

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2 Facultatea	Economie și Administrarea Afacerilor
1.3 Departamentul	Economie
1.4 Domeniul de studii	Administrarea afacerilor
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Administrarea afacerilor în alimentația publică

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Controlul calitatii alimentelor						
2.2 Titularul activităților de curs							
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	OB

### 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 laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	58				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite	4				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sală dotată cu videoproiector
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Sală multimedia

### 6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demararea, organizarea, conducerea și coordonarea proceselor specifice din alimentația publică;</li> <li>• Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale în unitățile de alimentație publică; controlul și evaluarea acestor activități;</li> <li>• Comercializarea produselor/serviciilor;</li> <li>• Gestionarea relațiilor cu clienții și furnizorii;</li> <li>• Capacitatea de a exercita valorile gândirii critice și creative în procesul de adoptare a deciziilor în alimentație;</li> </ul>
-------------------------	--



<b>Competențe transversale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente;</li> <li>• Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficientă în cadrul echipei;</li> <li>• Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portali Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională;</li> </ul>
--------------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea și înțelegerea modului în care sunt definite, planificate, realizate și evaluate, calitatea și siguranța alimentelor, pe întreg lanțul alimentar</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea principiilor de calitate și siguranță în asociere cu exigențele consumatorilor</li> <li>• Înțelegerea principiilor de siguranță alimentară din cadrul sistemului HACCP</li> </ul>

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Introducere în controlul calității alimentelor	Prelegerea, explicația, conversația	
2. Factorii care influențează calitatea alimentelor în producție și alimentație publică	Prelegerea, explicația, conversația	
3. Valențele calității produselor alimentare	Prelegerea, explicația, conversația	
4. Standardizarea produselor alimentare	Prelegerea, explicația, conversația	
5. Certificarea produselor alimentare	Prelegerea, explicația, conversația	
6. Evaluarea calitatii produselor alimentare	Prelegerea, explicația, conversația	
7. Costurile calității	Prelegerea, explicația, demonstrația	
8. Sistemul SR.EN. ISO 9001:2015	Prelegerea, explicația, conversația	
9. Instrumente statistice folosite în controlul și asigurarea calității produselor alimentare	Prelegerea, explicația, conversația	
10. Sistemul HACCP	Prelegerea, explicația, conversația	
11. Sistemul de managementul siguranței alimentare SR EN ISO 22000:2005	Prelegerea, explicația, conversația	
<b>Bibliografie</b> Stanciuc N, Rotaru G., -Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galați, 2009. Rotaru G., Borda D., Sava N., Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academica, Galați, 2005. Olaru, M., Isaic-Maniu, A., Lefter, V., Pop, N., Popescu, S., Drăgulănescu, N., Roncea, L., Roncea, C. Tehnici și instrumente utilizate în managementul calității, Ed. Economica, București, 2000. SR EN ISO 9001:2015; SR EN ISO 22000:2005		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Parametri statistici	Demonstrația prin	



	aplicatie prcatica	
2. Distributia normala si calculul erorilor	Demonstratia prin aplicatie prcatica	
3. Controlul statistic de proces	Demonstratia prin aplicatie prcatica	
4. Studii HACCP aplicate	Demonstratia prin aplicatie prcatica	
Bibliografie Notite de curs Rotaru, Borda. Controlul statistic in industria alimentara, Editura Academica, 2001		

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

•
---

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minima 5	Examen scris	60%
10.5 Seminar/laborator	Colocviu de laborator	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Definirea conceptelor de calitate și siguranță alimentară</li> <li>Cunoașterea principiilor HACCP</li> </ul>			

