Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul	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**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Managementul calităţii (1)**					
Anul de studiu	IV	Semestrul	7	Tipul de evaluare	Examen	
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

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

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

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

Total ore studiu individual	69
Total ore pe semestru	125
Numărul de credite	5

4. **Competenţe specifice acumulate**

Competenţe transversale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti
Competenţe profesionale	C.P.4. Aplica standarde de sanatate si siguranta C.P.10. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor şi punctele critice de control)

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** (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
	Curs	• Cunoasterea conceptului de calitatea totală și implicaţiile asumării acestora

Obiectivele specifice		• Aprofundarea sistemelor de management al calităţii existente la nivel european şi național • Responsabilitatea aplicării principiilor ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000:2015
	Seminar/ Proiect	• Familiarizarea studenţilor cu documentaţia sistemelor de management al calităţii • Proiectarea unui sistem de calitate bazat pe HACCP

7. **Conţinuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
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 securităţii alimentare HACCP și ISO	4	Expunere. Curs interactiv	
Implementarea sistemului de management al calității. Principiile managementului calității. Documentele sistemului de management al calităţii (SMC). Model pentru elaborarea şi implementarea unui sistem al calităţii.	4	Expunere. Curs interactiv	
Abordarea practică a standardului ISO 14001:2015 si 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, *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 Iași, 300 pagini

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
• Elaborarea de ghiduri de bune practici. Elaborarea de proceduri conform cu manualul calităţii	4	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	
• Managementul calităţii intr-un depozit en-gross. Studiu de caz (depozit en-gross)	2	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	
• Managementul calităţii într-o fabrică de produse alimentare. Studiu de caz (fabrică de produse alimentare)	4	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	
• Managementul calităţii in catering Studiu de caz (catering)	3	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	

• Managementul calităţii in transportul terestru, naval, aerian. Studiu de caz	1	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	

Bibliografie

1. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, *Calitatea si siguranța alimentelor.Concepte și aplicații practice,* Editura Performantica, Iași
2. 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

8. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Evaluarea cunoștințelor legate de proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Evaluare pe parcurs	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 și gestionarea optimă a timpului	Test de cunoștințe teoretice și aplicații practice	25%
		Prezentarea unui studiu de caz	25%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
15.09.2026	Conf.univ.ec.dr.ing. Cristina Gabriela Constantinescu	Conf.univ.ec.dr.ing. Cristina Gabriela Constantinescu

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Șef lucr. dr. ing. Eufrozina ALBU

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
17.09.2026	Șef lucrări dr. ing.Amelia BUCULEI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN