

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	de Alimentație și Turism
1.3 Departamentul	Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului
1.4 Domeniul de studii de ¹⁾	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Agroalimentare

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR AGRO-ALIMENTARE							
2.2 Titularul activităților de curs	Dr.ing. Sorin CHIRU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Dr.ing. Sorin CHIRU							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DCA
							Obligativitate ³⁾	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/2/0
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/28/0
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					20
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	6				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Licenta + discipline studiate in anul I - Legislație, standarde și audit pentru produse agricole și alimentare Tehnici și echipamente moderne de proces în agricultură și industria alimentară, Optimizarea sistemelor tehnice din agricultură și industria alimentară, Condiționarea, ambalarea și etichetarea produselor agricole și alimentare
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Cunoasterea notiunilor de specialitate in domeniul calitatii si a legislatiei nationale, europene si internationale specifice produselor alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> videoproiector
5.2 de desfășurare a	<ul style="list-style-type: none"> videoproiector, documente specifice demonstrative, conventii de colaborare cu

seminarului/ laboratorului/ proiectului	unitati de productie pentru analiza produse
--	---

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> Cunoasterea notiunilor de specialitate in domeniul managementului calitatii si sigurantei alimentare, legislației europene și naționale aferente produselor agro-alimentare Stăpînirea managementului producției si al calitatii produselor alimentare si deschidere spre inovarea și diversificarea produselor in domeniul eco-biotehnologiilor actuale si promovarea produselor traditionale
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> Lucru in echipa. Cercetari interdisciplinare

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Cunoasterea notiunilor si elementelor specifice de operare in domeniul managementului calitatii si controlului calitatii produselor alimentare
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Cunoasterea, înțelegerea si utilizarea conceptelor, teoriilor si metodelor de control al calitatii produselor alimentare în condițiile utilizării unei management eficient al producției. Explicarea si interpretarea evolutiei calitatii produselor alimentare pe întreg lantul de productie Evaluarea parametrilor limita de derulare a procesului de productie, evaluarea performantelor tehnologice si a calitatii produselor alimentare rezultate Elaborarea unor proiecte de productie alimentara cu aplicarea unui sistem de control al calitatii.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Managementul calitatii produselor agro-alimentare – Generalitati. Definirea principalelor notiuni in Managementul calitatii.	Expunere tematică curs interactiv	2 ore	
2. Managementul calitatii totale (TQM). Organisme nationale, europene si internationale ce promoveaza principiile TQM	Expunere tematică curs interactiv	2 ore	
3. Sistemul de Management al Calitatii SMC. a. Manualul calitatii	Expunere tematică curs interactiv	2 ore	
4. b. Proceduri in Sistemul Calitatii,	Expunere tematică curs interactiv	2 ore	
5. c. Documentele calitatii: Documente care regelementeaza calitatea, Documente care prescriu calitatea, Dcumente care dovedesc	Expunere tematică curs interactiv	4 ore	

calitatea . Reglementari europene			
6. Sisteme de siguranță în managementul calității: Inspecția, GMP-ul, HACCP –ul, Oficiul de Stat pentru Protectia Consumatorului	Expunere tematică curs interactiv	4 ore	
7. Componentele calității produselor agroalimentare.	Expunere tematică curs interactiv	2 ore	
8. Organisme de certificarea calitatii produselor. Semnele oficiale de calitate. Marca de produs.	Expunere tematică curs interactiv	4 ore	
9. Certificarea produselor alimentare. Produsele ecologice si certificarea lor.	Expunere tematică curs interactiv	6 ore	

Bibliografie

1. Marculescu Angela – 2011, Managementul calitatii produselor agro-alimentare, Ed UNITBv
2. Marculescu Angela – 2015, Managementul calitatii produselor agro-alimentare – editie revizuita, Ed. Art Soarel B
3. Adrian Chira, 2010 Managementul calitatii si sigurantei produselor agro-alimentare, Ed. Printech Bucuresti
4. Marculescu Angela 2014 Sisteme de certificare a produselor agro-alimentare – Note de curs, UNIT Bv
5. Borda si colab, 2011 Managementul calitatii produselor alimentare, Ed. Univ. Dunarea de Jos Galati
6. Mărculescu Angela, 2008 – Managementul calității produselor agro-alimentare, Note de curs Ed. Universității „Transilvania” Brașov
7. Angela Mărculescu – Calitatea produselor agro-alimentare I , Ed. Universității "Lucian Blaga" Sibiu, 2004 ISBN 973-651-990
8. Olaru Marieta, 1999 Managementul calitatii, Ed. Economica Bucuresti
9. Marculescu Angela, Barbu Horia, 1999, Tehnici si Aparate pentru Controlul Calitatii Produselor, Ed. Universitatii "Lucian Blaga" Sibiu
10. Marculescu Angela, Barbu Horia, Popa Maria 1999, Tehnici si Aparate pentru Controlul Calitatii Produselor – indrumator de laborator, Ed. Universitatii "Lucian Blaga" Sibiu
11. Bratu Iuliana, Spulber Graziella, Iorga Alexandra, 2002, Controlul Calitatii si HACCP in Industria Alimentara, Ed. Universitatii "Lucian Blaga" Sibiu
12. Rotaru G., Moraru C., 1997, HACCP – Analiza riscurilor, Punctele Critice de Control, Ed. Academica Galati
13. Segal Rodica, Segal B., Gheorghe V., Teodoru V., 1983, Valoarea nutritiva a produselor agroalimentare
14. Dumitrescu H., Milu C., 1997, Controlul fizico-chimic al alimentelor, Ed. Medicala Buc.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Standarde de calitate naționale, europene și internaționale pentru produsele agro-alimentare. Standarde pentru produse ecologice și bio specifice categoriilor de produse agro-alimentare Analiza caracteristicilor de calitate și indicatorilor de calitate în concordanță cu standardele, respectiv normativele specifice pentru produsele agricole și alin Prelevare de produse din unități de producție sau din unități de comercializare Analiză produs finit.	Prezentare documentatii tehnice, aparate de laborator Minicercetare Colaborari cu unitati de productie	28 re	

