

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Master
Programul de studii	Managementul suplimentelor alimentare și al produselor pentru sănătate

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei		Managementul calității			
Anul de studiu	1	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorizația formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară				DSI
	Categorizația de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	106
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	108
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	150
Numărul de credite	6

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP2- asigura managementul proceselor CP4- aplica metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)
Competențe transversale	CT1 - aplica cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul înțelege complexitatea cadrului legislativ național și internațional privind suplimentele alimentare și a produselor pentru sănătate.	Studentul/Absolventul interpretează și aplică corect legislația privind producerea, controlul și promovarea suplimentelor alimentare.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea aplicării principiilor eticii profesionale și ale reglementărilor legale în activitatea desfășurată în industrie, cercetare și control.

6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	<input type="checkbox"/> elaborarea și implementarea sistemelor integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale. <input type="checkbox"/> cunoașterea mecanismelor și interdependențelor dintre siguranța alimentară, calitatea produselor, sănătatea publică și reglementările legislative.
-----------------------------------	--

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Calitatea. Dimensiuni și importanță	2	Expunere. Problematizarea, conversația	

Calitatea prin standarde	2	Expunere. Problematizarea, conversatia	
Managementul calității totale TQM (Total Quality Management)	4	Expunere. Problematizarea, conversatia	
Prezentarea cerințelor standardului Food Safety System Certification 22000 (ISO/TS 22002-1:2009);	4	Expunere. Problematizarea, conversatia	
Prezentarea cerințelor standardului IFS vers 8 și IFS Logistic vers 2.3	2	Expunere. Problematizarea, conversatia	
Planificarea și realizarea de produse sigure	2	Expunere. Problematizarea, conversatia	

Bibliografie

1. Cristina Gabriela Constantinescu, Managementul calității totale, Note de curs, Suceava, 2023
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, 2022
10. International Food Standard, Version 8, 2023

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



Bibliografie


1. Cristina Gabriela Constantinescu, Managementul calității totale, Note de curs, Suceava, 2023
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 2022
9. International Food Standard, Version 8, 2023

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de a asigura managementul proceselor (CP2), de a aplica metoda HACCP (CP4) și de a aplica cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti (CT1).	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Proiect	Elaborare proiect conform etapelor prezentate. Capacitatea de a asigura managementul proceselor (CP2), de a aplica metoda HACCP (CP4) și de a aplica cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti (CT1).	Susținere proiect	50%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Conf.univ.dr.ing.ec. Cristina Gabriela Constantinescu 	Conf.univ.dr.ing.ec. Cristina Gabriela Constantinescu 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 