

## MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE I

### STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
<b>Anul de studii</b>	I
<b>Semestrul</b>	1
<b>Regimul disciplinei</b>	DA
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L – 2 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 28 ore; L – 28 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	8

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii masteranzilor în domeniul industriei alimentare, având ca bază cunoașterea teoretică și practică a sistemelor de monitorizare a calității produselor alimentare.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive	2
Capitolul I – Calitatea produselor – caracteristici generale	2
Capitolul II – Standardele ISO și alte standarde de calitate	2
Capitolul III – Etapele preliminare realizării SMC	2
Capitolul IV – Stabilirea etapelor de inițiere a SMC	2
Capitolul V – Etapele de realizare a SMC	4
Capitolul VI – Analiza situației existente	2
Capitolul VII – Stabilirea configurației SMC	2
Capitolul VIII – Elaborarea documentației SMC	4
Capitolul IX – Implementarea și certificarea SMC	2
Capitolul X – Auditul SMC	2
Capitolul XI – Protecția consumatorului în relație cu managementul calității	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
Tehnici și instrumente clasice ale managementului calității	6
Tehnici și instrumente moderne ale managementului calității	2
Tehnici și instrumente folosite în definirea politicii și obiectivelor calității	6
Tehnici și instrumente folosite în planificarea calității produselor	4
Aspecte practice privind auditul sistemelor calității	4
Reglementări legislative	2
Studii de caz	4

### BIBLIOGRAFIE

1. Olaru M., Isaic-Maniu A., Lefter V., Pop N.A., Popescu S., Drăgulănescu N., Roncea L., Roncea C., (2010). Tehnici și instrumente utilizate în managementul calității, Editura Economică, București;
2. Paraschivescu A.O., (2011). Managementul calității și siguranței alimentului, Editura Tehnopress, Iași;
3. Paraschivescu A.O., (2020). Managementul calității, Ediția a IV-a revizuită și adăugită, Editura Tehnopress, Iași;
4. Pop C., (2009). Managementul calității de la concept la implementare, Editura Tipo Moldova, Iași;
5. Stanciu C., (2014). Managementul calității – Teste, studii de caz, legislație, terminologie de specialitate, Editura Oscar Print, București.

**EVALUARE**

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor teoretice	Evaluare sumativă prin forma de verificare examen în sesiunea de examene	60
<b>L</b>	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor practice	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	40

**Titularul activităților de curs: Prof. univ. dr. NICOLAE Carmen Georgeta**

**Titularul activităților de lucrări practice L: Prof. univ. dr. NICOLAE Carmen Georgeta**

## MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE II

### STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
<b>Anul de studii</b>	1
<b>Semestrul</b>	2
<b>Regimul disciplinei</b>	DA
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L – 2 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 28 ore; L – 28 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	8

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii masteranzilor în domeniul industriei alimentare, având ca bază cunoașterea teoretică și practică a sistemelor de monitorizare a calității produselor alimentare.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I – Siguranța alimentului, securitatea și suveranitatea alimentară	2
Capitolul II – Calitatea și caracteristicile de calitate ale produselor alimentare	6
Capitolul III – Legislația românească și europeană privind calitatea alimentelor	6
Capitolul IV – Sistemul HACCP și implementarea lui	8
Capitolul V – Codul deontologic al comerțului internațional cu produse alimentare	2
Capitolul VI – Comerțul internațional cu produse alimentare	2
Capitolul VII – Protecția consumatorului – măsură de asigurare a siguranței alimentare	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Reguli de tehnica securității și protecția muncii în laborator.	2
2. Prelevarea probelor pentru controlul calitatii alimentelor din vrac sau diferite tipuri de ambalaje, static sau pe flux tehnologic.	4
3. Controlul calitatii unui aliment. Investigarea de laborator. Interpretarea si calculul rezultatelor.	2
4. Controlul calității produselor vegetale.	8
5. Controlul calității produselor animale.	8
6. Aplicarea HACCP în industria alimentară - Studii de caz.	4

### BIBLIOGRAFIE

1. Olaru M., Isaic-Maniu A., Lefter V., Pop N.A., Popescu S., Drăgulănescu N., Roncea L., Roncea C., (2010), Tehnici și instrumente utilizate în managementul calității, Editura Economică, București.
2. Paraschivescu A.O., (2011), Managementul calității și siguranței alimentului, Editura Tehnopress, Iași.
3. Paraschivescu A.O., (2020), Managementul calității, Ediția a IV-a revizuită și adăugită, Editura Tehnopress, Iași.
4. Pop C., (2009), Managementul calității de la concept la implementare, Editura Tipo Moldova, Iași.
5. Stanciu C. (2014), Managementul calității – Teste, studii de caz, legislație, terminologie de specialitate, Editura Oscar Print, București.

### EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Corectitudinea și	Evaluare sumativă prin	60

	completitudinea cunoștințelor teoretice		forma de verificare examen în sesiunea de examene	
<b>L</b>	Corectitudinea completitudinea cunoștințelor practice	și	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	40

**Titularul activităților de curs: Prof. univ. dr. NICOLAE Carmen Georgeta**

**Titularul activităților de lucrări practice: Prof. univ. dr. NICOLAE Carmen Georgeta**