Universitatea Ștefan 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	**Licenta**
Programul de studii/calificarea	**Protecția Consumatorului și a Mediului**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Managementul calității**				
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 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. **Competențe specifice acumulate**

Competenţe transversale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti
Competenţe profesionale	C.P.6. Realizează operaţiuni detaliate de prelucrare a alimentelor C.P.10. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor şi punctele critice de control)

1. **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 elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

5. **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

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 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 22000:2015	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 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 8, 2023

Bibliografie minimală

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

Cristina Gabriela Constantinescu, 2021, Contextul și dezvoltarea sistemelor de management al

Seminar	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
• Elaborarea de ghiduri de bune practici.	4	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	
• Implementarea sistemului HACCP	4	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	
• Managementul calităţii intr-un depozit en-gross. Studiu de caz (depozit en-gross)	4	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)	4	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	
• Managementul calităţii in transportul terestru, naval, aerian . Studiu de caz	4	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	
• Managementul calității în sistemul logistic	4	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz	

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 paginiNederiţă,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 8/2023*
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	Claritatea, coerența și concizia expunerii scrise Aplicarea corectă a conceptelor la rezolvarea unor probleme simple	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Evaluare pe parcurs	Aplicarea metodelor specifice de rezolvare pentru o problema dată Alegerea corectă a metodelor specifice de rezolvare pentru problema dată Mod personal de abordare și interpretare Intocmirea unui studiu de caz	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	Şef lucrari dr. ing. Laura Carmen APOSTOL

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