Asigurarea calității în alimentație publică și agroturism (Master, Anul II, Semestrul III)

Nr. credite transferabile 8

Statutul disciplinei
Disciplină de sinteză

Codul disciplinei: M.MAPA.S.201

Titular disciplină
Asist. univ. dr. Ionuț – Dumitru VELEȘCU

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

În cadrul cursului se urmăreşte dezvoltarea de abilități a studentilor privind capacitatea de Cunoaşterea metodelor de control modern al calității produselor conform cu cerințele UE și a standardelor internaționale; Cunoaşterea şi înţelegerea modului în care sunt definite, proiectate, realizate şi monitorizate calitatea şi siguranţa alimentelor, pe întreg lanţul alimentar; Cunoaşterea cerinţelor europene în domeniu. Însuşirea cunoştinţelor necesare înţelegerii conceptului de audit al calităţii in industria alimentară precum şi a factorilor care îl influenţează şi condiţionează; Însuşirea cunoştinţelor privind structura, funcţionalitatea şi rolul unui Sistem de management al calităţii.

La lucrările practice fiecare student va desfasura o activitate individuală cu materialele de laborator puse la dispozitie și descrise în indrumatorul de Lucrări practice. Perceperea unor relaţii şi conexiuni ca: evaluarea calităţii prin eşantionare statistică; tehnici și instrumente utilizate in asigurarea calității; Inţelegerea conceptelor de siguranţă alimentară şi calitate în raport cu cerineţele pieţelor, exigenţele consumatorilor şi cadrul legislativ; Cunoaşterea principalelor sisteme de management aplicate industria alimentară; Înţelegerea conceptelor de siguranţă alimentară şi calitate în raport cu cerinţele pieţelor, exigenţele consumatorilor şi cadrul legislativ.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
Introducere. Calitatea produselor în economia contemporană; Considerații generale; Elemente favorizante creșterii importanței calității.
Asigurarea calităţii produselor şi serviciilor în economia modernă. Asigurarea internă şi externă a calităţii. Factorii care influenţează calitatea produselor şi serviciilor în alimentaţie publică şi agroturism.
Standardele si rolul lor in asigurarea calitatii în alimentaţie publică şi agroturism. Tipuri de standarde utilizate in alimentaţie publică şi agroturism. Standardul complet de produs. Standardizarea la nivel national, regional si international.
Standardul ISO 9001 şi rolul său în asigurarea calităţii în alimentaţie publică şi agroturism. Sistemul de management al calității SMC. Asigurarea calităţii în managementul resurselor Asigurarea calităţii în realizarea produselor si serviciilor. Asigurarea calităţii prin monitorizare, măsurare, îmbunătățire.
Asigurarea calităţii prin documentarea SMC. Politica și obiectivele în domeniul calității. Manualul calității. Proceduri documentate cerute de standardul ISO 9001. Proceduri operaționale și instrucțiuni de lucru. Înregistrări ale calității

SR EN ISO 22000 : 2018. Metodologia implementării unui sistem de management a calității / Procesul certificării
Implementarea sistemelor de siguranță alimentară. Pași în implementarea planului HACCP.
Elaborarea planului HACCP în industria alimentară. GMPs şi HACCP
Auditul şi rolul său în asigurarea calităţii în alimentaţie publică şi agroturism. Definire, importanta şi scop.Tipuri de audituri în alimentaţie publică şi agroturism. Etapele procesului de audit in alimentaţie publică şi agroturism
Documentaţia şi procedurile. Trasabilitate alimentară.
Certificarea şi rolul său în asigurarea calităţii în alimentaţie publică şi agroturism. Cadrul conceptual al certificării conformităţii. Certificarea conformităţii în UE şi în România. Certificarea sistemelor de management al calităţii în alimentaţie publică şi agroturism.
Calitatea igienică a produselor alimentare. Acte normative privind activitatea din industria alimentară

Seminar
Elemente de teoria eşantionării. Înregistrarea datelor. Gruparea datelor.
Inspectarea loturilor. Concepte de bază. Sistemul de eşantionare AQL. Controlul statistic al loturilor pentru caracteristici atributive
Fişa de control; Verificarea prin eşantionare a numărului de neconformităţi pe produs sau pe 100 de produse; Controlul statistic de recepţie prin măsurare. Analiza datelor determinarilor analitice
Parcurgerea Etapelor studiului HACCP pe baza Principiilor HACCP cu aplicabilitate pe produsul (procesul) ales: 1. Elaborare organigramă. Elaborare obiective și politici în domeniul Siguranței Alimentare; 2. Desemnarea echipei HACCP; 3.Descrierea produsului; 4.Identificarea utilizării atribuite produsului; 5.Construirea diagramei fluxurilor de fabricaţie; 6.Verificarea diagramei de fabricaţie; 7. Analiza riscurilor; 8. Identificarea CCP; 9.Stabilirea limitelor critice pentru CCP; 10. Stabilirea unui sistem de supraveghere a CCP; 11.Stabilire plan acțiuni corective; 12.Documentaţie; 13.Verificare; 14.Revizuire sistem HACCP. 15.Elaborare plan HACCP.
Întocmirea și redactarea unei proceduri. Trasabilitatea produsului.

Bibliografie

1. Bratu, I., Spulber, G., Iorga, A., Controlul Calităţii şi HACCP în Industria Alimentarã, Editura Universităţii „Lucian Blaga” din Sibiu, ISBN 973-651-432-3, 2002.
2. Bratu, I., HACCP, de la Teorie-la Practicã, un demers logic -îndrumar aplicaţii practice - Editura Universităţii „Lucian Blaga” din Sibiu, ISBN 973-651-433-1, 2002.
3. Bratu, I, Managementul Sistemelor Calităţii și Siguranței Produselor Alimentare, Editura Universităţii „Lucian Blaga” din Sibiu, ISBN 973-739-115-2, 2005.
4. SR EN ISO 22000:2018 *Sisteme de management al siguranţei alimentelor. Cerinţe pentru orice organizaţie din lanţul alimentar.*
5. Rotaru, G., Moraru, C., - 1997 – *HACCP, Analiza riscurilor. Punctele critice de control*, Ed. Academica, Galaţi;
6. Olaru, M., Isaic, A., - 2000 – *Tehnici şi instrumente utilizate în managementul calităţii*, Ed. Economică, Bucureşti;
7. Popovici, M. M., Antonescu, V., Ghid pentru controlul statistic al calităţii produselor, Ed. Tehnică, Bucureşti, 1988
8. ***SR EN ISO 9001:2015 *Sisteme de management al calităţii. Cerinte*.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalităţi de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Evaluare orală	70%
Aprecierea activităţii în timpul semestrului	Evaluare orală în timpul semestrului, teste de verificare, colocviu.	30%

Persoana de contact

Asist. univ. dr. Ionuț – Dumitru VELEȘCU
Facultatea de Agricultură - USV Iași
Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iaşi, 700490, România
telefon: 0040 232 407545, fax: 0040 232 219175
E-mail: ionut.velescu@iuls.ro