

FIȘA DISCIPLINEI LEGISLAȚIE ALIMENTARĂ INTERNAȚIONALĂ

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism (Buzău)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislație alimentară internațională						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Mihaela Aida VASILE						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing. Mihaela Aida VASILE						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Op

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și note					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					23
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					10
Examinări					4
Alte activități.....					-
3.7 Total ore studiu individual	72				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Notiuni de legislație alimentară internațională
4.2 de competențe	• Legislație internațională privind obținerea și consumului de alimente

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- laptop sau calculator cu soft-uri licențiate - videoproector, ecran de proiectie - Platforma educațională Microsoft Teams / Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	Platforma educațională Microsoft Teams / Metoda alternativă



6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	C3.Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare/ preparatelor culinare. C5.Studentul/absolventul definește concepte, principii și teorii economice, precum și concepte privind procesele decizionale, de planificare, de organizare și de control a activităților. Totodată, va identifica și selecta metode și tehnici specifice activității de marketing și management. CT2. Studentul/absolventul descrie conceptele privitoare la elementele constitutive ale unei strategii, la organizarea și conducerea unităților de producție sustenabile într-o economie concurențială. Studentul/absolventul distinge aspecte care vizează procesele operaționale specifice resurselor umane la nivel organizațional, precum și aspecte ce privesc munca umană necesare pentru fundamentarea rațională și optimă a adaptării muncii la om și a omului la meseria/profesie sa.
Abilități	A3.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. A5.Studentul/absolventul demonstrează abilități în utilizarea indicatorilor economici pentru analiza evoluției fenomenelor economice, interpretând tendințele și impactul acestora asupra mediului de afaceri. De asemenea, va aplica în mod adecvat metodologia planificării și coordonării procesului decizional, utilizând instrumente specifice de control, evaluare și monitorizare pentru optimizarea activităților economice și manageriale. Studentul/absolventul experimentează tehnici de marketing și management în analiza mediului intern și extern al unei entități economice și analiza pieței produselor și serviciilor. AT2. Studentul/absolventul aplică tehnici și metode de evaluare a pieței concurențiale în vederea stabilirii unor direcții de dezvoltare a firmei pentru adaptarea și creșterea competitivității acesteia. Studentul/absolventul demonstrează aptitudini de recrutare și selecție, leadership inspirațional, planificare strategică și organizare, în condițiile analizei interacțiunii omului cu mediul de muncă.
Responsabilitate și autonomie	RA3.Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. RA5.Studentul/absolventul elaborează soluții în vederea eficientizării activităților economice, rapoarte economico-financiare, studii de piață, proiectează politici și strategii de marketing și management pentru dezvoltarea afacerilor, asumând în mod responsabil adoptarea de decizii și implementarea rezultatelor activităților de monitorizare și control la nivel organizațional. RAT2. Studentul/absolventul coordonează echipe pentru elaborarea strategiilor de dezvoltare a unităților productive, pornind de la aprovizionare, producție propriu-zisă și apoi comercializare, asumând decizii responsabile legate de optimizarea și integrarea acestora. Studentul/absolventul dezvoltă soluții privind evaluarea nevoilor organizaționale, analiza și evaluarea personalului, stabilirea politicii de recrutare și selecție, monitorizare și ajustare în vederea eliminării/ reducerii expunerii la riscuri ergonomice.

6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C3. Monitorizează standarde de calitate pentru fabricație; aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control); efectuează controlul calității; aplică standarde de sănătate și siguranță. C5. Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor; oferă consiliere pentru probleme de producție, găsește soluții pentru probleme.
Competențe transversale	CT2. Demonstrează spirit antreprenorial

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	cunoașterea noțiunilor legate de legislație alimentară internațională și protecția consumatorilor în industrie alimentară
---------------------------------------	---



7.2 Obiectivele specifice	- cunoașterea aspectelor legislative internaționale privind obținerea și consumul alimentelor - aspecte privind protecția internațională a consumatorilor de alimente prin însușirea drepturilor principale ale acestora – dreptul la liberă alegere, dreptul la informare, dreptul la protecție, dreptul la organizare
---------------------------	--

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Elemente introductive în legislația alimentară internațională	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Legislația tranzacțiilor internaționale cu mărfuri alimentare		2 ore
Reglementări legislative internaționale privind siguranța alimentelor		2 ore
Reglementări internaționale privind marcarea și etichetarea alimentelor.		2 ore
Aspecte legislative internaționale specifice unor grupe de mărfuri alimentare		2 ore
Reglementări legislative internaționale privind procesarea alimentelor		2 ore
Aspecte legislative internaționale privind protecția consumatorului de produse alimentare		2 ore
Bibliografie		
• Craddock N., European food legislation, EuropAid Project, Astana, 2006 • Rowe R., Woodroffe G., Consumer Law and Practice, Sweet&Maxwell, London, 2004 • Vasile M.A., Legislație și protecția consumatorului, Editura Europlus, Galați, 2009 • Vasile M.A., 2025. Legislație alimentară internațională – Note de curs • Zamfir I., Manual practic de protecția consumatorilor, Editura NVA World Galaxy Trading, Ploiești, 2005 • *** Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 226, 25.6.2004, p. 83, Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman • *** Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 165, 30.4.2004, Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 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 • *** Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 31, 1.2.2002, Regulamentul (CE) Nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 stabilind principii generale și cerințe ale legii alimentului, punând bazele Autorității Europene a Securității Alimentului și stabilind proceduri în materie de securitatea alimentului • *** Legislation governing food control quality certification authorities producers, FAO • *** Food legislation review, 1998-2006 • *** http://eur-lex.europa.eu/		
8.2 Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații*
Studii de caz conform prelegerilor de la curs	prelegerea, conversația euristică, explicația	14 ore
Bibliografie		
*** http://eur-lex.europa.eu/ *** https://www.efsa.europa.eu/en *** https://ec.europa.eu/info/topics/food-safety_ro		

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice domeniului de alimentație publică, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilității și a securității pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
----------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------



10.4 Curs	Punctaj maxim 3	Elaborarea și prezentarea unui referat teoretic	30%
10.5 Seminar	Punctaj maxim 7	Elaborarea și prezentarea unui studiu de caz cu privire la legislație alimentară internațională	70%
10.6 Standard minim de performanță			
cunoașterea noțiunilor generale despre actele normative internaționale; cunoașterea instituțiilor mondiale, și europene cu atribuții în siguranță și securitate alimentară; cunoașterea atribuțiilor personalului implicat în activitatea de control desfășurată de instituțiile internaționale implicate în siguranța, securitatea și sănătatea consumatorilor.			

Data completării
16.06.2026

Semnătura titularului de curs
Conf. dr. ing. Mihaela-Aida VASILE

Semnătura titularului de seminar
Conf. dr. ing. Mihaela-Aida VASILE

Data avizării în departament
25.06.2026

Semnătura directorului de departament
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
3.09.2026

Semnătura decanului¹
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești

