

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de licență <sup>1)</sup>	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Siguranța alimentară și protecția consumatorului							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.3 Titularul activităților de laborator	Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DS
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					18
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					10
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	64				
3.8 Total ore pe semestru	120				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	4				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• -
4.2 de competențe	• -

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală de curs dotată cu videoproiector, tehnică de calcul modernă
5.2 de desfășurare a proiectului	• Sală cu acces la internet

### 6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale și	<p><b>Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.</b></p> <p>R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților.</p> <p>R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate elabora planuri pentru atingerea unor standarde de calitate, cum ar fi</p>
----------------------------	--

	<p>îmbunătățirea structurii organizatorice sau dezvoltarea de noi proceduri în caz de defecte de calitate.</p> <p><b>CP.7. Capacitatea de a aplica managementul siguranței: Aplică și supraveghează măsuri și reglementări în materie de securitate și siguranță pentru a menține un mediu sigur la locul de muncă.</b></p> <p>R.Î.7.1. Absolventul IMIT poate pune în aplicare proceduri prin care să se evite sau să se reducă la minimum factorii care pot pune în pericol succesul unui proiect sau amenință funcționarea organizației.</p> <p>R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă.</p> <p><b>Cp.9. Capacitatea de a se adapta la situațiile în schimbare: Schimbă abordarea situațiilor în funcție de schimbările neprevăzute și subite apărute la nivelul nevoilor și dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.</b></p> <p>R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai puțin afectați</p> <p>R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu.</p> <p>R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă.</p> <p><b>Cp.11. Capacitatea de a oferi consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență. Analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri ale eficienței care ar putea fi puse în aplicare și care ar însemna o valorificare a resurselor.</b></p> <p>R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate elabora și pune în aplicare planuri pentru a crește eficiența și a reduce deșeurile în cadrul operațiunilor de logistică.</p> <p>R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.</p>
Competențe transversale	<p><b>Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.</b></p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.</p> <p>R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.</p> <p><b>Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.</b></p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.</p> <p>R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.</p> <p><b>Ct.5. Adoptă modalități de reducere a poluării, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului</b></p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice măsuri de reducere a poluării aerului, a zgomotului, a luminii, a apei sau a mediului, de exemplu prin utilizarea transportului public, prin evitarea generării de deșeurii în mediul natural și prin reducerea emisiilor inutile de lumină și zgomot, în special în timpul nopții.</p>

	<p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.</p> <p>R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare.</p> <p>R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.</p> <p>R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.</p>
--	---

#### 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disciplină care permite însușirea cunoștințelor referitoare la importanța siguranței alimentelor și protecției consumatorilor. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură interpretarea legislației în domeniul protecției consumatorilor și identificarea factorilor care sunt implicați în siguranța alimentară.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum Contaminanți biologici și siguranța alimentară, Contaminanți chimici și siguranța alimentară, Siguranța alimentară în dezvoltarea de noi produse pentru a asigura conformitatea permanentă cu standardele și cerințele, cum ar fi menținerea la zi a certificatelor și activitățile de monitorizare pentru a se asigura că sunt respectate procedurile corecte, și să identifice factorii care sunt implicați în siguranța alimentară.

#### 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în siguranța alimentară și protecția consumatorului	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Aspecte generale privind siguranța alimentară și legislația din domeniu	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Siguranța alimentelor, surse de contaminare, norme de bune practici	Prelegerea, prezentarea Power Point	4	
Măsuri de siguranță alimentară în unitățile de industrie alimentară.	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Reglementări privind siguranța alimentelor	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Noțiuni generale privind protecția consumatorului	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Legislație în domeniul protecției consumatorilor (OG nr. 21/1992, Lg 363/2007, HG 106/2002 cu modificările și completările ulterioare)	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Protecția consumatorilor în România și UE – principii și drepturi. Practici nelociale în cadrul lanțului agricol și alimentară.	Prelegerea, prezentarea Power Point	4	
Procedură cadru de control al ANCP privind siguranța și conformitatea produselor alimentare	Prelegerea, prezentarea Power Point	4	
Procedură cadru de cercetare a	Prelegerea, prezentarea Power	4	

