

LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	PCM
Anul de studii	II
Semestrul	4
Regimul disciplinei	DO
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; S – 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; S – 28 ore
Numărul de credite transferabile	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 public.

Cunoașterea obligațiilor legale ce revin furnizorilor de servicii de alimentație public.

Cunoașterea mecanismelor legale și a instituțiilor publice cu atribuții de control în alimentația public.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Actul normativ: noțiuni, conținut, structură, aplicare; actul administrativ: noțiuni, tipuri, regim juridic	2
Capitolul II - Răspunderea juridică: concept, forme, condiții	2
Capitolul III - Servicii de alimentație publică și unități de alimentație publică: noțiuni, tipuri, clasificări	2
Capitolul IV - Forme de organizare a agentului economic; înființarea și clasificarea unităților de alimentație publică	2
Capitolul V - Avize, acorduri și autorizații necesare în alimentația publică.	2
Capitolul VI - Calificarea personalului din alimentația publică	2
Capitolul VII - Obligații legale ale unităților de alimentație publică în domeniul sănătății publice	2
Capitolul VIII - Noțiuni de drept alimentar; standarde și prescripții referitoare la siguranța alimentelor; HACCP: sistem, principii, puncte critice, plan	2
Capitolul IX - Norme de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor	2
Capitolul X - Obligații legale ale unităților de alimentație publică în domeniul protecției muncii, protecției împotriva incendiilor, pazei bunurilor, valorilor și protecția persoanelor	2
Capitolul XI - Comunicarea publică a operelor muzicale, operelor cinematografice și a altor opere audiovizuale	2
Capitolul XII - Regimul deșeurilor și obligații specifice unităților de alimentație publică	2
Capitolul XIII - Regimul monitorizării audio-video a unităților de alimentație publică și regimul consumului de produse din tutun	2
Capitolul XIV - Activitatea de control în unitățile de alimentație publică. Procedură și instituții abilitate	2

LUCRĂRI PRACTICE S	Nr. ore
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. Crețu R.C., 2012. Legislație în alimentație publică și agroturism, Editura Ceres.
2. Dumitru I., 2022. Legislație în alimentația publică – suport de curs/curs universitar.
3. Popa N., 2020. Teoria generala a dreptului. Editia 6, Editura C.H. Beck.
4. <https://www.anpc.ro>
5. <http://www.ansvsa.ro>

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Colocviu (evaluare scrisă)	70
S	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Participare activă la seminarii	30

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

Titularul activităților de lucrări practice S: Conf. univ. dr. DUMITRU Ilie