



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)	Asigurarea Protecției Consumatorului Consumer Protection Assurance						
2.2 Titularul/ii activităților de curs	Conf. Dr.Craciun Mihaela Emanuela						
2.3 Titularul/ii activităților de seminar / laborator/proiect	Conf. Dr.Craciun Mihaela Emanuela						
2.4 Anul de studiu	4	2.5 Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7 Statutul disciplinei	Op ¹
2.8 Categoria formativă	DS ²	2.9 Codul disciplinei	UPB.11.S.08.Op.007				

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	5	Din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator/proiect	3
3.4 Total ore din planul de învățământ	70	Din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator/proiect	42
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					80
Tutorat					2
Examinări					4
Alte activități (dacă există):					x
3.7 Total ore studiu individual	80				
3.8 Total ore pe semestru	150 ³				
3.9 Numărul de credite/	6 ⁴				

¹ Obligatorie/ Opțională/ Facultativă – Se va completa conform planului de învățământ.

² Fundamentală/ de specializare/ complementară – Se va completa conform planului de învățământ.

³ 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.

⁴ Se va completa conform planului de învățământ.



4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Parcursarea și/sau promovarea următoarelor discipline: • Comportamentul consumatorului • Inocuitatea produselor alimentare • Controlul sanitar veterinar si siguranta alimentelor • Legislație în industria alimentară
4.2 de rezultate ale învățării	Acumularea următoarelor cunoștințe: • De utilizare a calculatorului

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

5.1 de desfășurare a cursului	Cursul se va desfășura într-o sală dotată cu videoproiector, ecran de proiecție și computer. • Se impune respectarea disciplinei universitare (punctualitate, ținută și comportament adecvat din partea cadrelor didactice și studenților, respect reciproc etc.), în condițiile dezvoltării unei relații de parteneriat între student și profesor, în care fiecare își asumă responsabilitatea atingerii rezultatelor învățării. • Cadrul didactic își asumă proiectarea metodelor și a mediilor de învățare centrate pe student, cu mai puțin accent asupra responsabilității tradiționale de a transmite doar informații.
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	Exemplu: • Laboratorul se va desfășura într-o sală cu dotare specifică, care trebuie să includă: abc • Pentru desfășurarea activităților de laborator sunt necesari următorii reactivi: abc • Abc

6. Obiectiv general

Această disciplină se studiază în cadrul domeniului ingineria produselor alimentare și își propune să familiarizeze studenții cu principalele abordări, principii și cerințe privind protecția consumatorilor, utilizate în rezolvarea de probleme, cu relevanță pentru stimularea procesului de învățare la studenți. Disciplina abordează ca tematică specifică noțiuni de bază, concepte și principii specifice protecției consumatorilor, toate acestea contribuind la transmiterea la studenți a unei viziuni de ansamblu asupra reperelor metodologice și procedurale aferente domeniului.

7. Rezultatele învățării



Cunoștințe/	• Enumeră cele mai importante etape care au marcat dezvoltarea domeniului. • Definește noțiuni specifice protecției consumatorilor. • Describe principalele drepturi și obligații ale consumatorilor, producătorilor, distribuitorilor, prestatorilor de servicii, vânzătorilor. • Clasifică tipuri de riscuri asociate alimentelor. • Evidențiază norme legislative în domeniul protecției consumatorilor la nivel național și european.
Abilități/	• Selectează și grupează informații relevante într-un context dat. • Utilizează argumentat principii specifice în vederea soluționării unor probleme ce vizează protecția consumatorilor. • Lucrează productiv în echipă. • Elaborează un text științific. • Verifică experimental soluții identificate. • Rezolvă aplicații practice. • Interpretează adecvat relații de cauzalitate. • Analizează și compară diverse riscuri asociate produselor alimentare. • Identifică soluții și elaborează planuri de proiecte. • Formulează concluzii la experimentele realizate. • Argumentează soluțiile de rezolvare identificate.
Responsabilitate și autonomie/	• Selectează surse 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 contextului de învățare sau a situației problemă de rezolvat. • Manifestă responsabilitate socială prin implicarea activă în viața socială studentescă și în evenimentele din comunitatea academică • Promovează soluții noi, aferente domeniului de specialitate pentru a îmbunătăți calitatea vieții sociale. • Conștientizează valoarea contribuției sale în domeniul ingineriei la identificarea de soluții viabile/sustenabile care să rezolve probleme din viața socială și economică (responsabilitate socială). • Aplică principii de etică profesională în analiza impactului tehnologic al soluțiilor propuse în domeniul de specialitate asupra mediului înconjurător. • Analizează și valorifică oportunități de afaceri/de dezvoltare antreprenorială în domeniul de specialitate. • 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 conservativinteractive, bazate pe modele de învățare prin descoperire facilitate de explorarea directă și indirectă a realității (experimentul, demonstrația, modelarea). 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 asimilate. 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	Principii de bază ale protecției consumatorilor Introducere. Istoric al conceptului de protecție a consumatorilor Conceptul de consumator Organisme și organizații naționale și europene în domeniul protecției consumatorilor Definirea termenilor specifici	4
II	Cadrul juridic privind protecția drepturilor consumatorilor în România Instituțiile statale: garanție și asigurare a protecției drepturilor consumatorilor Organisme neguvernamentale în domeniul protecției consumatorilor	4
III	Abordarea strategică a siguranței și securității produselor Stadiul actual al armonizării legislației din România în domeniul protecției consumatorului cu legislația europeană	4
IV	Autoritatea națională pentru protecția consumatorilor Istoric, structura organizatorică, atribuții, studii de caz privind rezolvarea unei situații de protecție a consumatorilor	4
V	Obligații ale agenților economici care fabrică, depozitează, transportă și distribuie produse alimentare Obligațiile operatorilor economici, obligațiile producătorilor, obligațiile distribuitorilor, obligațiile prestatorilor de servicii	2
VI	Securitatea consumatorului de alimente Siguranța alimentelor și a hranei pentru animale; Tipurile de riscuri asociate alimentelor; Rolul sistemului HACCP în siguranța alimentelor	4
VII	Protecția consumatorilor de produse alimentare	2
VIII	Studii de caz privind nerespectarea principiilor protecției consumatorilor de produse alimentare	2
IX	Etichetarea alimentelor Normele metodologice privind etichetarea alimentelor Mențiuni suplimentare de etichetare pe grupe de produse Normele metodologice privind etichetarea nutrițională a alimentelor	2
Total:		28
Bibliografie:		
1. Mihaela Emanuela Craciun, Asigurarea Protecției Consumatorului, https://curs.upb.ro .		
2. HG 700/2012 Hotărâre privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, M.Of. Partea I nr. 491 din 18/07/2012		



