



Nr. _____ din _____

Formular USAMV-CN-0706010101

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria produselor alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Siguranța alimentară și protecția consumatorului
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Integrarea sistemului ISO 9000 cu HACCP în industria alimentară							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Teodora Emilia Coldea							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. univ. dr. Teodora Emilia Coldea							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DS
							Obligativitate ³⁾	DI

3. Timpul total estimate (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1/1
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					80
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					15
3.4.4. Tutoriala					10
3.4.5. Examinări					4
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	119				
3.8. Total ore pe semestru	175				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	7				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Controlul calitatii si sigurantei produselor alimentare, Managementul calitatii alimentelor, Legislatie agroalimentara, Chimia & Biochimia alimentelor, Microbiologie alimentară, Igiena, Toxicologie, Metode de conservare a alimentelor,
4.2. de competențe	Studentul trebuie sa aiba cunostinte referitoare la Igiena unitatilor de industrie alimentara, microbiologie alimentară, aditivi alimentari, principii și metode de conservare a alimentelor, tehnologii alimentare. Diplomă de licență

5. Condiții (acolo unde este cazul)



5.1. de desfășurare a cursului	Dezvoltarea temei propuse în programa analitică și discuții interactive pe baza materialelor și a bibliografiei anunțate prealabil, dublate de materiale prezentate pe videoproiector - Manuale didactice din bibliografie - Suport curs în format pptx - Suport logistic: videoproiector, tablă inteligentă
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	În cadrul orelor de proiect studenții realizează studii de caz privind modele de planuri HACCP pentru produse realizate în cadrul stațiilor pilot de tehnologia cărnii, laptelui, berii, panificație și gastronomie și cofetărie. În cadrul orelor de seminar, studenții pregătesc referate, studii de caz privind etape din acreditarea și auditarea sistemului calității pe baza temelor stabilite în programul seminarului.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C2. Gestionează acțiuni corective. C6. Aplică managementul siguranței.
Competențe transversale	CT 2. Deleagă responsabilități

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Proiectarea și implementarea unui sistem de management integrat, precum și cunoașterea, înțelegerea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei, explicarea și interpretarea unor idei, procese precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei;
7.2. Obiectivele specifice	Sa înțeleaga standardele specifice managementului integrat calitate și siguranța alimentară Sa proiecteze un sistem de management al SMI conform standardelor în vigoare; Sa aplice și sa gestioneze funcționarea sistemului de management integrat; Sa stabilească și sa întocmească documente ale sistemului de management integrat; Sa evalueze și sa monitorizeze implementarea unui sistem de management integrat; Sa supravegheze auditul intern conform procedurilor organizației și al standardelor specifice;

8. Conținuturi

8.1.CURS Numar total de ore : 28	Metode de predare	Observații
Sistemul de management integrat. Definiție. Structură. Modalități de integrare. Documentație specifică. Etape de implementare	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	2 prelegeri (4 ore)
Sisteme integrate de management Calitate –Siguranța Alimentului SMCSA. Prezentare generală și standarde specifice.	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	2 prelegeri (4 ore)



Determinarea proceselor sistemului de management integrat	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	2 prelegeri (4 ore)
Stabilirea modului de grupare a produselor și de analiza a riscurilor privind siguranța produselor alimentare	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	2 prelegeri (4 ore)
Documentarea (SMCSA)	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	1 prelegere (2 ore)
Implementarea (SMCSA)	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	1 prelegere (2 ore)
Monitorizarea (SMCSA)	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	1 prelegere (2 ore)
Instruirea personalului	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	1 prelegere (2 ore)
Realizarea auditului intern	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	1 prelegere (2 ore)
Coordonarea realizării analizei managementului îmbunătățirea (SMCSA)	Dezvoltarea temei și discuții interactive; prezentare Power Point	1 prelegere (2 ore)

