**FIŞA DISCIPLINEI**

1. **Date despre program**

|  |  |
| --- | --- |
| Facultatea | Facultatea de Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare și a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | **Licență** |
| Programul de studii/calificarea | **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare** |

1. **Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denumirea disciplinei | | | **Managementul calităţii (2)** | | | | | |
| Anul de studiu | IV | | | Semestrul | 8 | Tipul de evaluare | E | |
| Regimul disciplinei | | Categoria formativă a disciplinei  DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară | | | | | | DS |
| Categoria de opționalitate a disciplinei:  DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă | | | | | | DOB |

1. **Timpul total estimat** (ore pe semestru al activităţilor didactice)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Număr de ore pe săptămână | 3 | Curs | 2 | Seminar | 0 | Laborator | 0 | Proiect | 1 |
| Totalul de ore din planul de învăţământ | 42 | Curs | 28 | Seminar | 0 | Laborator | 0 | Proiect | 14 |

|  |  |
| --- | --- |
| Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
| II.a) Studiu individual | 56 |
| II.b) Tutoriat (pentru ID) | - |
| III. Examinări | 2 |
| IV. Alte activități (precizați): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Total ore studiu individual | 58 |
| Total ore pe semestru | 100 |
| Numărul de credite | 4 |

1. **Competenţe specifice acumulate**

|  |  |
| --- | --- |
| Competenţe profesionale | C.P.10. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor şi punctele critice de control)  C.P. 21. Evalueaza implementarea HACCP in fabrici |
| Competenţe transversale | C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti |

1. **Rezultatele învățării**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
| Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare. | Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației. | Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. |

1. **Obiectivele disciplinei** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

|  |  |
| --- | --- |
| Obiectivul general al disciplinei | * aprofundare a problemelor complexe ale managementului calităţii într-o societate comercială care poate produce, transporta, depozita sau comercializa produse alimentare |
| * Familiarizarea cu familia de standarde iso |

1. **Conţinuturi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| Programe preliminare (PRP) aplicabile în industria alimentară   1. Igiena si comportamentul personalului 2. Infrastructura si utilități | 4 | Expunere. Curs interactiv |  |
| Programe preliminare (PRP) aplicabile în industria alimentară   1. Managementul deseurilor 2. Curățenia și dezinfecția | 4 | Expunere. Curs interactiv |  |
| Monitorizarea și controlul dăunătorilor | 4 | Expunere. Curs interactiv |  |
| Prevenirea contaminării cu corpuri străine. Proceduri de prevenire contaminare încrucișată | 4 | Expunere. Curs interactiv |  |
| Notificarea-rechemarea produselor neconforme | 4 | Expunere. Curs interactiv |  |
| Aspecte legislative privind vulnerabilitatea la frauda alimentara | 4 | Expunere. Curs interactiv |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Proiect | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| Să se proiecteze un studiu HACCP pentru un produs alimentar   1. Elaborarea listei de ingrediente si resurse pentru   fabricarea produsului.   1. Caracterizarea ingredientelor prin Fise de descriere materii prime 2. Elaborare diagrama de flux 3. Elaborare Analiza de risc și stabilirea claselor de risc pentru fiecare etapa tehnologică 4. Aplicare arbore decizional si stabilire PCC/PC 5. Stabilire Plan HACCP și proceduri de monitorizare 6. Caracterizarea produsului alimentar si elaborarea specificației tehnice de produs | 2  2  2  2  2  2  2 | Lucru individual.  Se urmăreşte etapă de etapă modul de lucru şi se clarifică eventualele probleme. |  |
| 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 alimementară, ISBN 978-606-685-722-2, Editura Performantica Iaşi, 300 pagini; 4. Chira A. *Calitatea produselor agricole şi alimentare,* Ed. Ceres, Bucureşti, 2004; 5. Chira A., *Sistemul de* *management al siguranţei alimentului conform* principiilor HACCP, Ed.Ceres, Bucureşti, 2005; 6. Condrea Elena et all, *Managementul calitatii totale*, Ed Thenica, 2009; 7. Nederiţă,G., *Ghidul implemetării sistemului HACCP*, IBA, bucureşti 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. | | | |

1. **Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
| Curs | Evaluarea cunoștințelor legate de proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare (CP10) | Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă | 50% |
| Proiect | Modul de aplicare al tehnicilor de interrelaţionare în cadrul unei echipe; amplificarea şi cizelarea capacităţilor empatice de comunicare interpersonală şi de asumare a unor atribuţii specifice în desfăşurarea activităţii de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum şi gestionarea optimă a timpului (CT3) | Elaborare și Susţinere proiect | 50% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data completării | Semnătura titularului de curs | Semnătura titularului de seminar |
| 12.09.2025 | Conf.univ.ec.dr.ing. Cristina Gabriela Constantinescu | Conf.univ.ec.dr.ing. Cristina Gabriela Constantinescu |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării | Semnătura responsabilului de program |
| 13.09.2025 | Șef lucr. dr. ing. Eufrozina ALBU |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării în departament | Semnătura directorului de departament |
| 15.09.2025 | Şef lucrări dr. ing.Amelia BUCULEI |

|  |  |
| --- | --- |
| Data aprobării în Consiliul academic | Semnătura decanului |
| 16.09.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN  *Mircea Oroian semn* |