

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere



FIȘA DISCIPLINEI

Legislație în industria alimentară

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere
1.3. Departamentul	Științe Formative în Creșterea Animalelor și Industria Alimentară
1.3 Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.4 Ciclul de studii	Licență
1.5 Programul de studii / Calificarea	Tehnologia prelucrării produselor agricole / Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislație în industria alimentară						
2.2 Titularul activităților de curs	Dr. Ilie DUMITRU						
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Asist.drd. Scarlat George						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	C	2.6 Regimul disciplinei	DS

3. Timpul total estimat

3.1 Număr total de ore pe săptămână	4	3.1.1 Curs	2	3.1.2 Seminar/laborator/proiect	1
3.2 Număr total de ore conform planului de învățământ	42	3.2.1 Curs	28	3.2.2 Seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					21
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					16
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					13
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități:					4
3.3 Total ore studiu individual	58				
3.4 Total ore pe semestru	100				
3.5 Numărul de credite	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 (amfiteatru), dotată laptop, videoproiector și software adecvat
5.2 de desfășurare a seminarului / laboratorului	Sală de seminar, dotată corespunzător

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• Aplică reglementările juridice și de a demonstra capacitatea de analiză a unui act normativ; • Identifică, descrie, interpretează și utilizează adecvat prevederile legale specifice domeniului alimentației publice; • Analizează și interpretează, inclusiv prin metode comparative, cadrul normativ aplicabil unităților de alimentație publică;
Competențe transversale	• Utilizează adecvat a limbajului juridic și a terminologiei specifice; • Dă dovadă de gândire analitică și de spirit creativ, deschis spre găsirea celor mai bune soluții de rezolvare a problemelor/situațiilor tipice domeniului de activitate; • Lucrează în cadrul unei echipe; • Îndeplinește, în mod responsabil, în condiții de independență sau asistat, atribuțiile profesionale specifice; • Conștientizează nevoia de învățare-perfecționare profesională continuă prin identificarea și utilizarea unor metode și tehnici eficiente de învățare-perfecționare • Realizează plan de dezvoltare personală, prin utilizarea eficientă a surselor și resurselor de comunicare și formare profesională (internet, baze de date, cursuri etc.) • Utilizează cunoștințe de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului

7. Rezultatele învățării

Cunoștințe	• Studentul/absolventul cunoaște cadrul legislativ național și european privind industria alimentară. • Studentul/absolventul înțelege reglementările privind siguranța alimentară, igiena și trasabilitatea produselor. • Studentul/absolventul identifică instituțiile și autoritățile competente în domeniul alimentar. • Studentul/absolventul cunoaște standardele și normele aplicabile procesării și comercializării produselor alimentare. • Studentul/absolventul înțelege reglementările privind protecția consumatorului și etichetarea produselor.
Aptitudini	• Studentul/absolventul aplică legislația în activitățile de procesare, control și certificare a produselor alimentare. • Studentul/absolventul interpretează corect textele legislative și le corelează cu practica industrială. • Studentul/absolventul utilizează instrumente juridice și administrative pentru implementarea normelor. • Studentul/absolventul elaborează documentații tehnico-juridice pentru conformitatea produselor alimentare. • Studentul/absolventul evaluează riscurile legale asociate proceselor tehnologice și activităților economice din industria alimentară
Responsabilitate și autonomie	• Studentul/absolventul își asumă responsabilitatea respectării legislației și a normelor de siguranță alimentară. • Studentul/absolventul promovează conformitatea juridică în toate etapele lanțului agroalimentar. • Studentul/absolventul argumentează deciziile tehnologice și manageriale prin raportare la cadrul legislativ. • Studentul/absolventul contribuie la dezvoltarea unor practici industriale care respectă principiile legalității și sustenabilității. • Studentul/absolventul lucrează independent în analiza și interpretarea legislației aplicabile industriei alimentare. • Studentul/absolventul manifestă inițiativă în actualizarea și aplicarea permanentă a

	cunoștințelor legislative. • Studentul/absolventul se autoevaluează și își îmbunătățește continuu competențele juridice relevante pentru domeniu. • Studentul/absolventul integrează cerințele legale în proiecte de dezvoltare și inovare în industria alimentară.
--	---

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

8.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea legislației în vigoare care reglementează activitatea de alimentație publică
8.2 Obiectivele specifice	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;

