

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	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul și expertiza produselor alimentare/inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul calității						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr.ing. Nicoleta Stănciuc						
2.3 Titularul activităților de seminar	s.l. dr. ing. Corina Neagu						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	II	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	5	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	3
3.4 Total ore din planul de învățământ	70	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	42
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					5
Examinări					10
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual		55			
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"> Tehnologii generale în industria alimentară, Microbiologie, Toxicologie, Inocuitatea produselor alimentare, 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 de managementul calității și siguranței 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 seminarului/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 - Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.</p> <p>C2 - Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară</p> <p>C3 - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.</p>
--------------------------------	--

	<p>C4 - Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare</p> <p>C5 - Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor</p>
Competențe transversale	<p>CT1 - Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, 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 alimentar.</p> <p>CT2 - Aplicarea tehnicilor de inter-relaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.</p> <p>CT3 - Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din 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.</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina are scopul de a contribui la formarea unor competențe, descrise prin cunoștințe, abilități și aptitudini referitoare la proiectarea, implementarea și monitorizarea unor sisteme de managementul siguranței alimentelor, în contextul reglementărilor legislative naționale și internaționale și adecvarea la cerințele de standardizare.
7.2 Obiectivele specifice	Disciplina își propune să ofere argumente pentru o tratare realistă a noilor abordări referitoare la calitatea și managementul calității și siguranței produselor alimentare. În cadrul disciplinei se prezintă concepte, principii, metode și tehnici de managementului siguranței alimentelor.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Capitolul 1. Aspecte fundamentale referitoare la siguranța alimentelor. Reglementări legislative	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
Capitolul 2. Sisteme de managementul siguranței alimentelor.	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
2.1. Sistemul HACCP – prezentare generală	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
2.2. Principalele categorii de pericole. Clasificare. Exemple. Surse de contaminare. Imbolnăviri de origine alimentară	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
2.3. Etape preliminare HACCP.	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
2.4. Principiile HACCP	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
2.5. Documentația unui sistem de siguranța alimentelor	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
2.6. Măsuri organizatorice pentru implementarea HACCP	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
2.7. Organizarea, implementarea și managementul sistemului HACCP	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	
Capitolul 3. Prezentarea generală a standardului SR EN ISO 22 000:2018 - Sisteme de management a siguranței alimentului. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar.	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	

Capitolul 4. Concepte generale de trasabilitate		
Bibliografie Stănciuc, N. Managementul calității, Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați, 2021. Stănciuc, N., Rotaru, G., Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galati, 2008; Rotaru, G., Borda, D., Safety models: HACCP and Risk assessment In Food Safety, A practical Case study approach, SpringerLink, Eds. A. McElhatton, R.J. Marshal, 2007; SR EN ISO 22000:2018 - Sisteme de management a siguranței alimentului. Cerinte pentru orice organizatie din lantul alimentar		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Studii de caz – analiza pericolelor pentru diferite categorii de produse alimentare	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Studii de caz - elaborarea planurilor HACCP	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Elaborare fișe pentru monitorizarea punctelor critice de control, proceduri operaționale, planuri de măsuri preventive, corecții și acțiuni corective, situații de retragere de pe piață.	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Studii de caz prin elaborarea unor proceduri generale, programe preliminare, programe preliminare operaționale etc.	Studiul de caz, simularea de situatii, metode de lucru în grup, individual si frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
Bibliografie Stănciuc, N. Managementul calității, Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați, 2021. Stănciuc, N., Rotaru, G., Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galati, 2009; SR EN ISO 22000:2018: Sisteme de managementul siguranței alimentului. Cerinte.		

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	Nota minima 5	Examen scris/oral	70%
10.5 Seminar/laborator	Prezenta, grad de implicare, tema de casa	Examinare continuă	30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Clasificarea pericolelor asociate produselor alimentare. Definirea riscului. • Etapele preliminare HACCP. • Principiile HACCP. • Programele de măsuri preliminare. Generalități. 			

Data completării

15.09.2022

Data avizării în departament

Semnătura titularului de curs

Prof.dr.ing. Nicoleta Stanciuc

Semnătura titularului de seminar

s.l. dr.ing. Corina Neagu

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății

HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului

Prof.dr.ing. Gabriela Bahrin