

## LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

### STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	III
<i>Semestrul</i>	6
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină opțională de domeniu
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs – 2 ore; L - 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore; L – 28 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	4

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cunoașterea cadrului instituțional și legislativ în care sunt adoptate actele normative și actele administrative cu valoare normativă; Cunoașterea formelor legale de desfășurare a activității de alimentație publică; Cunoașterea obligațiilor legale ce revin furnizorilor de servicii de alimentație publică; Cunoașterea mecanismelor legale și a instituțiilor publice cu atribuții de control în alimentația publică;

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 - Actul normativ: Noțiuni, conținut, structură, aplicare. Actul administrativ: noțiuni, tipuri, regim juridic.	2
Capitolul 2 - Răspunderea juridică. Concept, forme, condiții.	2
Capitolul 3 - Servicii de alimentație publică și unități de alimentație publică. Noțiuni, tipuri, clasificări.	2
Capitolul 4 - Forme de organizare a agentului economic. Inființarea și clasificarea unităților de alimentație publică	2
Capitolul 5 - Avize, acorduri și autorizații necesare în alimentația publică	2
Capitolul 6 - Calificarea personalului din alimentația publică	2
Capitolul 7 - Obligații legale ale unităților de alimentație publică în domeniul sănătății publice	2
Capitolul 8 - Noțiuni de drept alimentar. Standarde și prescripții referitoare la siguranța alimentelor. HACCP: sistem, principii, puncte critice, plan.	2
Capitolul 9 - Norme de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.	2
Capitolul 10 - Obligații legale ale unităților de alimentație publică în domeniul protecției muncii, protecției împotriva incendiilor, pazei bunurilor, valorilor și protecția persoanelor	2
Capitolul 11 - Comunicarea publică a operelor muzicale, operelor cinematografice și a altor opere audiovizuale	2
Capitolul 12 - Regimul deșeurilor și obligații specifice unităților de alimentație publică	2
Capitolul 13 - Regimul monitorizării audio-video a unităților de alimentație publică și regimul consumului de produse din tutun	2
Capitolul 14 - Activitatea de control în unitățile de alimentație publică. Procedură și instituții abilitate.	2
<b>LUCRĂRI PRACTICE L/S/P</b>	<b>Nr. ore</b>
1. Procedura și tehnica elaborării actelor normative	2

2. Studiu de caz: act administrativ de control si sanctionare	2
3. Procedura clasificării unei unități de alimentație publică.	2
4. Studiu de caz: constituirea unei societăți cu răspundere limitată.	2
5. Studiu de caz: obținerea autorizației sanitar-veterinare de o unitate de alimentație publică	2
6. Procedura obtinerii acordului/autorizației de funcționare de la administrația publică locală	2
7. Studiu de caz: recrutare și angajare personal calificat în cadrul unui restaurant	2
8. Studiu de caz: Unitate de alimentatie publica - analiza riscurilor, identificare puncte critice de control, eventuale acțiuni corective.	2
9. Etichetarea alimentelor, informarea consumatorilor, informații obligatorii în broșura-menu disponibilă într-un restaurant	2
10. Ghidul de bune practici pentru siguranța alimentelor	2
11. Organisme de gestiune colectivă a drepturilor de autor. Studiu de caz: relația legală a unui restaurant cu UCMR-ADA.	2
12. Obligații legale privitoare la igiena spațiilor, dezinsecție, deratizare etc.	2
13. Cerințe legale minimale de asigurare a securității fizice pentru unitățile de alimentație publică	2
14. Obligații legale ale unității de alimentație publică în relația cu funcționarul public din cadrul unei autorități cu atribuții de control	2

#### BIBLIOGRAFIE

1. Ilie Dumitru, Legislație în alimentația publică – suport de curs / curs universitar
2. Nicolae Popa, Teoria generala a dreptului. Editia 6, Editura C.H. Beck, 2020
3. Romeo Cătălin Crețu, Legislație în alimentație publică și agroturism, Editura Ceres, 2012
4. <https://www.efsa.europa.eu/en>
5. [https://ec.europa.eu/info/topics/food-safety\\_ro](https://ec.europa.eu/info/topics/food-safety_ro)
6. <https://www.anpc.ro>
7. <http://www.ansvsa.ro>

#### EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Asimilarea corectă a noțiunilor predate; O înțelegere de ansamblu a importanței disciplinei studiate și a înțelegerii legăturii cu celelalte discipline studiate; Coerența logică; Gradul de asimilare a limbajului de specialitate; Criterii ce vizează aspecte atitudinale (conștiințiozitate, interesul pentru studiu individual), prin participare activă la curs	Evaluare scrisă - colocviu	70%
<b>L/P/S</b>	Capacitatea de a opera cu specifice domeniului; Capacitatea de aplicare în practică; Criterii ce vizează aspecte atitudinale (interesul pentru pregătirea individuală, seriozitatea în abordarea problemelor), prin participare activă la curs	Participare activă la seminarii	30%

Titularul activităților de curs: Conf.univ.dr. Dumitru Ilie

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Conf.univ.dr. Dumitru Ilie