

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	


FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

 MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, www.utm.md
MANAGEMENTUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ
1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	II				
Programul de studiu	Managementul Restaurantelor și Nutriție (120 ECTS)				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I	2	E	S	A	5

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale		Lucrul individual		
	Curs	Laborator/seminar	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
150	20	20	-	60	50

3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Sanitarie și igiena industrială, Tehnologia produselor alimentației publice, Microbiologia generală, Managementul calității, proiectarea UAP
Conform competențelor	Cunoașterea principiilor și etapelor sistemii HACCP și formarea deprinderilor practice de aplicare pentru diferite grupe de bucate și produse alimentare

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prezentarea materialului teoretic în sala de curs implică utilizarea proiectoarelor și calculatorului; ▪ Pentru unele activități care implica accesarea unor pagini web- internetul; ▪ Nu vor fi tolerate întârzierile studenților, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului; ▪ Absențele nemotivate (mai mult de 3) vor fi prelucrate prin prezentarea rapoartelor, sarcinilor individuale cu referire la tema absentată;
Laborator/seminar	Masteranzii vor elabora lucrări individuale pe teme repartizate la începutul cursului, care vor fi prezentate la lucrările practice pe măsura atingerii subiectului la orele de prelegeri. Termenul de predare a lucrărilor individuale – până la finalizarea modului.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CPG 2. Inițierea și dezvoltarea afacerii în alimentația publică și nutriție. Dezvoltarea unui plan de afaceri, inclusiv a unui plan de dezvoltare a acesteia, stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile. Monitorizarea proceselor tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor alimentare în vederea asigurării
-------------------------	---

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	<p>calității. Gestionarea procesului de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică și nutriție.</p> <p>CPG 3. Gestionarea proceselor și resurselor. Implementarea activităților de management și marketing în domeniul alimentației publice și nutriție. Implementarea metodelor inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale.</p> <p>CPG 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită. Stabilirea corelației între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată. Adaptarea produselor alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația.</p>
Competențe transversale	<p>CT 2. Interacțiune socială. Asumarea funcțiilor de conducere în activitățile profesionale sau în structuri organizatorice. Sprijinirea schimbării implementate prin noi abordări, inițiative, metode și tehnologii. Analiza critică a acțiunilor/strategiilor utilizate din punctul de vedere al contribuției sale la un anumit scop. Ajustarea comportamentului și tehnicilor de comunicare cu alte persoane. Acceptarea feedback-ului de la alte persoane, analiza propriului comportament și schimbarea comportamentului, dacă este necesar. Crearea unui mediu de comunicare adecvat.</p> <p>CT 3. Dezvoltarea personală și profesională. Exercițarea autocontrolului procesului de învățare, previziunea nevoilor de formare, analiza critică a propriei activități profesionale. Planificarea propriului proces de învățare. Exercițarea autocontrolului în progresele rezultante în îmbunătățirea comportamentelor personale și a aptitudinilor profesionale, utilizând diverse canale de formare și educație. Cercetarea și organizarea informațiilor, interpretarea, compararea, verificarea și procesarea critică a informațiilor. Utilizarea echipamentelor informatice, dispozitivelor digitale, software pentru a facilita gestionarea datelor, comunicarea, controlul calității.</p>

6. Obiectivele disciplinei/modulului

Obiectivul general	Evaluarea și propunerea modalităților de îmbunătățire a unui sistem de management al calității în unitățile de alimentație publică, secții culinare, catering etc.
Obiectivele specifice	<p>să elaboreze ghiduri de funcționarea a unităților de alimentație publică</p> <p>sa elaboreze si sa implementeze politici in domeniul calității;</p> <p>sa asigure elaborarea si implementarea tehnicilor, metodelor si instrumentelor specifice managementului calității;</p> <p>sa asigure implementarea sistemului calității;</p> <p>sa mențină si sa îmbunătățească sistemul de managementul calității;</p>

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica cursului	
T1. Noțiuni de bază despre conceptul de management al siguranței alimentelor în alimentația publică. Noțiunea, esența și importanța sistemului managementului siguranței alimentare. Funcțiile și principiile managementului siguranței alimentare. Orientări actuale în managementul siguranței alimentare.	2
T2 Estimarea importanței managementului siguranței alimentare, proceselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică.	2
T3 Strategii moderne de siguranță alimentară în unitățile de alimentație publică.	2
T4. Documentația Sistemului de Management al Siguranței Alimentare. Cerințele standardului ISO 22000 referitoare la documentația Sistemului de Management al siguranței alimentare. Domeniul de aplicare a standardului. Sistemul de management al siguranței alimentare (SMSA).	2
T5. Structura organizatorică a Sistemului de Management al Siguranței Alimentare.	2

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

Elaborarea Structurii organizatorice a Sistemului de Management al calității. Personalul responsabil de SMC la întreprinderile de alimentație publică	
T6. Trasabilitatea produselor alimentare în unitățile de alimentație publică. Aspecte generale privind trasabilitatea. Cerințele trasabilității. Tipurile de trasabilitate. Posibilități de implementare în practică a sistemelor de trasabilitate. Verificarea sistemelor de trasabilitate. Interacțiuni între sisteme de trasabilitate și alte sisteme de management	2
T7. Sistemului de Management al Siguranței Alimentare în unitățile de alimentație publică. Aspecte generale privind implementarea SMC. Cerințe față de implementarea SMC. Etapele de implementare a SMC în întreprindere. Documentarea rezultatelor.	2
T8. Elaborarea procedurilor SMC și a instrucțiunilor de lucru.	2
T9 . Criteriile de alcătuire a unui plan HACCP în unitățile de alimentație publică. Etapele de implementare. Definirea sistemului HACCP. Principiile și funcțiile HACCP-ului. Planul HACCP: diagrama procesului de producție, identificarea și analiza riscurilor, determinarea punctelor critice de control, monitorizarea punctelor critice de control. Certificarea sistemului HACCP.	2
T10 Elaborarea ghiduri de funcționare a unităților de alimentație publică	2
Total curs:	20
Tematica seminarelor	
Activitatea 1. Elaborarea unui ghid de funcționare a unităților de alimentație publică / restaurante	4
Activitatea 2. Elaborarea unui ghid de funcționare a unităților de alimentație publică / cantine	4
Activitatea 3 Elaborarea unui ghid de funcționare a unităților de alimentație publică/ servicii catering	4
Activitatea 4. Elaborarea diagramei lanțului alimentar cu indicarea tuturor verigelor și determinarea riscurilor de producere pe întreg lanț alimentar	4
Activitatea 5. Determinarea indicilor de calitate la întreprindere. Elaborarea unui sistem de igienizare la întreprinderile de alimentație publică	4
Total seminar	20

8. Referințe bibliografice

Principale	1. Banu, C., „Suveranitate, securitate și siguranța alimentară”, București, 2007, ISBN 978-973-7725-40-0 2. Ghid european de Bune Practici de Igienă în producția artizanală de brânză și produse lactate, grup de autori, 2016, http://giurgiu.dsvsa.ro/wpcontent/uploads/2018/04/ 3. Technical Committee : ISO/TC 34/SC 17 Management systems for food safety 4. ISO/TS 22002-2:2013 Prerequisite programmes on food safety -- Part 2: Catering. Technical Committee : 5. ISO/TC 34/SC 17 Management systems for food safety 12. ISO/TS 22002-3:2011 Prerequisite programmes on food safety -- Part 3: Farming. 6. Legea Nr. 10 din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice Parlamentul Republicii Moldova. 7. Legea Nr. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor. Parlamentul Republicii Moldova 8. Legea nr. 20 din 04.03.2016 cu privire la standardizarea națională. Parlamentul Republicii Moldova 9. Legea Nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare. Parlamentul Republicii Moldova
------------	--

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	10. LEGE Nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară .Parlamentul Republicii Moldova 11. Legea nr. 19 din 04.03.2016 metrologiei Parlamentul Republicii Moldova. 12. http://www.standard.md/public/files/ServiciulStandard/c
Suplimentare	<ul style="list-style-type: none"> •ȘARGU LILIA, Managementului Calității. Universitatea de Studii Europene din Moldova, 2017. •2. INA CREȚU, Managementul Calității. Chișinău UTM 2008. •3. POP CECILIA, Managementul calității. Concepte, principii, tendințe. Ed. Tipo Moldova, Iași, 2004. •4. OLARU MARIETA, Managementul calității. Ed. Economică, București, 1999. •5. OPREAN C., KIFOR C.-V., SUCIU O., Managementul integrat al calității, Editura Academiei;Române, București, 2012, 571 pag

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen final
EP 1	EP 2				
15	15	15	15	-	40
Standard minim de performanță: Prezența și activitatea la prelegeri și seminare; Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluari periodice;					