reclamațiilor privind neconformitatea produselor venite din partea consumatorilor	Point		
<b>Bibliografie</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Codex Alimentarius Commission. <i>Codex Alimentarius: Food Hygiene - Basic Texts</i>. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) &amp; World Health Organization (WHO).</li> <li>2. Mortimore, S., Wallace, C. (2013). <i>HACCP: A Practical Approach</i>. Springer.</li> <li>3. Forsythe, S. J. (2010). <i>The Microbiology of Safe Food</i>. Wiley-Blackwell.</li> <li>4. Buzby, J. C. (2003). <i>International Trade and Food Safety: Economic Theory and Case Studies</i>. USDA Economic Research Service.</li> <li>5. Lawley, R., Curtis, L., Davis, J. (2008). <i>The Food Safety Hazard Guidebook</i>. Royal Society of Chemistry.</li> <li>6. ISO. <i>ISO 22000:2018 - Sisteme de management al siguranței alimentelor: Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar</i>. ISO Standards.</li> </ol>			
8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
<b>Evaluarea riscurilor în lanțul alimentar</b> Identificarea și analiza riscurilor biologice, chimice și fizice în diferite etape ale lanțului de aprovizionare. Realizarea unei diagrame de proces pentru un produs alimentar (ex. lapte pasteurizat, carne procesată). Identificarea punctelor critice de control (CCP). Propunerea măsurilor de prevenire și control pentru fiecare risc identificat.	Discuția, verificarea, observația	4	
<b>Implementarea sistemului HACCP</b> Crearea unui plan HACCP pentru un produs alimentar sau un proces specific. Definirea produsului și scopului procesului (ex. prepararea unei salate proaspete în restaurant). Identificarea pericolelor potențiale. Elaborarea planului de control: monitorizare, limite critice și acțiuni corective.	Discuția, verificarea, observația	2	
<b>Analiza calității etichetelor produselor alimentare</b> Evaluarea conformității etichetelor produselor alimentare cu legislația în vigoare. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Examinarea etichetelor produselor alimentare din comerț (ingredientele, declarațiile nutriționale, alergeni).</li> <li>○ Identificarea deficiențelor și</li> </ul>	Discuția, verificarea, observația	4	

<p>recomandarea îmbunătățirilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Crearea unei etichete fictive conforme.</li> </ul>			
<p><b>Trasabilitatea produselor alimentare</b></p> <p>Simularea unui sistem de trasabilitate pentru un produs alimentar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Crearea unui sistem de trasabilitate pentru un produs (ex. pâine, lactate).</li> <li>○ Simularea unui incident de contaminare și urmărirea lotului afectat.</li> <li>○ Elaborarea unui plan de rechemare a produsului.</li> </ul>	Discuția, verificarea, observația	2	
<p><b>Simularea unui audit de siguranță alimentară</b></p> <p>Dezvoltarea abilităților de evaluare a conformității cu standardele de siguranță alimentară.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verificarea unui spațiu fictiv (restaurant, fabrică) pe baza unui checklist de siguranță alimentară.</li> <li>○ Identificarea neconformităților.</li> <li>○ Redactarea unui raport de audit cu recomandări.</li> </ul>	Discuția, verificarea, observația	4	
<p><b>Evaluarea igienei și a manipulării alimentelor</b></p> <p>Testarea cunoștințelor privind bunele practici de igienă și manipulare a alimentelor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Simularea unei inspecții sanitare într-un spațiu fictiv (bucătărie de restaurant, unitate de catering).</li> <li>○ Verificarea procedurilor de curățenie și igienă personală.</li> <li>○ Exerciții practice privind spălarea corectă a mâinilor și utilizarea echipamentului de protecție.</li> </ul>	Discuția, verificarea, observația	2	
<p><b>Identificarea alergenilor în meniuri</b></p> <p>Înțelegerea importanței gestionării alergenilor în cadrul HORECA.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Revizuirea meniului unui restaurant și identificarea alergenilor ascunși.</li> </ul>	Discuția, verificarea, observația	2	

