

**Domeniul de studii** (Ingineria produselor alimentare/150):

**Programul de studii** (Controlul și expertiza produselor alimentare/030)

### Fișa Disciplinei

#### Managementul calității alimentelor

**Statutul disciplinei:**  obligatorie  opțională  facultativă

**Nivelul de studii:**  licență  masterat  doctorat

**Anul de studii:** I  I  II  III  III

**Semestrul:** 1  2

**Titularul cursului (Titlul și numele):** S.I. dr. ing. Mirabela PADURE

Număr total de ore // Verificare // Credite					
Curs	Seminar	Laborator	Proiect	Examinare	Credite
28	14	0	0	D	5

#### A. Obiectivele disciplinei

Prin conținutul său disciplina urmărește familiarizarea studenților cu principalele noțiuni privind sistemul de asigurare a calității și inocuității alimentelor. Studenților le sunt prezentate etapele ce trebuie parcurse într-un studiu HACCP, de la definirea termenilor de referință și descrierea produsului, la identificarea riscurilor asociate pe baza diagramei de flux tehnologic și stabilirea punctelor critice de control, a limitelor acestora, a metodelor de monitorizare și măsurilor corective. De asemenea studenții sunt informați despre modul de aplicare a sistemului calității HACCP în câteva ramuri de bază ale industriei alimentare. În cadrul aplicațiilor practice studenții sunt îndrumați în elaborarea unui plan HACCP pentru un flux tehnologic specific industriei alimentare, parcurgând toate etapele descrise în cadrul prelegerilor teoretice.

**B. Competențe specifice**(Vizează competențele asigurate de programul de studii din care face parte disciplina)

C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. **20%**

C2. **Error! Reference source not found.. 10%**

C3. **Error! Reference source not found.. 20%**

C4. **Error! Reference source not found.. 20%**

C5. **Error! Reference source not found.. 20%**

C6. Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar. **10%**

CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale,

creativitate, bun simt, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar **0%**  
 CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatiche 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. **0%**  
 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. **0%**

**iar contribuția procentuală a disciplinei la formarea studenților de la specializare este de 1.415%.**

**B. Conținutul disciplinei**

a) Curs

Capitolul	Conținuturi	Nr. de ore
<b>Concepte referitoare la calitatea produselor alimentare</b>	Caracteristici generale de calitate ale produselor alimentare	1
	Factorii care determină calitatea produselor în fabricație și desfacere	1
	Instrumente de analiză și evaluare a calității produselor alimentare	2
<b>Atestarea, garantarea și certificarea conformității produselor și acreditare din România</b>	Standardizare: obiectivele standardizării, categorii de standarde, organisme	2
<b>Aspecte economice ale calității</b>	Calitatea optimă, optimizarea costurilor calității	2
<b>Sisteme de managementul calității conform standardelor internaționale</b>	Sistemul HACCP: noțiuni generale, termeni de referință	1
	Principiile de funcționare ale sistemului calității HACCP	2
	Etapele elaborării unui plan HACCP în industria alimentară	4
	Verificarea și implementarea programului HACCP	1
	Relațiile sistemului HACCP cu alte sisteme de management al calității	2
	Aplicarea sistemului HACCP în dezvoltarea de produse noi	2
	Utilizarea standardelor ISO în organizarea sistemelor de management al calității	2
<b>Managementul calității totale</b>	Scopul sistemelor TQM. Modele	2
<b>Contaminarea microbiologică cu virusuri, protozoare și paraziți a produselor alimentare</b>	Dezvoltarea unui sisteme de calitate	2
	Determinarea performanțelor și auditul	2
<b>Total ore:</b>		<b>28</b>

b) Aplicații

Tipul de aplicație	Conținuturi	Nr. de ore / temă	Nr. de ore / tip de aplicație
--------------------	-------------	-------------------	-------------------------------

<b>Seminar</b>	Elaborarea unui plan HACCP luand in considerare un flux tehnologic clasic din industria alimentară		<b>14</b>
	Descrierea produsului: caracteristici, parametri, domeniu de utilizare	1	
	Construirea și verificarea diagramei de flux	3	
	Identificarea riscurilor, determinarea punctelor critice de control	6	
	Monitorizarea CCP, măsuri corective	2	
	Verificarea planului elaborat	2	

**C. Evaluare** (Se precizează metodele, formele de evaluare și ponderea acestora în stabilirea notei finale. Se indică, potrivit Anexelor nr.1 și 1 bis din Metodologia CNCIS, standardele minime de performanță, raportate la competențele definite la pct. A. „Obiectivele disciplinei“.)

Examinarea consta in examen în formă scrisă, in prezenta titularului disciplinei si a asistentului grupei. Studentii primesc subiecte concrete, reprezentative pentru a verifica asimilarea logica a cunostiintelor si capacitatea de a face conexiunile necesare cu disciplinele de Chimia alimentelor, Inocuitatea produselor alimentare și Politici de securitate alimentara. Pentru promovarea integrală a disciplinei este obligatorie promovarea activităților de seminar, a cărui pondere în nota finală este de 1/3.

**D. Reper metodologic** (Strategia didactică, materiale, resurse)

Cursul este interactiv. Pentru predare se folosește prezentarea cu ajutorul calculatorului și proiectorului, ceea ce permite studenților să urmărească și să pună întrebări. Studenții au acces individual atât la forma electronică de prezentare cât și la conținutul cursului. Lucrările de laborator urmăresc familiarizarea și însușirea de către studenți a principalelor metode de analiză folosite în industria alimentară.

**E. Bibliografie** (Se indică bibliografia minimală obligatorie. Toate titlurile se găsesc în biblioteca UPT.)

1. Brown Martin (ed.), **HACCP in the meat industry**, CRC Press, Boca Raton, 2000
- 2 Leaper S. (ed.), **HACCP: A Practical Guide (second edition), Technical Manual No.38**, Campden & Chorleywood Food Research Association, 1997
3. Rotaru Gabriela, Moraru Carmen, **HACCP: Analiza riscurilor. Punctele critice de control**, Editura Academica Galați, 1997
4. Constantin Banu coord., **Suveranitate, securitate și siguranță alimentară**, Editura ASAB București, 2007

**F. Compatibilitate internațională** (Se indică 1-3 universități în care se predă disciplina la care se referă acest syllabus sau discipline apropiate precizându-se: numele universității, site-ul pe care este disponibilă informația și data la care informația a fost preluată.)

1. Graz University of Technology, Dept. of Biochemistry and Food Chemistry, Austria
2. University of British Columbia, Dept. of Food Chemistry, Vancouver, Canada
3. Universitatea de Stat Moldova, Chisinau, Facultatea de Tehnologie si Chimia Alimentelor

Data avizării: 12.02.2013

Director departament,  
Conf.dr.ing.Mihai MEDELEANU

Titular disciplină,  
S.I. dr. ing. Mirabela PADURE