Universitatea Ştefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul	Departamentul de 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 (2)**					
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	E	
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	0	Laborator	0	Proiect	2
Totalul de ore din planul de învăţământ	56	Curs	28	Seminar	0	Laborator	0	Proiect	28

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 profesionale	C.P.10. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor şi punctele critice de control) C.P. 21. Evalueaza implementarea HACCP in fabrici
Competenţe transversale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti

5. **Rezultatele învățării**

Cunoştinţe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul defineşte 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

7. **Conţinuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Programe preliminare (PRP) aplicabile în industria alimentară 1. Igiena si comportamentul personalului 2. Infrastructura si utilități	4	Expunere. Curs interactiv	
Programe preliminare (PRP) aplicabile în industria alimentară 1. Managementul deseurilor 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 frauda alimentara	4	Expunere. Curs interactiv	

Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Să se proiecteze un studiu HACCP pentru un produs alimentar 1. Elaborarea listei de ingrediente si 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 etapa tehnologică 5. Aplicare arbore decizional si stabilire PCC/PC 6. Stabilire Plan HACCP și proceduri de monitorizare 7. Caracterizarea produsului alimentar si elaborarea specificației tehnice de produs	2 2 2 2 2 2 2	Lucru individual. Se urmărește etapă de etapă modul de lucru şi se clarifică eventualele probleme.	

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 Iaşi, 300 pagini;
4. Chira A. *Calitatea produselor agricole şi alimentare,* Ed. Ceres, Bucureşti, 2004;
5. Chira A., *Sistemul de management al siguranţei alimentului conform* principiilor HACCP, Ed.Ceres, Bucureşti, 2005;
6. Condrea Elena et all, *Managementul calitatii totale*, Ed Thenica, 2009;
7. Nederiţă,G., *Ghidul implemetării sistemului HACCP*, IBA, bucureşti 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
Evaluare finala	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 interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice	Elaborare și Susţinere proiect	50%

	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 şi gestionarea optimă a timpului		

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	Şef lucr. dr. ing. Eufrozina ALBU

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

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