

## 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, Biotehnologii și Acvacultura
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Masterat
1.6 Programul de studii/Calificarea	<b>Știința și Ingineria Bioresurselor Acvatice</b>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>MANAGEMENTUL CALITĂȚII</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Isabelle METAXA						
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	Conf.dr.ing. Isabelle METAXA						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	OP.

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					23
Pregătire seminarii/laboratoare/proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					14
Examinări					7
Alte activități					-
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	<b>72</b>				
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	<b>100</b>				
<b>3.10 Numărul de credite</b>	<b>4</b>				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie II, Microbiologie generală, Inocuitatea produselor alimentare, Botanică și zoologie acvatică, Ihtiologie, Reproducerea și selecția peștilor
4.2 de competențe	Operarea și conducerea proceselor de reproducere și creștere ale organismelor acvatice Managementul operațional al sistemelor recirculante de acvacultură industrială Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de 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

### 5. Condiții de desfășurare (acolo unde este cazul)

5.1.Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>corp Q, sală 15, cu tablă, videoproiector și calculator cu conexiune la internet/microfon și cameră video pentru acces platforma Microsoft Teams UDJ</li> </ul>
5.2. Seminar/Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>corp Q, sala 11 "Laborator Acvabiologie" cu dotări adecvate investigațiilor didactico-aplicative specifice disciplinei</li> <li>Platforma Microsoft Teams UDJ/acces internet</li> <li>Stație pilot «Acvacultura în sistem recirculant»</li> </ul>

### 6. Competențele specifice acumulate

Profesionale	C3 Managementul operational al sistemelor recirculante de acvacultura industrială. C6 Managementul și marketingul producției și exploatării bioresurselor acvatice
Transversale	CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în munca, 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 acvaculturii

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice de calitate pentru pescuit și acvacultura care să permită însușirea unor tehnici manageriale specifice de asigurare a calitatii bioresurselor acvatice comestibile.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proiectarea și evaluarea calitatii activităților practice specifice exploatarei și producției bioresurselor acvatice</li> <li>Utilizarea unor metode, tehnici și instrumente manageriale specifice de asigurare a calitatii la exploatarea și producția bioresurselor acvatice;</li> <li>Deprinderea de a analiza și interpreta rezultate experimentale.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conceptul de calitate și asigurarea calității prin pescuit și acvacultură. Evoluția calității în decursul timpului</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistemul de management al calității totale în acvacultură</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ciclul producției în acvacultură – practici manageriale și criterii de calitate</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Calitatea produselor pescărești. Caracteristici tehnologice și organoleptice ale produselor pescărești</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Metode de sacrificare a peștelui de cultură. <i>Rigor mortis</i> și calitatea cărnii la peștii de cultură</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluarea senzorială a produselor pescărești. Stabilitatea oxidativă a peștelui și a produselor pescărești</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Metode de ambalare și depozitare a produselor pescărești</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Metode de control a calității peștelui și a produselor pescărești provenite din mediul natură</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Acvacultura și analiza HACCP. Definirea termenilor specifici și a elementelor cheie ale analizei HACCP</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Principiile HACCP în acvacultură și etapele de aplicare a analizei HACCP</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificarea hazardurilor de-a lungul fluxului tehnologic din acvacultură și evaluarea riscurilor pe pași operaționali</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Puncte de control și puncte critice de control pentru principalele tehnologii din acvacultură (cultura peștilor, moluștelor, crustaceelor și a algelor). Arborele decizional de identificare a punctelor critice de control</li> </ul>	Prelegere participativă	4 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>Trasabilitatea produselor pescărești și securitatea alimentară a consumatorului. Etichetarea produselor pescărești</li> </ul>	Prelegere participativă	2 ore
<b>Bibliografie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dillon, M., Griffith, C., 1995, <i>How to HACCP An Illustrated Guide</i>, M.D. Associates, Grimsby, UK</li> <li>- Huss, H.H., 1994, <i>Assurance of seafood quality</i>, FAO Fisheries Technical Paper 334</li> <li>- Metaxa, I., 2003, <i>Asigurarea și controlul calitatii în acvacultura</i>, Editura Pax Aura Mundi Galati</li> <li>- Miget, R., 2004, <i>The HACCP Program and aquaculture</i>, SRAC Publication no.4900</li> <li>- Razlog, G., Ceapa, C., Metaxa, I., 2000, <i>Planificarea și managementul proiectelor pescărești</i>, Ed. Mongabit, Galati</li> <li>- Rojanschi, V., Florina, Bran, Gheorghiu, Diaconu, 1997, <i>Protecția și ingineria mediului</i>, Editura Economică</li> <li>- *** Codex alimentarius commission - <i>Recommended International Code of Practice for Fish and Fishery Products</i></li> </ul>		
8.2 Lucrări practice	Metode de predare	Observații
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnici de sacrificare a peștelui de cultură și determinarea indicilor de <i>rigor mortis</i></li> <li>Analiza senzorială a produselor pescărești</li> <li>Analiza HACCP a produselor rezultate din acvacultura și pescuit (identificarea hazardurilor pe fluxul de producție, elaborarea arborelui decizional în vederea identificării punctelor critice de control în acvacultura și monitorizarea acestora)</li> <li>Elaborarea planului de trasabilitate a produselor pescărești</li> </ul>	<p>Metodele de explorare, bazate pe acțiuni și pe dezvoltarea gândirii critice</p> <p>Studiu de caz</p>	
<b>Bibliografie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Huss, H.H., 1994, <i>Assurance of seafood quality</i>, FAO Fisheries Technical Paper 334</li> <li>- Metaxa, I., 2003, <i>Asigurarea și controlul calitatii în acvacultura</i>, Editura Pax Aura Mundi Galati</li> </ul>		

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

- manifestarea unor atitudini responsabile față de mediul înconjurător
- utilizarea unor metode, tehnici și instrumente de investigare și aplicare specifice viețuitoarelor acvatice din unitățile pescărești

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota acordată la examinarea finală	Verificare	50%
10.5 Seminar/laborator	Media notelor acordate pentru temele de casă, studii de caz efectuate în decursul semestrului	Evaluare scrisă și orală	40%
	Nota acordată pentru participarea la cercuri științifice și/sau concursuri profesionale	Evaluare orală	10%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"><li>• frecvența și participare activă la acțiuni didactice profesionale la orele de curs și de laborator</li><li>• Elaborarea unui studiu de caz</li></ul>			

Data completării

21.09.2022

Semnătura titularului de curs  
Conf. dr. ing. Isabelle METAXA

Semnătura titularului de seminar  
Conf. dr. ing. Isabelle METAXA

Data avizării în departament

22.09.2022

Data aprobării în Consiliul Facultății<sup>1</sup>  
HCF 24/7.10.2022

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

Semnătura decanului<sup>1</sup>  
Prof. dr. ing. Gabriela BHRIM

<sup>1</sup> Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești