

# FIȘA DISCIPLINEI<sup>1)</sup>

## 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Petrol-Gaze din Ploiești
1.2. Facultatea	Tehnologia Petrolului și Petrochimie
1.3. Departamentul	Chimie
1.4. Domeniul de studii universitare	Inginerie chimică
1.5. Ciclul de studii universitare	Licenta-zi
1.6. Programul de studii universitare	Controlul și Securitatea Produselor Alimentare

## 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Managementul calității produselor alimentare</b>
2.2. Titularul activităților de curs	Sef lucr. dr. ing. Daniela Luminița Movileanu
2.3. Titularul activităților seminar/laborator	Sef lucr. dr. ing. Daniela Luminița Movileanu
2.4. Titularul activității proiect	-
2.5. Anul de studiu	IV
2.6. Semestrul *	7
2.7. Tipul de evaluare	Verificare
2.8. Categoria formativă** / regimul*** disciplinei	DS/O

\* numărul semestrului este conform planului de învățământ;

\*\* DF - Discipline fundamentale; DD - discipline de domeniu; DS - discipline de specialitate; DC - discipline complementare, DA - disciplina de aprofundare, DSI- disciplina de sinteza.

\*\*\* obligatorie = O; opțională = A; facultativă = L

## 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/laborator	1	3.4. Proiect	-
3.5. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.6. curs	28	3.7. Seminar/laborator	14	3.8. Proiect	-
3.9. Distribuția fondului de timp							ore
Studiu după manual, suport de curs, bibliografie și notițe							20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren							5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri							4
Tutoriat							2
Examinări							2
Alte activități							-
3.10 Total ore studiu individual	33						
3.11. Total ore pe semestru	75						
3.12. Numărul de credite	3						

## 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	➤ Cunoștințe de management și marketing, siguranța alimentelor și trasabilitatea în lanțul alimentar
4.2. de competențe	

<sup>1)</sup> Adaptare după Ordinul Ministrului educației, cercetării, tineretului și sportului nr. 5 703/2011 privind implementarea Codului național al calificărilor din învățământul superior, publicat în Monitorul Oficial al României, partea I, nr.880 bis / 13.XII.2011

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	➤ Sala de curs echipata cu videoproiector și ecran
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	➤ Sala de seminar echipata cu videoproiector și ecran

## 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analizeaza procese de productie în vederea îmbunătățirii;</li> <li>▪ asigura managementul proceselor;</li> <li>▪ estimeaza riscurile organizationale;</li> <li>▪ aproba proiecte ingineresti;</li> <li>▪ stabileste standarde pentru instalatiile de productie;</li> <li>▪ aplica metoda HACCP (analiza riscurilor si punctele critice de control);</li> <li>▪ aplica bune practici de fabricatie (BPF) ;</li> <li>▪ asigura conformitatea cu legislatia de mediu;</li> <li>▪ monitorizeaza evolutia legislatiei ;</li> <li>▪ ofera consiliere pentru probleme de productie;</li> <li>▪ asigura conformitatea produsului finit cu cerintele;</li> <li>▪ creeaza noi concepte;</li> <li>▪ aplica standarde de sanatate si siguranta;</li> <li>▪ efectueaza controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor;</li> <li>▪ aplica reglementari referitoare la fabricarea alimentelor si a bauturilor;</li> <li>▪ asigura conformitatea produsului finit cu cerintele;</li> <li>▪ gestioneaza laboratorul de fabricare a alimentelor;</li> <li>▪ elaboreaza proceduri standard de operare de-a lungul lantului alimentar;</li> <li>▪ efectueaza analiza riscurilor legate de alimente ;</li> <li>▪ aplica principii ale tehnologiei alimentare ;</li> </ul>
<b>Competențe transversale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gestioneaza cunostintele în vederea unui impact strategic;</li> <li>▪ interactioneaza profesional în mediile de cercetare si profesionale;</li> <li>▪ desfasoara activitati de cercetare la nivel interdisciplinar;</li> <li>▪ aplica tehnici de analiza statistica;</li> <li>▪ asigura managementul de proiect;</li> <li>▪ aplica principiile eticii si integritatii stiintifice în activitățile de cercetare;</li> <li>▪ sintetizeaza informatii;</li> <li>▪ monitorizeaza dezvoltarea productiei;</li> <li>▪ optimizeaza productia;</li> <li>▪ planifica activitati de inginerie;</li> </ul>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	➤ însusirea cunostintelor privind sistemele, politicile și funcțiile managementului calității în industria alimentară
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ cunoașterea principalelor sisteme de managementul calității aplicate în industria alimentară</li> <li>➤ înțelegerea conceptelor de calitate și siguranță alimentară în raport cu cerințele și exigențele consumatorilor, pieței și a legislației în vigoare</li> <li>➤ conceperea și redactarea politicii în domeniul calității produselor alimentare</li> <li>➤ proiectarea și implementarea unui sistem de management al calității și securității produselor alimentare</li> <li>➤ cunoașterea tehnicilor și instrumentelor utilizate în asigurarea calității</li> <li>➤ lucrul în echipă și cooperarea cu specialiști în domeniu și/sau din alte domenii;</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1. Curs	Nr.ore	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni introductive. Funcțiile și principiile managementului calității	4	Expunerea interactivă, problematizarea, conversația euristică, exemplificarea	Exemple din practică
2. Calitatea și standardele calității. Standardul ISO 9001/2015	4		
3. Managementul siguranței alimentare – ISO 22000	4		
4. Controlul calității produselor alimentare. Organisme internaționale implicate în standardizarea produselor alimentare. Reglementări naționale privind standardizarea produselor alimentare	8		
5. Evaluarea calității. Standardizarea, garantarea și certificarea calității. Mărci de calitate.	4		
6. Factori care influențează calitatea produselor în proiectare, producție și desfacere	4		
<b>BIBLIOGRAFIE</b>			
1. Borda D., 2009, Controlul calității produselor alimentare Curs I.D.D., Ed. Universității Dunărea de Jos, Galați, curs on line			
2. Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld, Food safety management, a practical guide for the food industry, editura Elsevier Inc., 2014			
3. Clute, M., Food industry quality control systems, CRC Press, Taylor and Francis Group, 2009			
4. Mauch, P.D., Quality management. Theory and application., CRC Press, Taylor and Francis Group, 2010			
5. *** ISO 9001			
6. ***ISO 22000.			
8.2. Seminar / laborator	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Identificarea problemelor specifice managementului calității și luarea deciziilor	2	Discuții interactive, problematizare, studii de caz	
Tehnici și instrumente ale managementului calității. Documentația sistemului de management al calității (SMC) în industria alimentară	4		
Analiza unor SMC implementate de organizații din sectorul alimentar. Avantajele și dezavantajele implementării SMC – studii de caz.	4		
Etape în elaborarea unui plan HACCP pentru un flux tehnologic din industria alimentară.	4		
<b>Bibliografie</b>			
1. Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld, Food safety management, a practical guide for the food industry, editura Elsevier Inc., 2014			
2. Clute, M., Food industry quality control systems, CRC Press, Taylor and Francis Group, 2009			
3. Mauch, P.D., Quality management. Theory and application., CRC Press, Taylor and Francis Group, 2010			
4. *** ISO 9001			
5. ***ISO 22000.			
8.3. Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observații

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

Conținutul disciplinei, ca și tematica lucrărilor de laborator corespund curriculei cursurilor de formare continuă din alte centre universitare, din țară sau din străinătate. Pentru o mai bună corespondență cu cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri și discuții, atât cu reprezentanți ai partenerilor economici, cu absolvenți, precum și cu cadre didactice din facultățile care au specializarea inginerie chimică.

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	➤ Evaluarea cunoștințelor teoretice și aplicative	Lucrare scrisă	80%
10.5. Seminar/laborator	➤ înțelegerea subiectelor tratate la seminar și explicarea și utilizarea corectă a noțiunilor însușite	Participarea activă la seminar	20%
	➤ realizarea unui studiu de caz (referat)	Evaluarea studiului de caz	
10.6. Proiect			
10.7. Standard minim de performanță			
<b>Examinare prin lucrare scrisă:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pentru nota 5 este necesară obținerea a 50% din punctajul acordat pentru cunoștințele teoretice, precum și dovedirea unui nivel minim de înțelegere și de rezolvare a studiului de caz (minim 50%)</li> </ul> <b>Activitate de seminar:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pentru nota 5 este necesară obținerea a 50% din punctajul acordat pentru cunoștințele generale, precum și a unui nivel minim de înțelegere și utilizare a cunoștințelor de managementul calității în industria alimentară și de siguranță și securitate alimentară</li> </ul>			

Data  
completării  
23.09.2024

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de  
seminar/laborator

Semnătura titularului de proiect

Data avizării în  
departament  
30.09.2024

Semnătura directorului de  
departament  
Conf.univ.dr.chim. Mihai Sonia

Decan  
Șef. lucr. dr. ing. Dușescu – Vasile Cristina