Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul	Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licenta**
Programul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Controlul și asigurarea calității în industria alimentară**					
Anul de studiu	IV	Semestrul	7	Tipul de evaluare	E	
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară					DS
	Categoria de opţionalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP - opţională, DFA - facultativă					DOP

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

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	56
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual	58
Total ore pe semestru	100
Numărul de credite	4

4. **Competenţe specifice acumulate**

Competenţe transversale	
Competenţe profesionale	C.P. 1. Asigură managementul proceselor C.P. 8. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor şi punctele critice de control)

5. **Obiectivele disciplinei** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• 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

6. **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 securității alimentare HACCP și ISO.	4	Expunere. Curs interactiv	
Implementarea sistemului de management al calității. Principiile managementului calității. Documentele sistemului de management al	4	Expunere. Curs interactiv	

calităţii (SMC). Model pentru elaborarea şi implementarea unui sistem al calităţii.			
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 22000:2018.	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	

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 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 al., *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.

Bibliografie minimală

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 Performantică, Iași;

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, *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 alimementară, ISBN 978-606-685-722-2, Editura Performantica Iaşi, 300 pagini Nederiţă, G., *Ghidul implemetării sistemului HACCP*, IBA, Bucureşti 2003; 4. Rotaru,G., Moraru,C., *HACCP. Analiza riscurilor.puncte critice de control*, Ed.Agara, 2000; 5. *Principii generale de igienă alimentară*, Codex Alimentarius, 2020; 6. *ISO 22000:2018;* 7. *ISO9001:2015;* 8. *ISO22005:2007;* 9. *IFS Food version 7/2020;* 10. *FSSC 22000 vers 5.1/2021.*
Bibliografie minimală
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.

7. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Capacitatea de a identifica, descrie și utiliza adecvat noțiunile specifice științei alimentului 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 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 individulale/de grup, precum și gestionarea optima 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 aplicatie
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	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH SERIȚAN

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

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN

	