9. Conținuturi

9.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Actul normativ: Noțiune, conținut, structură, aplicare. Actul administrativ: noțiune, tipuri, regim juridic.	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
2. Răspunderea juridică. Concept, forme, condiții.	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
3. Servicii de alimentație publică și unități de alimentație publică. Noțiuni, tipuri, clasificări.	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
4. Forme de organizare a agentului economic. Înființarea și clasificarea unităților de alimentație publică	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
5. Avize, acorduri și autorizații necesare în alimentația publică	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
6. Calificarea personalului din alimentația publică	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
7. Obligații legale ale unităților de alimentație publică în domeniul sănătății publice	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
8. Noțiuni de drept alimentar. Standarde și prescripții referitoare la siguranța alimentelor. HACCP: sistem, principii, puncte critice, plan.	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
9. Norme de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
10. Obligații legale ale unităților de alimentație publică în domeniul protecției muncii, protecției împotriva incendiilor, pazei bunurilor, valorilor și protecția persoanelor	Prelegerea participativă, dezbateri, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
11. Comunicarea publică a operelor muzicale, operelor	Prelegerea participativă, dezbateri,	2

cinematografice și a altor opere audiovizuale	demonstrația, exemplificarea, problematizarea	
12. Regimul deșeurilor și obligații specifice unităților de alimentație publică	Prelegerea participativă, dezbatere, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
13. Regimul monitorizării audio-video a unităților de alimentație publică și regimul consumului de produse din tutun	Prelegerea participativă, dezbatere, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
14. Activitatea de control în unitățile de alimentație publică. Procedură și instituții abilitate.	Prelegerea participativă, dezbatere, demonstrația, exemplificarea, problematizarea	2
Bibliografie 1. Ilie Dumitru, <i>Legislație în alimentația publică</i> – suport de curs / curs universitar 2. Nicolae Popa, <i>Teoria generală a dreptului</i>. Editia 6, Editura C.H. Beck, 2020 3. Romeo Cătălin Crețu, <i>Legislație în alimentație publică și agroturism</i>, Editura Ceres, 2012 4. https://www.efsa.europa.eu/en 5. https://ec.europa.eu/info/topics/food-safety_ro 6. https://www.anpc.ro 7. http://www.ansvsa.ro		
9.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
1. Procedura și tehnica elaborării actelor normative	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
2. Studiu de caz: act administrativ de control și sancționare	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
3. Procedura clasificării unei unități de alimentație publică.	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
4. Studiu de caz: constituirea unei societăți cu răspundere limitată.	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
5. Studiu de caz: obținerea autorizației sanitar-veterinare de o unitate de alimentație publică	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
6. Procedura obținerii acordului/autorizației de funcționare de la administrația publică locală	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
7. Studiu de caz: recrutare și angajare personal calificat în cadrul unui restaurant	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
8. Studiu de caz: Unitate de alimentație publică - analiza riscurilor, identificare puncte critice de control, eventuale acțiuni corective.	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
9. Etichetarea alimentelor, informarea consumatorilor, informații obligatorii în broșura-menu disponibilă într-un restaurant	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
10. Ghidul de bune practici pentru siguranța alimentelor	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
11. Organisme de gestiune colectivă a drepturilor de autor. Studiu de caz: relația legală a unui restaurant cu UCMR-ADA.	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
12. Obligații legale privitoare la igiena spațiilor, dezinsecție, deratizare etc.	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
13. Cerințe legale minimale de asigurare a securității fizice pentru unitățile de alimentație publică	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2
14. Obligații legale ale unității de alimentație publică în relația cu funcționarul public din cadrul unei autorități cu atribuții de control	Prelegerea, explicația, exemplificarea, conversația	2

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din țară și similar cu tematica abordată în centrele universitare europene.
- Conținutul acestui curs este în corelație cu cerințele experților din domeniul alimentației publice.
- Pentru adaptarea la cerințele pieței muncii au loc întâlniri cu reprezentanți ai agenților economici reprezentativi din sectorul alimentației publice.

11. Evaluare

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
11.1 Curs	• 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 (conștiințozitate, interesul pentru studiu individual), prin participare activă la curs	- Colocviu	70%
11.2 Seminar / Laborator / Proiect	• Capacitatea de a opera cu terminologia specifică domeniului; • Capacitatea de aplicare în practică a noțiunilor teoretice; • Criterii ce vizează aspecte atitudinale (interesul pentru pregătirea individuală, seriozitatea în abordarea problemelor), prin participare activă la curs	Participare activă la seminarii	30%
11.3 Standard minim de performanță	Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate, astfel încât să îndeplinească condiția de promovare a testului de la lucrările practice și a examenului prin rezolvarea a 50% din subiecte.		

Data completării
25.09.2025

Semnătura titularului de curs și laborator

.....

.....

Data avizării în departament
26.09.2025

Semnătura directorului de departament

.....