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Crearea unui meniu adaptat pentru persoane cu alergii (ex. gluten, lactoză).</li> <li>○ Simularea unei situații de informare a unui client cu alergii.</li> </ul>			
<b>Gestionarea unei crize alimentare</b> Dezvoltarea abilităților de gestionare a unui incident de siguranță alimentară. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Simularea unui incident (ex. un focar de toxinfecție alimentară într-un restaurant).</li> <li>○ Elaborarea unui plan de răspuns: izolarea produselor, notificarea autorităților și comunicarea cu publicul.</li> <li>○ Redactarea unui comunicat oficial pentru consumatori.</li> </ul>	Discuția, verificarea, observația	2	
<b>Controlul temperaturii în lanțul frigorific</b> <b>Verificarea menținerii lanțului frigorific pentru alimentele perisabile.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Monitorizarea temperaturilor în diferite etape ale depozitării și transportului.</li> <li>○ Identificarea abaterilor și propunerea măsurilor corective.</li> <li>○ Testarea echipamentelor de măsurare a temperaturii.</li> </ul>	Discuția, verificarea, observația	2	
<b>Etapele procesului de rechemare a produselor</b> Înțelegerea procesului de rechemare a produselor alimentare neconforme. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Crearea unui plan detaliat de rechemare.</li> <li>○ Simularea comunicării cu distribuitorii și consumatorii.</li> <li>○ Elaborarea unui raport final de analiză a cauzelor incidentului.</li> </ul>	Discuția, verificarea, observația	2	
<b>Colocviu de laborator</b>	Examinare orală	2	
<b>Bibliografie</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Regulamentul CE nr. 178/2002:</b> Regulament al Parlamentului European și al Consiliului privind siguranța alimentară.</li> <li>2. FAO &amp; WHO (2006). <i>Food Safety Risk Analysis - A Guide for National Food Safety Authorities</i>. FAO Food and Nutrition Paper.</li> <li>3. ANSVSA (Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - Legislație și</li> </ol>			

reglementări privind siguranța alimentară.

4. European Food Safety Authority (EFSA). *Annual Report on Food Safety in the EU*.

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului**

Conținuturile disciplinei sunt concepute pentru a răspunde cerințelor actuale ale comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor din domeniu, asigurând o pregătire teoretică și practică aliniată standardelor profesionale și nevoilor pieței muncii.

**10. Evaluare**

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Implicare în discuții, aducerea argumentelor, exemplificare	Discuții	10%
	Examen scris		60%
10.5 Laborator	Aplicațiile practice vor fi evaluate pe baza corectitudinii soluțiilor propuse, identificării riscurilor, aplicării reglementărilor, clarității prezentării și creativității în abordarea situațiilor.	Examinare orală	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Pentru a promova examenul, studentul trebuie să demonstreze cunoștințe fundamentale privind siguranța alimentară, identificarea riscurilor și aplicarea principiilor HACCP, alături de înțelegerea reglementărilor de bază și propunerea unor soluții practice pentru prevenirea și gestionarea incidentelor alimentare.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2024

<b>Profesor dr. ing. Vasile PĂDUREANU,</b> <b>Decan</b>	<b>Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA,</b> <b>Director de departament</b>
<b>Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA,</b> <b>Titular de curs</b>	<b>Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA,</b> <b>Titular de laborator</b>

Notă:

<sup>1)</sup> Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

<sup>2)</sup> Ciclu de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

- <sup>3)</sup> Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;
- <sup>4)</sup> Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- <sup>5)</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).