3. OG nr.21/ 1992 privind protecția consumatorilor cu modificările și completările ulterioare, Versiune actualizată la data de 27/12/2008
4. Legea nr. 363/ 2007 privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii și armonizarea reglementărilor cu legislația europeană privind protecția consumatorilor, cu modificările ulterioare
5. REGULAMENTUL (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare
6. REGULAMENTUL (CE) NR. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor;
7. REGULAMENTUL (CE) nr. 1924/2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate asociate alimentelor
8. Lege nr. 202/2013 pentru modificarea și completarea Legii nr. 158/2008 privind publicitatea înșelătoare și publicitatea comparativă
9. Legea nr. 296/2004 privind Codul consumului republicată în Monitorul Oficial, Partea I nr. 224 din 24 martie 2008. În vigoare de la 01 ianuarie 2007 (<https://lege5.ro/Gratuit/geytinbxge/legea-nr-296-2004-privind-codul-consumului>)

LABORATOR/ SEMINAR/PROIECT		
Nr. crt.	Conținutul	Nr. ore
1.	Prezentarea tehnicii de securitate în muca în laboratoarele de analiză. Prezentare laborator.	2
2.	Determinarea HMF din miere prin metoda Fiehe	4
3.	Determinarea HMF din miere prin metoda Winkler	6
4.	Dozarea nitritilor din alimente	6
5.	Determinarea cadmiului din alimente	6
6.	Evaluarea calității unui produs de larg consum (cafea, ceai, miere, ciocolată, ulei, iaurt) - verificarea ambalajelor și a informațiilor inscripționate, - selectarea caracteristicilor fizico-chimice determinante pentru calitatea produsului, - selecția și particularizarea procedurii operaționale pentru fiecare caracteristică fizico-chimică selectată, dând prioritatea metodelor standardizate, - aplicarea procedurilor operaționale în laborator și colectarea datelor experimentale primare, - prelucrarea datelor experimentale primare și raportarea valorilor finale ale caracteristicilor fizico-chimice măsurate însoțite de intervale de încredere, - întocmirea raportului de evaluare a calității produsului de larg consum conform recomandărilor din ORDONANȚA nr. 2 din 21 ianuarie 2000 privind organizarea activității de expertiză tehnică judiciară și extrajudiciară.	14
7.	Colocviu laborator	4
Total:		42
Bibliografie:		
1. Mihaela Emanuela Craciun, Asigurarea Protecției Consumatorului, https://curs.upb.ro Toate		
2. STANDARD SR 784-3 Miere de albine. Metode de analiză		
3. STANDARD ISO 7890-3 Determinare nitrați		
4. STANDARD GB 5009.15-2023 Determination of cadmium in food		



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



10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Gradul de asimilare a informațiilor prezentate și discutate la cursuri Corectitudinea redării noțiunilor prezentate Nivelul de însușire și exprimare într-un limbaj specific domeniului Participarea interactivă la cursuri Asocierea cunoștințelor dobândite cu cele de la alte discipline conexe	Activități pe parcurs	10% din nota finală
	Corectitudinea răspunsurilor	Referat. Studii de caz privind protecția consumatorilor (pe parcurs)	40% din nota finală
		Verificare finală (scris și/sau oral)	20% din nota finală
10.5 Seminar /laborator /proiect	Întelegere fenomenelor Coerenta logică Corectitudinea răspunsurilor	Discuții pe baza lucrărilor efectuate	30% din nota finală
10.6 Condiții de promovare			
- Efectuarea laboratorului - Prezența obligatorie la examen - Obținerea a 50 de puncte din totalul de 100			

Data completării
18.06.2025

Titular de curs

Titular(ii) de aplicații

Conf. Dr.Craciun Mihaela Emanuela

Conf. Dr.Craciun Mihaela Emanuela

Data avizării în departament
23.06.2025

Director de departament
Conf. dr. ing. Daniela ISTRATI

Data aprobării în Consiliul Facultății

Decan
Prof. dr. ing. Cristina ORBECI

4.07.2025