

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	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul calității și siguranței alimentelor						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf.dr.ing. Loredana DUMITRAȘCU						
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	3	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					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					8
Examinări					5
Alte activități					0
3.7 Total ore studiu individual	83				
3.9 Total ore pe semestru	125				
3.10 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Notiuni generale referitoare la calitatea produselor alimentare. Valențele calității produselor alimentare. Definierea și clasificarea caracteristicilor de calitate, 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 și siguranței alimentare; 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 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: Utilizarea și conducerea tehnologiilor avansate în industria alimentară;</p> <p>C2: Identificarea și aplicarea unor metode de cercetare în domeniul științei alimentelor, tehnologiilor alimentare, utilajelor specifice industriei alimentare și biotehnologie;</p> <p>C3: Managementul unui sistem nutrițional de procesare;</p> <p>C4: Managementul unui sistem de valorificare subproduse, tratare deșeuri și protecția mediului;</p> <p>C5: Proiectarea și promovarea de produse alimentare și aplicare de strategii în domeniul alimentației;</p>
Competențe transversale	<p>CT1: Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice;</p> <p>CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat;</p> <p>CT3: Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.</p>

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 managementul calității și siguranței alimentelor în unitățile de industrie alimentara.
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 noua viziune managerială și nu numai, a ansamblului demersului strategic și tactic al unităților de alimentație publică și agroturism. În cadrul cursului se prezintă conceptul, principiile, metodele și tehnicile managementului calității totale și ale siguranței alimentelor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cunoașterea sistemelor de management ale calității și siguranței (HACCP; ISO 9001:2015, ISO 22000:2018); ▪ Explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei, adaptate domeniului; ▪ Formarea unei atitudini realiste față de calitatea și siguranța produselor în conformitate cu cerințele consumatorului și exigențele UE.

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	2 ore
Programe de măsuri preliminare	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
Prezentarea generală a cerințelor sistemului de management al calității conform standardelor ISO (ISO 9001:2015)	Prelegerea; Conversația; Explicația	2 ore
Particularități ale sistemului HACCP		4 ore
Prezentarea cerințelor sistemului de management al calității și siguranței alimentului ISO 22000:2018	Prelegerea; Conversația; Explicația	6 ore
Prezentarea generală a cerințelor sistemului de management pentru auditul producătorilor de alimente GFSI (Global Food Safety Initiative) (Standardul IFS Food)	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
Prezentarea standardelor EurepGAP/GlobalGAP, British Retail Consortium, Food Safety System Certification (FSSC), Global Food Safety Initiative	Prelegerea; Conversația; Explicația	4 ore
Managementul calității totale, Leadership.	Prelegerea; Conversația; Explicația	2 ore
<p>Bibliografie</p> <p>Stănciuc, N. Managementul calității și siguranței alimentelor. Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați.</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 9004:2018 – 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 alimentară;</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>		
8. 2 SEMINAR	Metode de predare	Observații
Particularizarea sistemelor de managementul siguranței alimentelor (SMSA) în unitățile de industrie alimentară	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 al calității 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.	2 ore
Elaborarea documentelor de sistem: proceduri generale; proceduri operaționale.	Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, individual și frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice.	2 ore
Particularizarea sistemelor de management al siguranței alimentelor: elaborare plan HACCP, fișe pentru monitorizarea punctelor critice de control, plan de acțiuni corective, plan de acțiuni preventive, monitorizare satisfacție clienți etc.	Studiul de caz, simularea de situații, metode de lucru în grup, individual și frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice.	8 ore
<p>Bibliografie</p> <p>Stănciuc, N., Rotaru, G. Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galați, 2009.</p> <p>SR EN ISO 22 000:2018 – Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentară;</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>		

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 cursului	Examen scris	70
10.5 Seminar	Elaborare referat pe o tematică impusă sau la alegere	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"> ▪ Definierea noțiunilor de calitate și siguranță a alimentelor. ▪ Cunoașterea cerințelor generale de management a calitatii și siguranței alimentelor. 			

- Elaborarea și prezentarea unei teme de casă.

Data completării
15.01.2022

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

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

Data avizării în departament

Semnătura directorului de
departament

25.09.2022

Prof. univ. dr. ing. Camelia
VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății¹

Semnătura decanului¹
Prof. dr. ing. Gabriela Elena BHRIM

HCF 24/7.10.2022

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești