

## 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  | <b>Ingineria Produselor Alimentare</b>  |
| Ciclul de studii    | <b>Licenta</b>  |
| Programul de studii | <b>Ingineria Produselor Alimentare</b>  |

### 2. Date despre disciplină

|                       |   |           |   |                   |     |
|-----------------------|---|-----------|---|-------------------|-----|
| Denumirea disciplinei | <b>Controlul și asigurarea calității în industria alimentară</b>  |           |   |                   |     |
| Anul de studiu        | IV  | Semestrul | 7 | Tipul de evaluare | E   |
| Regimul disciplinei   | Categorია formativă a disciplinei<br>DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară |           |   |                   | DS  |
|                       | Categorია de opționalitate a disciplinei:<br>DOB – obligatorie, DOP - opțională, DFA - facultativă                |           |   |                   | DOP |

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

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

|  |     |
|--|-----|
| 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. 1. Asigură managementul proceselor<br>C.P. 8. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) |
| Competențe transversale |  |

### 5. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aprofundare a problemelor complexe ale managementului calității într-o societate comercială care poate produce, transporta, depozita sau comercializa produse alimentare.</li> </ul> |
|                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Familiarizarea cu familia de standarde ISO</li> </ul>  |

### 6. 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.   | 4       | Expunere. Curs interactiv |            |



|  |   |                           |  |
|--|---|---------------------------|--|
| Documentele sistemului de management al calității (SMC). Model pentru elaborarea și implementarea unui sistem al calității.  |   |                           |  |
| 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 22000:2018.  | 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 |  |
| <b>Bibliografie</b>  |   |                           |  |
| 1. Cristina Gabriela Constantinescu, <i>Managementul calității totale, Note de curs</i> , Suceava, 2023;<br>2. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, <i>Calitatea și siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice</i> , Editura Performantica, Iași;<br>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;<br>4. Chira A. <i>Calitatea produselor agricole și alimentare</i> , Ed. Ceres, București, 2004;<br>5. Chira A., <i>Sistemul de management al siguranței alimentului conform principiilor HACCP</i> , Ed.Ceres, București, 2005;<br>6. Condrea Elena et al., <i>Managementul calitatii totale</i> , Ed. Thenica, 2009;<br>7. Nederiță, G., <i>Ghidul implementării sistemului HACCP</i> , IBA, bucurești 2003;<br>8. Rotaru, G., Moraru, C., <i>HACCP. Analiza riscurilor. puncte critice de control</i> , Ed. Agara, 2000;<br>9. <i>Principii generale de igienă alimentară</i> , Codex Alimentarius, 2003;<br>10. <i>International Food Standard</i> , Version 7, 2020. |   |                           |  |
| <b>Bibliografie minimală</b>   |   |                           |  |
| 1. Cristina-Gabriela Constantinescu, <i>Managementul calității totale, Note de curs</i> , Suceava, 2023;<br>2. Cristina-Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, <i>Calitatea și siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice</i> , Editura Performantica, Iași;  |   |                           |  |


| Seminar   | Nr. ore | Metode de predare   | Observații |
|---|---------|---|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborarea de ghiduri de bune practici.</li> </ul> Elaborarea de proceduri conform cu manualul calității               | 4       | Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterăa unor studii de caz |            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Managementul calității într-un depozit en-gross.</li> </ul> Studiu de caz (depozit en-gross).                          | 2       | Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterăa unor studii de caz |            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Managementul calității într-o fabrică de produse alimentare. Studiu de caz (fabrică de produse alimentare).</li> </ul> | 4       | Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterăa unor studii de caz |            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Managementul calității în catering Studiu de caz (catering).</li> </ul>  | 3       | Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterăa unor studii de caz |            |

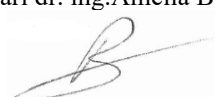
|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| • Managementul calității în transportul terestru, naval, aerian. Studiu de caz   | 1 | Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterile unor studii de caz |  |
| Bibliografie   |   |  |  |
| 1. Cristina-Gabriela Constantinescu, <i>Managementul calității totale, Note de curs</i> , Suceava, 2023;<br>2. Cristina-Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, <i>Calitatea și siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice</i> , Editura Performantica, Iași;<br>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 Nedeiță, G., <i>Ghidul implementării sistemului HACCP</i> , IBA, București 2003;<br>4. Rotaru, G., Moraru, C., <i>HACCP. Analiza riscurilor. puncte critice de control</i> , Ed. Agara, 2000;<br>5. <i>Principii generale de igienă alimentară</i> , Codex Alimentarius, 2020;<br>6. <i>ISO 22000:2018</i> ;<br>7. <i>ISO 9001:2015</i> ;<br>8. <i>ISO 22005:2007</i> ;<br>9. <i>IFS Food version 7/2020</i> ;<br>10. <i>FSSC 22000 vers 5.1/2021</i> . |   |  |  |
| Bibliografie minimală  |   |  |  |
| 1. Cristina-Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, <i>Calitatea și siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice</i> , Editura Performantica, Iași;<br>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.  |   |  |  |


## 7. Evaluare

| Tip activitate | Criterii de evaluare   | Metode de evaluare  | Pondere din nota finală |
|----------------|--|---|-------------------------|
| Curs           | Capacitatea de a identifica, descrie și utiliza adecvat noțiunile specifice științei alimentului și siguranței alimentare (CP1)  | Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă | 50%                     |
| Seminar        | Modul de cizelare a 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. (CP8) | Test de cunoștințe teoretice și aplicații practice  | 25%                     |
|                |  | Prezentarea unui studiu de caz  | 25%                     |

| Data completării | Semnătura titularului de curs  | Semnătura titularului de aplicatie   |
|------------------|--|--|
| 12.09.2025       | Conf. univ. ec. dr. ing. Cristina Gabriela Constantinescu<br> | Conf. univ. ec. dr. ing. Cristina Gabriela Constantinescu<br> |

| Data avizării | Semnătura responsabilului de program  |
|---------------|---|
| 13.09.2025    | Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH SERIȚAN<br> |

| Data avizării în departament | Semnătura directorului de departament  |
|------------------------------|--|
| 15.09.2025                   | Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI<br> |

| Data aprobării în consiliul facultății | Semnătura decanului  |
|--|--|
| 16.09.2025                             | Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN<br> |