<p>Indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organoleptici (gust, miros, culoare, limpiditate, aspect, etc.) - fizico-chimici (pH, concentrație, extincție, indici, densitate, etc) - design (forme, dimensiuni) - economici <p>Caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - caracteristici funcționale - valoarea nutritivă și calorică - caracteristici psihosenzoriale - caracteristici economice - caracteristica socială - caracteristici de disponibilitate (produse de unică folosință, produse de folosință îndelungată) - fiabilitate și mentenabilitate <p>Intocmirea documentelor ce atesta calitatea produselor: Buletin de analiză, Declarație de conformitate. Certificat de conformitate pe baza rezultatelor obținute în laborator și în conformitate cu standardele de calitate pentru produs</p> <p>Certificarea produselor</p>			
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. .Marculescu Angela – 2011, Managementul calitatii produselor agro-alimentare, Ed UNITBv 2. Marculescu Angela – 2015, Managementul calitatii produselor agro-alimentare – editie revizuita, Ed. Art Soarelui B 3. Adrian Chira, 2010 Managementul calitatii si sigurantei produselor agro-alimentare, Ed. Printech Bucuresti 4. Marculescu Angela 2014 Sisteme de certificare a produselor agro-alimentare – Note de curs, UNIT Bv 5. Borda si colab, 2011 Managementul calitatii produselor alimentare, Ed. Univ. Dunarea de Jos Galati 6. Mărculescu Angela, 2008 – Managementul calității produselor agro-alimentare, Note de curs Ed. Universității „Transilvania” Brașov 7. Angela Mărculescu – Calitatea produselor agro-alimentare I , Ed. Universității "Lucian Blaga" Sibiu, 2004 ISBN 973-651-990 8. Olaru Marieta, 1999 Managementul calitatii, Ed. Economica Bucuresti 9. Marculescu Angela, Barbu Horia, 1999, Tehnici si Aparate pentru Controlul Calitatii Produselor, Ed. Universitatii "Lucian Blaga" Sibiu 10. Marculescu Angela, Barbu Horia, Popa Maria 1999, Tehnici si Aparate pentru Controlul Calitatii Produselor – îndrumator de laborator, Ed. Universitatii "Lucian Blaga" Sibiu 11. Bratu Iuliana, Spulber Graziella, Iorga Alexandra, 2002, Controlul Calitatii si HACCP in Industria Alimentara, Ed. Universitatii "Lucian Blaga" Sibiu 12. Rotaru G., Moraru C., 1997, HACCP – Analiza riscurilor, Punctele Critice de Control, Ed. Academica Galati 13. Segal Rodica, Segal B., Gheorghe V., Teodoru V., 1983, Valoarea nutritiva a produselor agroalimentare 14. Dumitrescu H., Milu C., 1997, Controlul fizico-chimic al alimentelor, Ed. Medicala Buc. 			

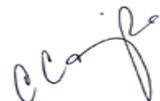
9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Există o permanentă colaborare și strategii de cercetare cu Departamentele de Calitate din unitati de producție de profil

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea corectă a notiunilor si legislatiei europene si nationale specifice din domeniul managementului calitatii, și utilizarea adecvată a acestora; Cunoasterea si utilizarea corecta a semnelor oficiale de calitate	Evaluare scrisa	50%
10.5 Laborator	Utilizarea corectă a notiunilor teoretice în rezolvarea problemelor specifice managementului calitatii. Efectuare analize de laborator, elaborare documente ce dovedesc calitatea produselor Intocmirea unui Referat MQ pentru un produs agricol sau alimentar	Evaluare practica laborator si Referat disciplina	50%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Însușirea corectă a notiunilor de baza din domeniul managementului calitatii produselor, cunoasterea semnelor oficiale de calitate nationale, europene si internationale si utilizarea lor corecta in comercializarea produselor alimentare 			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 28/09/2020 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 28/09/2020.

Prof. dr. Vasile PĂDUREANU Decan 	Conf.dr. Cristina Maria CANJA Director de departament 
Dr.ing. Sorin CHIRU Titular de curs 	Dr.ing. Sorin CHIRU Titular de seminar/ laborator/ proiect 

Notă:

- ¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;
- ⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- ⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).