

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2 Facultatea	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii Aplicate
1.4 Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul calității și siguranței alimentelor						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Loredana DUMITRAȘCU						
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	Conf. dr. ing. Loredana DUMITRAȘCU						
2.4 Anul de studiu	I	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	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
Pregătire seminarii/laboratoare/proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	30				
3.9 Total ore pe semestru	72				
3.10 Numărul de credite	6				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Noțiuni generale referitoare la calitatea produselor alimentare și sistemele de managementul calității și siguranței alimentelor
4.2 de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice de calitate și siguranță a produselor alimentare Cunoașterea metodelor statistice utilizate în managementul calității și siguranței alimentelor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Sală dotată cu calculator cu conexiune la internet și videoproiector, iar când situația o impune utilizarea platformei Microsoft Teams
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Sală dotată cu calculator cu conexiune la internet și videoproiector, iar când situația o impune utilizarea platformei Microsoft Teams

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Proiectarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor C2. Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor C3. Aplicarea tehnicilor avansate de analiză și evaluare a caracteristicilor de calitate și siguranță ale produselor alimentare C4. Identificarea și aplicarea unor strategii de cercetare în domeniul siguranței alimentelor
Competențe transversale	CT1: Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție –cercetare – dezvoltare și de management aplicat CT3: Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor necesare pentru desfășurarea unei activități de proiectare, implementare și coordonare a sistemelor de management; Cunoașterea, explicarea și interpretarea noțiunilor de pericol și risc pentru consumatori;
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Înșușirea cadrului conceptual al managementului calității și siguranței alimentelor; Descrierea sistemelor consacrate de managementul calității și siguranței alimentelor; Cunoașterea analizei pericolelor și a elementelor specifice analizei de risc ;

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Istoricul și evoluția conceptelor de managementul calității și siguranței în raport cu evoluția cerințelor societății	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbaterea.	4 ore
Managementul calității. Factori care influențează deciziile referitoare la calitate. Modele de luare a deciziilor. Concepte administrative. Funcțiile managementului calității.	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbaterea.	4 ore
Managementul calității totale. Leadership	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbaterea	2 ore
Sistemul de managementul calității conform standardului ISO 9001	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbaterea	5 ore
Originea și evoluția sistemelor moderne de managementul siguranței alimentelor	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbaterea	2 ore
Prezentarea programelor preliminare	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbaterea	4 ore
Prezentarea ISO 22000, IFS Food, FSMA	Prelegerea, conversația euristica, explicatia, dezbaterea	7 ore
Bibliografie Dumitrașcu L. Managementul calității și siguranței alimentelor. Note de curs în format electronic Stanciu N, Rotaru G. Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galați, 2009. Rotaru G., Borda D., Sava N., Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academica, Galați, 2005. Olaru, M., Isaic-Maniu, A., Lefter, V., Pop, N., Popescu, S., Drăgulănescu, N., Roncea, L., Roncea, C. Tehnici și instrumente utilizate în managementul calității, Ed. Economica, București, 2000.		

Luning, P. A., Marcelis, W. J. Food quality management: technological and managerial principles and practices. Wageningen Academic Publishers, 2020. Barrach Jeffrey. FSMA and Food safety systems, understanding and implementing rules, John Wiley&Sons, 2016. ISO 9001; ISO 22000, IFS Food versiunea 6, FSMA		
8.2 Seminar	Metode de predare	Observații
1. Diagrama Ishikawa	Exemplificare. Lucru în echipă	2 ore
2. Metoda FMEA	Discuție, stimularea gândirii critice	2 ore
3. Elaborarea politicii referitoare la calitate. Stabilirea obiectivelor referitoare la calitate. Identificarea părților interesate și a așteptărilor acestora. Matricea proceselor	Exemplificare, discuție, stimularea gândirii critice	4 ore
4. Elaborarea unui studiu HACCP	Discuție, stimularea gândirii critice	4 ore
5. Zonarea unei spațiu de fabricare a produselor alimentare conform principiilor de siguranță alimentară	Jocul de rol, discuție, stimularea gândirii critice	2 ore
Bibliografie Stanciuc N., Rotaru, G.-Managementul siguranței alimentelor. Ed. Academica, Galați, 2009. ISO 9001:2015 ISO 22000:2018		

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

<ul style="list-style-type: none"> Cursul este proiectat pentru a răspunde cerințelor actuale ale operatorilor din industria alimentară de a dezvolta competențe care să contribuie la proiectarea, ținerea și menținerea sub control a sistemelor de managementul calității și siguranței alimentelor

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluare cunoștințe teoretice aferente conținutului – nota minimă 5	Test grila	40%
10.5 Seminar	Elaborarea și prezentarea unui referat – nota minimă 5	Susținere orală	60%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Capacitatea de a realiza un plan de siguranță alimentelor 			

Data completării
05.09.2022

Semnătura titularului de curs
Conf. dr. ing. Loredana
DUMITRAȘCU

Semnătura titularului de seminar
Conf. dr. ing. Loredana
DUMITRAȘCU

Data avizării în departament
29.09.2022

Semnătura directorului departamentului
Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului¹
Prof. dr. ing. *Gabriela Elena BAHMIM*

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești