

## 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 Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul calității și siguranței alimentelor						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC						
2.3 Titularul activităților de seminar	Ș.L.dr. biolog Leontina GRIGORE-GURGU						
2.4 Anul de studiu	II	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	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					5
Examinări					8
Alte activități					0
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	58				
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	100				
<b>3.10 Numărul de credite</b>	4				

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

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

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

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

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<p>Implementarea și monitorizarea politicilor și strategiilor europene privind siguranța și securitatea alimentară în alimentația publică. (C3)</p> <p>Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C4)</p> <p>Evaluarea strategiilor de inovare tehnologică și de marketing în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C5)</p>
<b>Competențe transversale</b>	

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor necesare pentru desfășurarea unei activități de proiectare și implementare a sistemelor de calitate și siguranță a alimentelor.
7.2 Obiectivele specifice	<p>Cursul își propune să ofere argumente pentru o tratare realistă a noilor abordări ale calității și siguranței alimentare.</p> <p>Abordând problematica managementului calității și siguranței în relație cu managementul organizației, cursul are scopul de a incita la o nouă viziune managerială și nu numai, a ansamblului demersului strategic și tactic al întreprinderilor. În cadrul cursului se prezintă conceptul, principiile, metodele și tehnicile managementului calității totale și ale siguranței alimentelor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cunoașterea sistemelor de management ale calității și siguranței (HACCP; ISO 9001:2015, ISO 22000:2018);</li> <li>▪ Explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei;</li> <li>▪ Formarea unei atitudini realiste față de calitatea și siguranța produselor în conformitate cu cerințele consumatorului și exigențele UE.</li> </ul>

### 8. Conținuturi

8.1 CURS	Metode de predare	Observații*
Noțiuni introductive - Istoricul și evoluția conceptelor de managementul calității și siguranței în raport cu evoluția cerințelor societății	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
Programe de măsuri preliminare	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
Sisteme de management al calitatii conform standardelor ISO (ISO 9001:2015)	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
Sisteme de management a siguranței alimentelor conform standardelor ISO (ISO 22000:2018)	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
Auditul calitatii si sigurantei alimentelor	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
Analiza riscurilor	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
Managementul calității totale, Leadership.	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
<b>Bibliografie</b>		
<p>Stănciuc N., Managementul calității și siguranței alimentelor - Note de curs</p> <p>Stănciuc, N., Rotaru, G.-Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galați, 2009.</p> <p>Paraschivescu, A.O., Managementul calității, Ed. Tehnopress, Iași, 2008.</p> <p>Rotaru G., Borda D., Sava N., Stanciu, S., Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academica, Galați, 2005.</p> <p>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.</p> <p>SR EN ISO 9000:2015 – Sisteme de management al calității. Principii fundamentale și vocabular;</p> <p>SR EN ISO 9001:2015 – Sisteme de management al calității. Cerințe;</p>		

<p>SR EN ISO 9004:2010 – Conducerea unei organizații către un succes durabil. O abordare bazată pe managementul calității;</p> <p>SR EN ISO 22 000:2018 – Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;</p> <p>Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare</p> <p>PAS 220, PAS 230</p>		
<b>8. 2 SEMINAR</b>	Metode de predare	Observații
Particularități ale sistemelor de managementul siguranței alimentelor (SMSA) în industria alimentară din România	Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, individual și frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice.	2 ore
Aplicații - studii de caz privind implementarea sistemelor de management a calitatii și siguranței alimentelor: elaborarea planului de măsuri organizatorice.	Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, individual și frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice.	4 ore
Elaborarea documentelor sistemelor de management a calitatii: manualul calitatii, proceduri generale de sistem; proceduri operationale.	Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, individual și frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice.	4 ore
Elaborarea documentelor sistemelor de management a siguranței alimentelor: elaborare plan HACCP, elaborare proceduri operationale, fise pentru monitorizarea punctelor critice de control, acțiuni corective, acțiuni preventive, reclamații, monitorizare satisfacție clienți; elaborarea procedurilor operationale, liste de verificare/auditare sisteme de management a calitatii și siguranței alimentelor.	Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, individual și frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice.	4 ore
<b>Bibliografie</b>		
Stănciuc, N., Rotaru, G.-Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galați, 2009.		

\*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

### 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	Evaluare cunoștințe teoretice aferente conținutului – <u>nota minim 5</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definirea noțiunilor de calitate și siguranță a alimentelor.</li> <li>▪ Cunoașterea cerințelor generale de management a calității și siguranței alimentelor.</li> </ul>	Examen scris	70%
10.5 Seminar	Elaborare referat pe o tematică impusă sau la alegere – nota minim 5	Problematizarea; Studiul de caz; Discuția	20%
	Participare la seminar (respectarea RAUS)	Implicarea în activități; Interactivitate; Discuția	10%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definirea noțiunilor de calitate și siguranță a alimentelor.</li> <li>▪ Cunoașterea cerințelor generale de management a calitatii și siguranței alimentelor.</li> <li>▪ Elaborarea și prezentarea unei teme de casă.</li> </ul>			

Data completării

20.09.2022

Data avizării în departament

22.09.2022

Data aprobării în Consiliul Facultății

HFC 24/7.10.2022

Semnătura titularului de curs

Prof.dr.ing. *Nicoleta STĂNCIUC*

Semnătura titularului de seminar

Ș.L.dr.biolog *Leontina GRIGORE-GURGU*

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. *Camelia VIZIREANU*

Semnătura decanului

Prof.dr.ing. *Gabriela BAHRIM*