

Fișa disciplinei

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2. Facultatea	Transfrontalieră
1.3. Departamentul	Științele Vieții
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii	Masterat
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							
2.3. Titularul activităților de laborator							
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. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care:	3.5. Curs	28	3.6. Laborator	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	38
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	30
Tutoriat	2
Examinări	8
Alte activități	0

3.7. Total ore studiu individual	108
3.8. Total ore pe semestru	150
3.9. 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 a produselor alimentare, managementul calitatii și siguranței alimentelor, sisteme de management, cerințe

	Aplicarea tehnicilor de calcul statistic
--	--

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs prevăzută cu videoproiector
5.2. de desfășurare a seminarului / laboratorului / proiectului	Sală de curs prevăzută cu videoproiector

6. Competențele specifice acumulate

6.1. 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.
6.2. 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 (reieșite din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor necesare pentru desfășurarea unei activități de proiectare, implementare și conducere a sistemelor de management; Cunoașterea, explicarea și interpretarea unor noțiunilor de pericol și risc pentru consumatori.
7.2. Obiectivele specifice	Înșușirea cadrului conceptual al managementului calității și siguranței; Descrierea sistemelor consacrate de managementul calității și siguranței; Cunoașterea analizei pericolelor și elemente specifice ale analizei de risc; Elaborarea procedurilor generale și specifice ale sistemelor de management; Elaborarea documentelor/înregistrărilor.

8. Conținut

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Istoricul și evoluția conceptelor de managementul calității și siguranței în raport cu evoluția cerințelor societății	Prelegerea, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Cultura organizațională	Prelegerea, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Sistemul de management al calității (cerințe, documentație, manualul calității)	Prelegerea, conversația euristică,	

	explicația, dezbateră	
Managementul calității totale, Leadership	Prelegerea, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Sisteme de management a calității conform standardelor ISO 9001	Prelegerea, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Prezentarea ISO 22000 și PAS	Prelegerea, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Analiza pericolelor	Prelegerea, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Analiza riscului	Prelegerea, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Bibliografie Stoica M. 2022. Note de curs. Stanciuc N., Rotaru G. 2009. <i>Managementul siguranței alimentelor</i> , Ed. Academica. Rotaru G. Borda D., Sava N., Stanciu S. 2005. <i>Managementul calității în industria alimentară</i> , Ed. Academica. Rotaru G. 2005. <i>Asigurarea calității produselor lactate fermentare</i> În Produse lactate fermentate, Ed. Academica. Rotaru G. Borda D. 2002. <i>Controlul Statistic în Industria Alimentară</i> , vol.I, Ed. Academica. Olaru M., Isaic-Maniu A., Lefter V., Pop N., Popescu S., Drăgulănescu N., Roncea L., Roncea C. 2000. Tehnici și instrumente utilizate în managementul calității, Ed. Economica. ISO 9001; ISO 22000, Pas 220, PAS 230		

8.2. Seminar / Laborator / Proiect	Metode de predare	Observații
Elaborarea documentelor sistemului calității (politica referitoare la calitate, proceduri, instrucțiuni)	Exemplificare, discuție	
Studii de caz privind managementul calității	Jocul de rol, discuție, stimularea gândirii critice	
Studii de caz privind managementul siguranței alimentare	Jocul de rol, discuție, stimularea gândirii critice	
Elaborarea planului HACCP	Jocul de rol, discuție, stimularea gândirii critice	
Elaborarea documentației analizei de risc	Jocul de rol, discuție, stimularea gândirii critice	
Bibliografie Stoica M. 2022. Note de curs. Stanciuc N., Rotaru G. 2009. <i>Managementul siguranței alimentelor</i> , Ed. Academica. Rotaru G. Borda D., Sava N., Stanciu S. 2005. <i>Managementul calității în industria alimentară</i> , Ed. Academica. Rotaru G. 2005. <i>Asigurarea calității produselor lactate fermentare</i> În Produse lactate fermentate, Ed. Academica. Rotaru G. Borda D. 2002. <i>Controlul Statistic în Industria Alimentară</i> , vol.I, Ed. Academica. Olaru M., Isaic-Maniu A., Lefter V., Pop N., Popescu S., Drăgulănescu N., Roncea L., Roncea C. 2000. Tehnici și instrumente utilizate în managementul calității, Ed. Economica. ISO 9001; ISO 22000, Pas 220, PAS 230		

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

Conținutul disciplinei corespunde așteptărilor reprezentanților socio-economic.

10. Evaluare

Tip de 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 minim 5	Examen oral	50%
10.5. Seminar	Elaborarea și prezentarea unui referat – nota minim 5	Susținere orală	50%

10.6. Standard minim de performanță
Promovarea părții asociate temei de casă
Prezentarea modului de evaluare a riscului