

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA ȘTEFAN CEL MARE DIN SUCEAVA
Facultatea	FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ
Departamentul	DEPARTAMENTUL DE TEHNOLOGII ALIMENTARE, SIGURANȚA PRODUCȚIEI ALIMENTARE ȘI A MEDIULUI
Domeniul de studii	ȘTIINȚE INGINEREȘTI INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
Ciclul de studii	MASTERAT
Programul de studii	MANAGEMENTUL SECURITĂȚII MEDIULUI ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	MANAGEMENTUL CALITĂȚII TOTALE				
Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr.ing.ec.Cristina Gabriela CONSTANTINESCU				
Titularul activităților de seminar	Conf.univ.dr.ing.ec.Cristina Gabriela CONSTANTINESCU				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare				DAP
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DO - impusă, DO - opțională , DF - facultativă				DI

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

I a) Număr de ore, pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	1	Laborator	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore (pe semestru) din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator	-	Proiect	-

II Distribuția fondului de timp	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	40
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	30
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	36
II d) Tutoriat	
III Examinări	2
IV Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	106
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	150
Numărul de credite	6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	•
Competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	• Laptop, ecran de proiecție, videoproiector, tablă, cretă
Desfășurare aplicații	Seminar • Manuale, standarde, reprezentări schematice

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP2. Realizarea controlului calității și siguranței alimentare și a securității mediului CP3. Identificarea alternativelor optime în vederea caracterizării ecologice corespunzătoare a factorilor de mediu și elaborarea de măsuri privind protejarea acestora.
Competențe	

transversale

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Aprofundare a problemelor complexe ale managementului calității într-o societate comercială care poate produce, transporta, depozita sau comercializa produse alimentare
	<ul style="list-style-type: none"> Familiarizarea cu conceptul TQM

8. **Conținuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Calitatea. Dimensiuni și importanță	4	Expunere. Curs interactiv	
Calitatea prin standarde	4	Expunere. Curs interactiv	
Managementul calității totale TQM (Total Quality Management)	4	Expunere. Curs interactiv	
Standarde privind siguranța alimentelor impuse de rețelele de supermarketuri și hipermarketuri: Prezentarea cerințelor standardului Food Safety System Certification 22000 (ISO/TS 22002-1:2009);	4	Expunere. Curs interactiv	
Standarde privind siguranța alimentelor impuse de rețelele de supermarketuri și hipermarketuri: Prezentarea cerințelor standardului IFS FOOD vers 7 și IFS Logistic vers 2.3	4	Expunere. Curs interactiv	
Planificarea și realizarea de produse sigure	4	Expunere. Curs interactiv	

Bibliografie

1. Cristina Gabriela Constantinescu, *Managementul calității totale, Note de curs*, Suceava, 2022
2. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, *Calitatea si siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice*, Editura Performantica, Iași
3. Cristina Gabriela Constantinescu, 2021, Contextul și dezvoltarea sistemelor de management al calității în industria alimentară, ISBN 978-606-685-722-2, Editura Performantica Iași, 300 pagini
4. Chira A., *Calitatea produselor agricole și alimentare*, Ed. Ceres, București, 2004
5. Chira A., *Sistemul de management al siguranței alimentului conform principiilor HACCP*, Ed.Ceres, București, 2005
6. Condrea Elena et all, *Managementul calitatii totale*, Ed Thenica, 2009
7. Nederiță, G., *Ghidul implemetării sistemului HACCP*, IBA, bucurești 2003
8. Rotaru, G., Moraru, C., *HACCP. Analiza riscurilor. puncte critice de control*, Ed. Agara, 2000
9. *Principii generale de igienă alimentară*, Codex Alimentarius, 2003
10. *International Food Standard, Version 7*, 2020

Bibliografie minimală

1. Cristina Gabriela Constantinescu, *Managementul calității totale, Note de curs*, Suceava, 2022
2. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, *Calitatea si siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice*, Editura Performantica, Iași
- Cristina Gabriela Constantinescu, 2021, Contextul și dezvoltarea sistemelor de management al

