

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul	Departamentul de 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 (2)				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	E
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	3	Curs	2	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	1
Totalul de ore din planul de învățământ	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

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P.10. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) C.P. 21. Evaluează implementarea HACCP în fabrici
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
-----------------------------------	--

7. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Programe preliminare (PRP) aplicabile în industria alimentară 1. Igiena și comportamentul personalului 2. Infrastructura și utilități	4	Expunere. Curs interactiv	
Programe preliminare (PRP) aplicabile în industria alimentară 1. Managementul deșeurilor 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 fraudă alimentară	4	Expunere. Curs interactiv	

Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Să se proiecteze un studiu HACCP pentru un produs alimentar 1. Elaborarea listei de ingrediente și resurse pentru fabricarea produsului. 2. Caracterizarea ingredientelor prin Fise de descriere materii prime 3. Elaborare diagrama de flux 4. Elaborare Analiza de risc și stabilirea claselor de risc pentru fiecare etapă tehnologică 5. Aplicare arbore decizional și stabilire PCC/PC 6. Stabilire Plan HACCP și proceduri de monitorizare 7. Caracterizarea produsului alimentar și elaborarea specificației tehnice de produs	2 2 2 2 2 2 2	Lucru individual. Se urmărește etapă de etapă modul de lucru și se clarifică eventualele probleme.	



Bibliografie

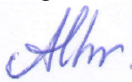
1. Cristina Gabriela Constantinescu, *Managementul calității totale, Note de curs*, Suceava, 2022;
2. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, *Calitatea și siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice*, Editura Performantica, Iași;
3. Cristina Gabriela Constantinescu, 2021, *Contextul 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 al., *Managementul calitatii totale*, Ed. Thenica, 2009;
7. Nedeiță, G., *Ghidul implementării 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.


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 (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 interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice	Elaborare și Susținere proiect	50%

	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)		
--	--	--	--

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 