

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea "Dunărea de Jos" Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor și Biotehnologii Aplicate
1.4 Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul și expertiza produselor alimentare/inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul calității						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. univ.dr.ing. Nicoleta Stănciuc						
2.3 Titularul activităților de seminar	s.l.dr.ing. Corina Neagu						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	5	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	3
3.4 Total ore din planul de învățământ	70	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	42
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					5
Examinări					10
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual		80			
3.9 Total ore pe semestru		150			
3.10 Numărul de credite		6			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Notiuni generale referitoare la calitatea produselor alimentare. Politici și strategii globale de securitate alimentară. Tehnici de prezentare și comunicare
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului; Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor de calitate a produselor alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Sala de curs dotată cu sistem de proiecție; conexiune internet Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Sala de curs dotată cu sistem de proiecție; conexiune internet Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1 - Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.</p> <p>C2 - Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară</p> <p>C3 - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.</p> <p>C4 - Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare</p>
--------------------------------	---

	C5 - Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor
Competențe transversale	<p>CT1 - Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.</p> <p>CT2 - Aplicarea tehnicilor de inter-relaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.</p> <p>CT3 - Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.</p>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina are scopul de a contribui la formarea unor competențe, descrise prin cunoștințe, abilități și aptitudini referitoare la proiectarea, implementarea și monitorizarea unor sisteme de managementul calității, în contextul actual, care să permită crearea unor premise pentru o viziune nouă, modernă a calității, vitală în economia de piață.
7.2 Obiectivele specifice	Disciplina își propune să ofere argumente pentru o tratare realistă a noilor abordări referitoare la calitatea și managementul calității produselor alimentare. Abordând problematica managementului calității în relație cu managementul organizației, disciplina are scopul de a incita la o nouă viziune managerială în ansamblul demersului strategic și tactic al întreprinderilor de industrie alimentară. În cadrul disciplinei se prezintă concepte, principii, metode și tehnici de managementul calității, cu aplicabilitate pentru sectorul agro-alimentar.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Capitolul 1. Concepte referitoare la calitatea produselor alimentare	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
1.1. Caracteristici de calitate ale produselor alimentare. Valențele calității produselor alimentare.	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
1.2. Factorii care determină calitatea produselor în fabricație și desfacere	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
1.3. Defecte de calitate	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
1.4. Clase de calitate	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
Capitolul 2. Standardizare: obiectivele standardizării, categorii de standarde, organisme de standardizare. Standardizarea condițiilor tehnice de calitate.	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
Capitolul 3. Atestarea, garantarea și certificarea conformității produselor	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
Capitolul 4. Marcarea și codificarea produselor. Tipuri de mărci. Clasificarea mărcilor. Marcarea ecologică a produselor. Tipurile și structura codurilor.	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
Capitolul 5. Instrumente de analiză și evaluare a calității produselor alimentare.	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	

Capitolul 6. Calimetria: principii, metoda comparativă, metoda demeritelor.	Prelegerea, conversatia euristica, explicatia, dezbaterea, simularea de situatii.	
Capitolul 7. Aspecte economice ale calității: calitatea optimă, optimizarea costurilor calității	Prelegerea, conversatia euristica, explicatia, dezbaterea, simularea de situatii.	
Capitolul 8. Sisteme de managementul calității conform standardelor internationale	Prelegerea, conversatia euristica, explicatia, dezbaterea, simularea de situatii.	
Capitolul 9. Calitate totală. Managementul calității totale. Principii.	Prelegerea, conversatia euristica, explicatia, dezbaterea, simularea de situatii.	
Bibliografie Stănciuc, N. Managementul calității, Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați, 2021; Stănciuc, N., Rotaru, G., Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galati, 2009; Olaru, M., Managementul calitatii, Ed. Economica, Bucuresti, 2002. Paraschivescu, A.O., Managementul calității, Ed. Tehnopress, Iași, 2008. Rotaru G., Borda D., Sava N., Stanciu, S., Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academica, Galați,		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Tehnici si instrumente utilizate in managementul calității. Prezentare generala	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Tipuri de grafice utilizate pentru reprezentarea datelor referitoare la calitate	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Tehnici si instrumente clasice. Studii de caz - diagrama Pareto, diagrama cauza-efect	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Studii de caz - aplicarea metodei brainstorming pentru o problema dată	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Studii de caz – elaborarea diagramei de flux pentru un proces la alegere	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Tehnici si instrumente moderne ale managementului calității. Tehnici utilizate în analiza problemelor	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Tehnici si instrumente utilizate pentru definirea politicii si obiectivelor referitoare la calitate. Diagnosticul calității. Benchmarking	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Abordarea principiilor managementului calitatii pe baza standardului SR EN ISO 9001:2015 prin studii de caz: <ul style="list-style-type: none"> ✓ determinarea proceselor, a responsabilităților necesare și a competențelor decizionale privind implementarea SMC; ✓ stabilirea metodelor de măsurare a eficacității și eficienței fiecărui proces; ✓ utilizarea acestor metode pentru a determina eficiența și eficacitatea fiecărui proces; ✓ determinarea mijloacelor de prevenire a neconformităților și de eliminare a cauzelor acestora; ✓ stabilirea și aplicarea unui proces de îmbunătățire continuă a SMC. 	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Bibliografie Stănciuc, N. Managementul calității, Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați, 2021; Stănciuc, N., Rotaru, G., Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galati, 2009;		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu cerințele manifestate de mediul socio-economic.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minima 5	Examen scris/oral	70%
10.5 Seminar/laborator	Prezenta, grad de implicare, rezolvarea studiilor de caz	Examinare continuă	30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Definirea noțiunii de calitate a produselor alimentare. Valențele calitatii.• Definirea și clasificarea caracteristicilor de calitate. Clase de calitate.• Instrumente de analiză și evaluare a calității produselor alimentare.• Tehnici și instrumente clasice utilizate în managmentul calității.			

Data completării

15.09.2022

Semnătura titularului de curs
Prof.dr.ing. Nicoleta Stănciuc

Semnătura titularului de seminar
s.l. dr.ing. Corina Neagu

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății

HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului
Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim