

MANAGEMENTUL CALITĂȚII
1. Date despre unitatea de curs/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	Studii superioare de licență, ciclul I				
Programul de studiu	1010.1. Servicii Publice de Nutriție				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
IV (învățământ cu frecvență); V (învățământ cu frecvență redusă)	7; 9	E	S – unitate de curs de specialitate	O – unitate de curs obligatorie	4

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale		Lucrul individual		
	Curs	Seminar	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
120 (secția zi)	30	30	-	30	30
120 (frecvență redusă)	-	-	-	-	-

3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul

Conform planului de învățământ	Sanitaria și igiena industrială, Tehnologia produselor alimentației publice, Microbiologia produselor alimentare, Managementul întreprinderii
Conform competențelor	Cunoașterea principiilor și etapelor sistemului HACCP și formarea deprinderilor practice de aplicare pentru diferite grupe de bucate și produse alimentare

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator. Nu vor fi tolerate întârzierile studenților, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului.
Laborator/seminar	Studenții vor perfecta rapoarte conform condițiilor impuse de indicațiile metodice. Termenul de predare a raportului – până la finalizarea semestrului.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP6. Cunoașterea și aplicarea măsurilor de creștere a calității produselor de alimentație publică și a sistemelor tehnice implicate în realizarea acestora.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Descrierea conceptelor, noțiunilor de bază privind calitatea și controlul produselor alimentației publice definite de standardele naționale și internaționale. ✓ Identificarea metodelor de apreciere a calității produselor alimentației publice în proiectare, producere și desfacere, precum și a procedurilor de bune practici de igienă bazate pe principiile siguranței alimentare. ✓ Aplicarea de principii și metode de bază pentru realizarea controlului calității materiei prime, semifabricatelor și produselor finite: evaluarea caracteristicilor, performanțelor în domeniul managementului calității și siguranței alimentare ✓ Stabilirea metodelor de analiză, încercări specifice produselor alimentației publice, caracterizarea produselor alimentației publice în conformitate cu prevederile legale actuale. ✓ Elaborarea schemelor de control de calitate la fabricarea produselor alimentației publice, ghidurilor interne de bune practici în unitățile din domeniul alimentației publice sau după caz a planului HACCP, având în vedere tipul unității, capacitatea de producere și specificul unității.
-------------------------	---

Competențe transversale	<p>CT1. Aplicarea valorilor și eticii profesiei de inginer și executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată. Promovarea raționamentului logic, convergent și divergent, a aplicabilității practice, a evaluării și autoevaluării în luarea deciziilor.</p> <p>CT2. Realizarea activităților și exercitarea rolurilor specifice muncii în echipă pe diferite paliere ierarhice. Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive și respectului față de ceilalți, diversității și multiculturalității și îmbunătățirea continuă a propriei activități.</p> <p>CT3. Autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acesteia și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și a comunicării.</p>
-------------------------	--

6. Obiectivele unității de curs/modulului

Obiectivul general	Evaluarea și propunerea modalităților de îmbunătățire a unui sistem de management al calității
Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> ✓ să elaboreze și să implementeze politici în domeniul calității; ✓ să organizeze funcția de calitate; ✓ să asigure elaborarea și implementarea tehnicilor, metodelor și instrumentelor specifice managementului calității; ✓ să asigure implementarea sistemului calității; ✓ să mențină și să îmbunătățească sistemul de management al calității; ✓ să realizeze evaluarea furnizorilor; ✓ să instruiască și să motiveze personalul în scopul îmbunătățirii pregătirii profesionale; ✓ să auditeze sistemul; ✓ să trateze neconformitățile, folosind măsuri corective.

7. Conținutul unității de curs/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
Tematica prelegerilor		
T1. Noțiuni de bază despre conceptul de management al calității și sistemele de calitate	2	-
T2. Funcțiile și principiile de bază ale managementului calității	2	-
T3. Instrumentele calității și ale managementului calității	2	-
T4. Managementul calității totale (TQM)	2	-
T5. Politici în domeniul calității	2	-
T6. Standardizarea și rolul ei în managementul calității	2	-
T7. Standardele ISO și rolul lor în funcționarea sistemului de management al calității (SMC)	2	-
T8. Noțiuni de bază despre sistemele HACCP	4	-
T9. Aplicarea sistemelor HACCP pentru preparatele și produsele alimentare (stabilirea riscurilor, punctelor critice și măsurilor corective pentru produsele lactate, preparatele și produsele din pește și carne, preparatele și produsele din legume și fructe)	4	-
T10. Documente utilizate în sistemele managementului calității	2	-
T11. Auditul calității	2	-

T12. Certificarea și acreditare	2	-
T13. Managementul tratării neconformităților	1	-
T14. Protecția consumatorilor în relația cu managementul calității	1	-
Total prelegeri:	30	-

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
Tematica seminarelor		
LP1. Etapele de bază a evoluției conceptului de management a calității. Definiții și termeni.	2	-
LP2. Aplicarea celor opt principii de bază ale managementului calității	2	-
LP3. Aplicarea diagramelor de afinitate, de relații, tip arbore, în matrice, diagrama cu săgeți (PERT), arborele de decizii (PDPC), analiza prin matrice – date. (PCD).	2	-
LP4. Etapele managementului calității totale. Avantajele implementării.	2	-
LP5. Tipuri de politici în domeniul calității.	2	-
LP6. Tipuri de standarde. Caracteristica bunelor practici de fabricație (GMP) și de igienă (GHP)	2	-
LP7. Caracteristica tipurilor de standarde ISO în SMC.	2	-
LP8. Etapele sistemului HACCP	4	-
LP9. Elaborarea diagramelor de flux, stabilirea riscurilor, punctelor critice și măsurilor corective pentru preparatele și produsele din pește și carne, din legume și fructe, produsele lactate.	4	-
LP10. Manualul și planul calității.	2	-
LP11. Tipuri de audit al calității	2	-
LP12. Certificarea produselor, serviciilor și proceselor.	2	-
LP13. Cauzele neconformităților și tratarea lor.	1	-
LP14. Corelația între Managementul calității și protecția intereselor consumatorilor	1	-
Total seminare:	30	-

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> 1. CONSTANTINESCU, C.G. <i>Calitatea și siguranța alimentelor. Concepte și aplicații practice</i>. Iași: Performantica, 2016 2. POP, C. <i>Managementul calității</i>. Iași: Alfa, 2007. 3. POP, C. <i>Managementul calității de la concept la implementare</i>. Iași: Tipo Moldova, 2009 4. RABOCA, H. <i>Managementul calității</i>. Cluj-Napoca, 2012 5. STANCIU, A.C., CONDREA, E. <i>Managementul calității</i>. Editura IFCON Constanța, 2008 6. Legea RM privind protecția consumatorilor: nr. 105 din 13.03.2003. 7. Legea RM cu privire la evaluarea conformității produselor: nr. 186 din 24.04.2003. 8. Legea RM cu privire la standardizarea națională: nr. 20 din 04.03.2016 9. SM SR EN ISO 9000:2016. Sisteme de management al calității. Principii fundamentale și vocabular 10. SM SR EN ISO 9001:2015. Sisteme de management al calității. Cerințe 11. SM SR EN ISO 9004:2000. Sisteme de management al calității. Linii directoare pentru îmbunătățirea calității.
------------	---

Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> 1. CHIRSANOVA, A., BOIȘTEAN, A., CIOBANU, C. <i>Managementul calității produselor alimentare</i>. Indicații metodice. Chișinău: Tehnica-UTM, 2013 2. SM SR EN ISO 9004:2011 Conducerea unei organizații către un succes durabil. O abordare bazată pe managementul calității 3. SM SR ISO 10001:2012 Managementul calității. Satisfacția clientului. Linii directoare pentru coduri de conduită în organizații. 4. SM SR ISO 10004:2014 Managementul calității. Satisfacția clientului. Linii directoare pentru monitorizare și măsurare 5. SM SR ISO 10005:2011 Sisteme de management al calității. Linii directoare pentru planurile calității 6. SM SR ISO 10015:2003 Managementul calității. Linii directoare pentru instruire 7. SM SR ISO 10018:2014 Managementul calității. Linii directoare pentru implicarea și competența personalului 8. SM SR ISO /TR 10013:2011 Linii directoare pentru documentația sistemului de management al calității 9. SM SR ISO/TR 10017:2006 Îndrumări referitoare la utilizarea tehnicilor statice pentru ISO 9001:2000 10. Webografie: <ul style="list-style-type: none"> ▪ www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/ ▪ www.iso.org/search.html?q=9000 ▪ www.fssc22000.com/ (Foundation for food safety certification) ▪ www.mygfsi.com/ - GFSI (Global Food Safety Initiative) ▪ www.europa.eu/european-union/topics/food-safety_en ▪ www.sas.com (Analytics Software & Solutions) ▪ www.srac.ro (Societatea Romana pentru Asigurarea Calității) ▪ www.standard.md (Institutul de Standardizare din Moldova)
--------------	--

9. Evaluare

a) Învățământ cu frecvență

Curentă		Curentă	Lucrul individual	Examen final
Atestarea 1	Atestarea 2			
15%	15%	15%	15%	40%
Standard minim de performanță				
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări practice; Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluări și lucrarea individuală; Demonstrarea în lucrarea de examinare finală a cunoașterii materialului teoretic și aplicării lui în practică la rezolvarea diferitor situații practice.				

a) Învățământ cu frecvență redusă

Curentă	Lucrul individual	Examen final
25%	25%	50%
Standard minim de performanță		
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări practice; Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluări și lucrarea individuală; Demonstrarea în lucrarea de examinare finală a cunoașterii materialului teoretic și aplicării lui în practică la rezolvarea diferitor situații practice.		