8.2.Seminar și proiect Număr total de ore – 28	Metode de predare	Observații
Proiect: Integrarea managementului calității și siguranței alimentului	Proiectare	4 seminarii (8 ore)
Documentare și identificarea de soluții în stațiile pilot de tehnologii alimentare din USAMV Cluj Napoca	Proiectare	3 seminarii (6 ore)
Tehnici și instrumente ale calității. Instrumente clasice ale SMI. Instrumente moderne ale SMI	Studii de caz. Aplicarea diferitelor tehnici și instrumente în ingineria alimentară	3 seminarii (6 ore)
Studii de caz privind sistemele de management integrat în unități de industria alimentară	Studii de caz	3 seminarii (8 ore)

Bibliografie obligatorie:

1. Note de curs.
2. *** Legea 150: 2004 privind siguranța alimentară
3. *** Seria standarde ISO 9000
4. *** Seria standarde ISO 22000
5. *** Legea nr. 245 din 09/06/2004 - privind securitatea generală a produselor;
6. *** Ordin nr. 1.956/1995 privind introducerea și aplicarea sistemului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar;
7. *** Ordin nr. 863/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, abrogat prin ordiunul 976/1998;
8. *** Ordin nr. 611/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora;
9. *** Ordin al ministrului sănătății nr. 975/1998 privind aprobarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente;
10. *** Ordin al ministrului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
11. *** Hotărârea Guvernului nr. 1198/2002 pentru aprobarea Normelor de igienă a produselor alimentare
12. Tofana Maria, 2011, Contaminanți alimentari – Performante analitice și reglementări legislative, Ed. Mega, Cluj-Napoca.
13. Stanciuc, N., G. Rapeanu, 2009, Managementul Siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galați;
14. Banu, C., N. Preda, S.S. Vasu, 1982, Produsele alimentare și inocuitatea lor, ed. Tehnica București.

Bibliografie facultativă:

1. Luning P.A., W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen, Food Quality management, a techno-managerial approach, Wageningen Pres, 2002
1. Multon J.L. – “La Qualite Des Produits Alimentaires”, Technique & Documentation – Lavoisier, 1994
3. Stanciuc, N., G. Rapeanu, 2009, Managementul Siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galați;
4. Banu, C., N. Preda, S.S. Vasu, 1982, Produsele alimentare și inocuitatea lor, ed. Tehnica București.

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



Se răspunde exigențelor de pregătire pentru un specialist competent prin gradul ridicat de aplicabilitate (calitate și siguranța alimentară) și de actualitate al conținutului disciplinei (identificarea și soluționarea problemelor de calitate într-o unitate de industrie alimentară).

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.1. Curs	Dezvoltarea abilităților de înțelegere, cunoaștere și dezvoltare de proiecte în domeniul managementului integrat calitate- siguranța alimentară	Verificare pe parcurs (VP)	Admis/respins
10.2. Seminar/Laborator	A.Elaborarea unui proiect în domeniul managementului integrat B. Referat: realizarea unui studiu de caz privind aplicarea instrumentelor moderne ale managementului calității	A.Susținere proiect (P) B.Colocviu (C)	100% Admis/respins

10.3. Standard minim de performanță

Curs (VP): Înțelegerea avansată a sistemelor de management în vederea asigurării calității și siguranței alimentelor pe lanțul agroalimentar. Standard minim: Admis
Laborator: Colocviu (C): Realizarea și prezentarea referatului privind aplicarea instrumentelor moderne de management al calității. Standard minim colocviu: admis; Proiect (P): Redactarea și prezentarea proiectului. Standard minim (P) nota 5. Proiectele predate în formă tipărită, dar nesuținute oral în format PowerPoint, urmat de dezbateri și întrebări se notează cu 5.
Nota finală = 100%P

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării
06.09.2024

Titular curs
Conf. univ. dr. Teodora Emilia Coldea

Titular lucrări laborator/seminarii
Conf. univ. dr. Teodora Emilia Coldea

Data avizării în
departament
12.09.2024

Coordonator disciplină
Prof. dr. Elena Mudura

Director de departament
Conf. dr. Simona Man

Data avizării în Consiliul
Facultății
27.09.2024

Decan
Prof. dr. Elena Mudura