



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN- 0709020102

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 | GNDA |
| 1.7. Forma de învățământ | IF |

2. Date despre disciplină

| | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------|-----|------------------------|----------|--------------------------|-----------------------------|----|
| 2.1. Denumirea disciplinei | Managementul calității aplicat în gastronomie | | | | | | | |
| 2.2. Titularul activităților de curs | Șef lucrări dr.Marc Romina | | | | | | | |
| 2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect | Șef lucrări dr.Marc Romina | | | | | | | |
| 2.4. Anul de studiu | II | 2.5. Semestrul | III | 2.6. Tipul de evaluare | Continua | 2.7. Regimul disciplinei | Continut ² | DS |
| | | | | | | | Obligativitate ³ | DI |

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

| | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------|----|-------------|-----|
| 3.1. Număr de ore pe săptămână– forma cu frecvență | 2 | din care: 3.2. curs | 2 | 3.3 proiect | 1 |
| 3.4.Total ore din planul de învățământ | 42 | din care: 3.5.curs | 28 | 3.6.proiect | 14 |
| Distribuția fondului de timp | | | | | ore |
| 3.4.1.Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 16 |
| 3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 20 |
| 3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 20 |
| 3.4.4.Tutoriala | | | | | 10 |
| 3.4.5.Examinări | | | | | 7 |
| 3.4.6. Alte activități | | | | | 10 |
| 3.7. Total ore studiu individual | | | | | 83 |
| 3.8. Total ore pe semestru | | | | | 125 |
| 3.9. Numărul de credite ⁴ | | | | | 5 |

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1. de curriculum | Tehnologii generale, Biochimie, Microbiologie, Utilaje in industria alimentara, Controlul calității produselor alimentare, Aditivi alimentari, Gastronomie și catering, |
| 4.2. de competențe | Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. |

5. Condiții (acolo unde este cazul)

| | |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.1. de desfășurare a cursului | Manuale didactice: - Note de curs: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri. Prezentare curs în format pptx: titular curs: Șef lucr Romina Marc Suport logistic: videoprojector, și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate |
| 5.2. de desfășurare a seminarului/ | Manuale didactice: - |



| | |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| laboratorului/ proiectului | Note de laborator/seminar: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri. Locul de desfășurare: USAMV-ICAR Sunt necesare: Proiector, calculatoare, standarde Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen. În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

6. Competențe specifice acumulate

| | |
|-------------------------|----------------------------------------------|
| Competențe profesionale | C6 Aplica standarde de sănătate și siguranța |
| Competențe transversale | CT1 Gândește critic |

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

| | |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1. Obiectivul general al disciplinei | Disciplină de specialitate, de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind organizarea, conducerea și controlul procesului de producție în unitati de alimentație publică (unitati de restauratie și catering) Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind procesului de management al calității în gastronomie. |
| 7.2. Obiectivele specifice | Să cunoască cerințele standardelor de calitate . Să își însușească modul de elaborare a unei proceduri se sistem. Să înțeleagă termenii și etapele elaborării documentelor de calitate . Să înțeleagă etapele unui audit. |

8. Conținuturi

| 8.1.CURS Număr de ore –14/ 2 ore / prelegere | Metode de predare | Observații |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------|
| Standarde cerințe: Seria SR EN ISO 9000, SR EN ISO 19011, Standard de produs ; Certificarea-generalități | | 2 prelegeri |
| Tipuri de proceduri. Elaborare | | 2 prelegeri |
| Manualul calității în gastronomie. Scop. Etapele de elaborare. Managementul calității. Politica și obiectivele calității. Localuri. Echipamente. Proiectare și perfecționare. Tehnologia de fabricație . Controlul aprovizionării. Controlul proceselor de fabricație. Studii ce caz. | Prelegere, Conversația euristica, Studiu de caz | 4 prelegeri |
| Identificarea și trasabilitatea produselor gastronomice. Exemple. | | 2 prelegeri |
| Auditul într-un sistem de management. Planificarea auditului; Ședința de deschidere a procedurii de audit; Inspecția propriu-zisă; Raportarea și gestionarea rezultatelor | | 2 prelegeri |



| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------|
| Instruirea si motivarea personalului. Înregistrări privind calitatea in gastronomie. Implementarea sistemelor de management de calitate. Vizita de lucru. | | 2 prelegeri |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------|

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|
| 8.2. PROIECT Număr de ore – 14 | | |
| Manualul calității aplicat în gastronomie-studii de caz | Conversația euristică, studiu de caz | 3 seminarii |
| Proceduri de sistem, operaționale, instrucțiuni de lucru – studii de caz | | 3 seminarii |
| Studii de caz: certificarea in gastronomie (tipul de certificare, organismul de certificare, marcajele) | | 1 seminar |
| <i>Bibliografie Obligatorie:</i> | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Marc Romina, 2024, Notițe de curs. 2. Apostu S., 2009, Managementul calității alimentelor , Editura Risoprint Cluj-Napoca 3. Muresan Crina, Marc Romina, 2021, Siguranța alimentelor-trecut si prezent, Editura Risoprint Cluj-Napoca | | |
| <i>Bibliografie Facultativă:</i> | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. P.A.Luning, W.J.Marcelis, W.M.F. Jongen , 2008,Managementul calității alimentelor -o abordare tehnico-managerială,, Editura Casa Cărții deȘtiințe, Cluj Napoca 2. Banu, C., s.a., 2002, Calitatea si controlul calității produselor alimentare, Editura Agir, Bucuresti 3. Rotaru, G., Moraru, C., 2002, Analiza riscurilor, Puncte critice de control, Editura Academica, Galați 4. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Editura Fundației Universitare “Dunărea de Jos “, Galați. | | |

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit. Conținutul disciplinei este în concordanță cu cerințele asociațiilor profesionale naționale specifice. In vederea identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participa la diferite conferințe/seminarii/cursuri/scoli de vara/wokshopuri/mese rotunde, unde se întâlnesc cu specialiștii din industria alimentara din mediu privat si cu cadrele didactice din alte instituții de învățământ superior din tara. Întâlnirile vizează identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior

10. Evaluare

| Tip activitate | 10.1. Criterii de evaluare | 10.2. Metode de evaluare | 10.3. Pondere din nota finală |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 10.4. Curs | Înșușirea caracteristicilor managementului calității aplicat în gastronomie. | Examen | 60% |
| 10.5.Proiect | Aplicarea logica, corecta si coerenta a noțiunilor legate de elaborarea documentelor sistemului de management al calității în gastronomie. | Studiu de caz | 40% |

10.6. Standard minim de performanță

Auditul într-un sistem de management. Planificarea auditului; Ședința de deschidere a procedurii de audit; Inspecția propriu-zisa; Raportarea si gestionarea rezultatelor.
Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie



Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen
Obținerea notei de trecere (minim 5) la verificarea cunostintelor de la curs și de la lucrările de laborator, respectiv la elaborarea și prezentarea proiectului sunt condiții de promovabilitate
Notă finală=60% E+ 40% 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 fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).
- ³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativa).
- ⁴ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice si studiu individual).

Data completării

06.09.2024

Titular curs

Sef lucrari dr.Marc Romina

Titular seminar

Sef lucrari dr.Marc Romina

Coordonator disciplină

Prof. dr. Muresan Crina

Data avizării în

departament

12.09.2024

Director de departament

Conf dr Man Simona

Data avizării în

Consiliul Facultății

27.09.2024

Decan

Prof. dr. Mudura Elena