățare și de dezvoltare a unor relații optime de colaborare și comunicare într-un climat favorabil învățării prin descoperire.

Se va avea în vedere exersarea abilităților de ascultare activă și de comunicare asertivă, precum și a mecanismelor de construcție a feedback-ului, ca modalități de reglare comportamentală în situații diverse și de adaptare a demersului pedagogic la nevoile de învățare ale studenților.

Se va exersa abilitatea de lucru în echipă pentru rezolvarea diferitelor sarcini de învățare.

9. Conținuturi

CURS		
Capitolul	Conținutul	Nr. ore
I	Introducere în legislația alimentară. Noțiuni generale despre acte juridice normative. Surse de informare (și metode de accesare ale acestora) în ceea ce privește legislația domeniului alimentară.	2
II	Analiza riscului și identificarea punctelor critice de control în fluxurile tehnologice din industria alimentară. Noțiuni de HACCP.	6
III	Legislație generală privind protecția drepturilor, sănătății și siguranței alimentare a cetățeanului	2
IV	Legislația privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.	2
V	Legislația privind aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare.	2
VI	Legislația privind criteriile microbiologice de siguranță alimentară și igienă.	2
VII	Legislația privind contaminanții produselor alimentare.	2
VIII	Legislație privind alimentele ecologice, tradiționale, indicațiile geografice și denumirile de origine	2
Total:		28
Bibliografie: 1. <i>Ciric Alexandru, Legislație în industria alimentară, suport de curs electronic, https://curs.upb.ro/2024/course/view.php?id=1370</i> 2. <i>Banu, C., (coord.) 2003, Principii de drept alimentar, Editura AGIR, București</i> 3. <i>Patriche, D., Pistol, G.M., (coord) 1998, Protecția consumatorilor, Editura Monitorul Oficial, București</i> 4. https://eur-lex.europa.eu/homepage.html 5. https://anpc.ro/produse-alimentare/ 6. https://www.asro.ro/ 7. https://renar.ro		

SEMINAR		
Nr. crt.	Conținutul	Nr. ore
1.	Identificarea și interpretarea legislației naționale și europene aplicabile (legislație generală și legislație specifică)	2
2.	Etichetarea produselor alimentare	2



3.	Stabilirea portofoliului de analize minimale pentru un produs alimentar. Analize impuse de legislația în vigoare/ Analize recomandate de pe fluxul tehnologic. Calitate și siguranță alimentară.	2
4.	Aplicarea sistemului HACCP (Analiza pericolelor. Puncte critice de control) în fluxul de producție a produselor alimentare.	4
5.	Interpretarea rezultatelor analizelor de laborator ale produselor alimentare	2
6.	Vandabilitatea unui produs alimentar. Reguli și criterii	2
Total:		14

Bibliografie:

1. Cîrîc Alexandru, *Legislație în industria alimentară, suport de curs electronic*, <https://curs.upb.ro/2024/course/view.php?id=1370>
2. Banu, C., (coord.) 2003, *Principii de drept alimentar*, Editura AGIR, București
3. Patriche, D., Pistol, G.M., (coord) 1998, *Protecția consumatorilor*, Editura Monitorul Oficial, București
4. <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>
5. <https://anpc.ro/produse-alimentare/>
6. <https://www.asro.ro/>
7. <https://renar.ro/>

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Prezentări teoretice și evaluare pe parcurs	Scris și/sau oral	30%
	Evaluare finală sau suma a două evaluări parțiale	Scris și/sau oral	20%
10.5 Seminar/laborator/proiect	Evaluare pe parcurs	Oral, abilități practice	50%
10.6 Condiții de promovare			
• Efectuarea lucrărilor practice • Prezența obligatorie la examen • Obținerea a 50 de puncte din totalul de 100			

Data completării
18.06.2025

Titular de curs
Ș.l. dr. ing. Alexandru Cîrîc

Titular(ii) de aplicații/
Ș.l. dr. ing. Alexandru Cîrîc

Data avizării în
departament
1.07.2025

Director de departament
Conf. dr. ing. Daniela ISTRATI



Universitatea Națională de Știință și Tehnologie
POLITEHNICA București
Facultatea de Inginerie Chimică și Biotehnologii



Data aprobării în
Consiliul Facultății

Decan
Prof. dr. ing. Cristina ORBECI

4.07.2025
