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 securității mediului și siguranță alimentară**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Managementul calității totale**				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară				DAP
	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	2	Seminar	1	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	

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 aplică cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești
Competențe profesionale/generale	CP3 aplica metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul cunoaște mecanismele și interdependențele dintre siguranța alimentară, calitatea produselor, sănătatea publică și reglementările legislative.	Studentul/Absolventul elaborează și implementează sisteme integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale.	Studentul/Absolventul coordonează audituri, inspecții și politici interne de conformitate în unități alimentare, asumându-și decizii tehnice și administrative cu impact asupra sănătății populației.

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	Observații
Calitatea. Dimensiuni și importanță	4	Prelegere/Prezentare	
Calitatea prin standarde	4	Prelegere/Prezentare	
Managementul calității totale TQM (Total Quality Management)	4	Prelegere/Prezentare	

Standarde privind siguranța alimentelor impuse de rețelele de supermarketuri și hipermarketuri: Prezentarea cerințelor standardului Food Safety System Certification 22000 (ISO/TS 22002-1:2009);	8	Prelegere/Prezentare	
Standarde privind siguranța alimentelor impuse de rețelele de supermarketuri și hipermarketuri: Prezentarea cerințelor standardului IFS FOOD vers 7 și IFS Logistic vers 2.3	4	Prelegere/Prezentare	
Planificarea și realizarea de produse sigure	4	Prelegere/Prezentare	

Bibliografie minimală recomandată

1. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, *Calitatea si siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice,* Editura Performantica, Iași
2. Condrea Elena et all, *Managementul calității totale*, Ed Tehnică, 2009
3. *Principii generale de igienă alimentară*, Codex Alimentarius, revizia 2022
4. Cristina Gabriela Constantinescu, *Managementul calității totale*, *Note de curs*, Suceava, 2025

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Elaborarea de ghiduri de bune practici. Elaborarea de proceduri conform cu manualul calității	3	Conversația euristică, explicația	
Managementul calității într-o fabrică de produse alimentare. Studiu de caz (fabrică de produse alimentare)	3	Conversația euristică, explicația	
Managementul calității in catering Studiu de caz (catering)	3	Conversația euristică, explicația	
Managementul calității in transportul terestru, naval, aerian . Studiu de caz	3	Conversația euristică, explicația	
Controlul monitorizărilor	2	Conversația euristică, explicația	

Bibliografie minimală recomandată

1. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), 2016, *Calitatea si siguranța alimentelor.Concepte și aplicații practice,* Editura Performantica, Iași
2. *Principii generale de igienă alimentară*, Codex Alimentarius, revizia 2022
3. ISO 22000:2018
4. FSSC 22000 vers 6
5. IFS Food vers 8

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	asigurarea managementul proceselor aplicarea metodei HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)	Evaluare sumativă prin examen scris urmată de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Evaluare pe parcurs	aplicarea metodei HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)	Verificarea orală, pe parcursul orelor de laborator, a cunoştinţelor asimilate și verificarea finală a Studiului de caz intocmit individual.	50%

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

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. Gabriela Constantinescu	Conf univ dr.ing. Gabriela Constantinescu

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Silvia Mironeasa

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef 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