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> Elaborarea de ghiduri de bune practici. Elaborarea de proceduri conform cu manualul calității 	4	Problematizare Dezbateri Studiu de caz	
<ul style="list-style-type: none"> Managementul calității într-un depozit en-gross. Studiu de caz (depozit en-gross) 	2	Problematizare Dezbateri Studiu de caz	
<ul style="list-style-type: none"> Managementul calității într-o fabrică de produse alimentare. Studiu de caz (fabrică de produse alimentare) 	4	Problematizare Dezbateri Studiu de caz	
<ul style="list-style-type: none"> Managementul calității în catering Studiu de caz (catering) 	3	Problematizare Dezbateri Studiu de caz	
<ul style="list-style-type: none"> Managementul calității în transportul terestru, naval, aerian . Studiu de caz 	1	Problematizare Dezbateri	

		Studiu de caz	
Bibliografie			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cristina Gabriela Constantinescu, <i>Managementul calității totale, Note de curs</i>, Suceava, 2022 2. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, <i>Calitatea si siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice</i>, Editura Performantica, Iași 3. Cristina Gabriela Constantinescu, 2021, Contextul și dezvoltarea sistemelor de management al calității în industria alimentară, ISBN 978-606-685-722-2, Editura Performantica Iași, 300 pagini 4. Rotaru, G., Moraru, C., <i>HACCP. Analiza riscurilor. puncte critice de control</i>, Ed. Agara, 2000 5. <i>Principii generale de igienă alimentară</i>, Codex Alimentarius, 2020 6. <i>ISO 22000:2018</i> 7. <i>ISO 9001:2015</i> 8. <i>ISO 22005:2007</i> 9. <i>IFS Food version 7/2020</i> 10. <i>FSSC 22000 vers 5.1/2021</i> 			
Bibliografie minimală			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, <i>Calitatea si siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice</i>, Editura Performantica, Iași 2. Cristina Gabriela Constantinescu, 2021, Contextul și dezvoltarea sistemelor de management al calității în industria alimentară, ISBN 978-606-685-722-2, Editura Performantica Iași, 300 pagini 			

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

<ul style="list-style-type: none"> • Calitatea tinde să devină unul din cuvintele cheie ale succesului economic în lumea de azi. Oamenii de afaceri și consumatorii devin tot mai conștienți de imperativul calității; numai prin calitate vor putea fi promovate produsele și/sau serviciile noastre pe piața europeană și mondială. • Calitatea și siguranța alimentelor sunt urmărite permanent atât de consumatori, cât și de producători și procesatorii de alimente, de comercianți, de organele de control abilitate ale statului, de organizațiile guvernamentale și neguvernamentale care au printre obiective și protecția consumatorului, asigurarea stării de sănătate a acestuia. • Pentru a fi siguri că scot pe piață produse de un înalt nivel calitativ, care nu prezintă nici-un fel de riscuri pentru sănătatea consumatorilor, și, mai mult, pentru a-și fideliza clienții, managerii unităților din sectorul alimentar folosesc, pe lângă standardele din familia ISO 9000, și sistemele FSSC și IFS. • Implementarea sistemelor de calitate impune existența unor specialiști cu competențe în domeniu.



10. **Evaluare**


Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii; Cunoașterea problemelor de bază din domeniu (CP2)	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Seminar	Participare activă și înțelegerea termenilor specifici (CP3) Exemple analizate, comentate	Testare scrisă/ /Examen oral	50%


Standard minim de performanță

<ul style="list-style-type: none"> • nota 5 Examen - însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii; însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii: PCC, PC, diagrama de flux, trasabilitate, arbore decizional, etape de implementare ale HACCP, ISO 9001:2015; ISO 22000:2018, ISO 14000:2015 - cunoașterea problemelor de bază din domeniu • nota 5 Seminar: - exemple analizate, comentate;

cunoașterea domeniului de aplicabilitate pentru standardele ISO 9001:2015; ISO 22000:2018, ISO 14000:2015

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
04.09.2024	Conf.univ.dr.ing.ec. Cristina Gabriela CONSTANTINESCU 	Conf.univ.dr.ing.ec. Cristina Gabriela CONSTANTINESCU 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
23.09.2024	Prof. univ. dr. ing. Gheorghe GUTT 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
23.09.2024	Şef lucrări. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
23.09.2024	Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN 