Universitatea "Ștefan cel Mare" Suceava

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi 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	I	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară				DSI
	Categoria 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
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 transversale	CT1 - aplica cunostinte stiintifice, tehnologice si ingineresti
Competențe profesionale/generale	CP2- asigura managementul proceselor CP4- aplica metoda HACCP (analiza riscurilor si punctele critice de control)

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	elaborarea și implementarea sistemelor integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale. 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	Observaţii
Calitatea. Dimensiuni şi importanţă	2	Expunere. Problematizarea, conversatia	
Calitatea prin standarde	2	Expunere.	

		Problematizarea, conversatia	
Managementul calităţii totale TQM (Total Quality Management)	4	Expunere. Problematizarea, conversatia	
Prezentarea cerinţelor standardului Food Safety System Certification 22000 (ISO/TS 22002-1:2009);	4	Expunere. Problematizarea, conversatia	
Prezentarea cerinţelor standardului IFS vers 8 şi IFS Logistic vers 2.3	2	Expunere. Problematizarea, conversatia	
Planificarea şi 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 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, 2022
10. International Food Standard, Version 8, 2023

Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Să se proiecteze un studiu HACCP pentru un supliment 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 suplimentului alimentar si elaborarea specificației tehnice de produs	2 2 2 2 2 2 2	Lucru individual. Se urmăreşte etapă de etapă modul de lucru şi se clarifică eventualele probleme	

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 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 2022

9. International Food Standard, Version 8, 2023

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Capacitatea de a asigura managementul proceselor, de a aplica metoda HACCP și de a aplica cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești.	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Evaluare pe parcurs	Elaborare proiect conform etapelor prezentate. Capacitatea de a asigura managementul proceselor, de a aplica metoda HACCP și de a aplica cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești.	Susținere proiect	50%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	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
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN