

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Managementul calității (1)				
Anul de studiu	IV	Semestrul	7	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

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

Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	2	Laborator	0	Proiect	0
Totalul de ore din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	28	Laborator	0	Proiect	0

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	67
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual	69
Total ore pe semestru	125
Numărul de credite	45

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P.4. Aplica standarde de sanatare si sigurantă C.P.10. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)
Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

5. 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.

6. 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 Familiarizarea cu familia de standarde ISO 	
Obiectivele specifice	Curs	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea conceptului de calitate totală și implicațiile asumării acestora Aprofundarea sistemelor de management al calității existente la nivel european și național Responsabilitatea aplicării principiilor ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000:2015

	Seminar/ Proiect	<ul style="list-style-type: none"> • Familiarizarea studenților cu documentația sistemelor de management al calității • Proiectarea unui sistem de calitate bazat pe HACCP
--	---------------------	--

7. Conținuturi



Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Politica Uniunii Europene cu privire la securitatea și siguranța alimentară	2	Expunere. Curs interactiv	
Scurt istoric al familiei de standarde ISO. Sisteme de calitate și siguranță alimentară. Dezvoltarea standardelor referitoare la managementul securității alimentare HACCP și ISO	4	Expunere. Curs interactiv	
Implementarea sistemului de management al calității. Principiile managementului calității. Documentele sistemului de management al calității (SMC). Model pentru elaborarea și implementarea unui sistem al calității.	4	Expunere. Curs interactiv	
Abordarea practică a standardului ISO 14001:2015 și ISO 9001:2015	4	Expunere. Curs interactiv	
Considerații teoretice bazate pe interpretarea standardelor Codex Alimentarius și ISO 22000:2005	2	Expunere. Curs interactiv	
Exemple practice de aplicare a standardelor Codex Alimentarius și ISO 22000:2018. Analiza pericolelor și evaluarea riscurilor. Arbori decizionali. Stabilire limite critice. Monitorizări	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); BRC (Retail Consortium Britanic); IFS (International Featured Standards)	4	Expunere. Curs interactiv	
Aspecte legislative privind trasabilitatea. Sisteme de trasabilitate	4	Expunere. Curs interactiv	
Bibliografie			
1. Cristina Gabriela Constantinescu, <i>Managementul calității totale, Note de curs</i> , Suceava, 2022; 2. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, <i>Calitatea și 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			

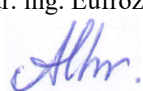
Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Elaborarea de ghiduri de bune practici. Elaborarea de proceduri conform cu manualul calității	4	Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterile unor studii de caz	
• Managementul calității într-un depozit en-gross. Studiu de caz (depozit en-gross)	2	Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterile unor studii de caz	
• Managementul calității într-o fabrică de produse alimentare. Studiu de caz (fabrică de produse alimentare)	4	Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterile unor studii de caz	
• Managementul calității în catering Studiu de caz (catering)	3	Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterile unor studii de caz	
• Managementul calității în transportul terestru, naval, aerian. Studiu de caz	1	Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterile unor studii de caz	
Bibliografie			
1. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, <i>Calitatea și siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice</i> , Editura Performantica, Iași			

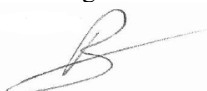
2. Cristina Gabriela Constantinescu, 2021, Contextul și dezvoltarea sistemelor de management al calității în industria alimentară, ISBN 978-606-685-722-2, Editura Performantica Iași, 300 pagini

8. 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 (CP4)	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Seminar	Modul de aplicare al tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului (CT3)	Test de cunoștințe teoretice și aplicații practice	25%
		Prezentarea unui studiu de caz	25%

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	Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 