

Managementul calității și siguranței alimentelor (Anul IV, Semestrul VII + VIII)

Nr. credite transferabile: 4 + 4

Statutul disciplinei

Disciplină de domeniu (obligatorie)

Titular disciplină

Prof. univ. dr. Mircea POP

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

Obiectivul general: Înțelegerea caracterului complex și dinamic al conceptului de calitate și a managementului calității în conformitate cu politicile europene și standardele actuale.

Obiective specifice: Explicarea conceptului de calitate în conformitate cu politicile europene și standardele actuale precum și a factorilor care influențează și condiționează calitatea alimentelor. Formarea competențelor necesare înțelegerii și aplicării standardelor naționale și internaționale în procesul implementării unui sistem de management al calității și siguranței alimentelor.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs-semestrul II
Managementul, calitatea, și managementul calitatii în domeniul produselor alimentare. Domeniul de studiu al disciplinei, orientări și tendințe. Concepte, elemente și principii specifice managementului general în relație cu calitatea
Calitatea produselor alimentare și complexitatea sa în contextul socio-economic actual. Politica europeană pentru calitate. Calitatea – concept, caracteristici și factori de influență.
Aspecte ale standardizării în domeniul producției de alimente. Concept, evoluție, obiective. Tipuri de standarde. Standardizarea la nivel național, regional și internațional.
Managementul calitatii în relație cu sistemele de management al calitatii (SMC) în domeniul alimentar – concepte, principii și referențiale
Sistemele (schemele) de calitate europene pentru produsele alimentare
Managementul calitatii în procesul realizării produselor. Controlul proceselor de producție. Identificare, trasabilitate, notificare și rechemare. Proprietatea clientului și păstrarea produsului. Managementul dispozitivelor de măsurare și monitorizare.
Curs-semestrul II
Managementul resurselor și rolul său în asigurarea și controlul calității și siguranței alimentelor. Managementul calității resurselor materiale. Managementul calității resurselor umane.
Managementul neconformităților într-un sistem de management al calitatii și siguranței alimentelor. Identificarea, clasificarea și înregistrarea neconformităților. Tratarea produselor neconforme
Managementul siguranței alimentelor. Politica europeană privind siguranța alimentelor și cadrul instituțional. Sistemul HACCP-concept, reglementare, avantaje. Implementarea programelor preliminare. Sistemul de management al siguranței alimentelor corespunzător principiilor HACCP.
Evaluarea și certificarea sistemelor de management al calitatii și siguranței alimentelor. Concepte și tipuri de evaluări și certificări specifice domeniului alimentar.
Lucrări practice-semestrul I
Identificarea și evaluarea caracteristicilor de calitate specifice alimentelor
Ierarhizarea nivelului calitativ al alimentelor prin metoda scării. Analiza factorilor care influențează calitatea prin utilizarea Diagramei Ishikawa

Prezentarea si discutarea tipurilor de standarde. Standardele de produs. Standardele ISO 9000 și ISO 9001. Cunoaștere și utilizare.
Elemente specifice implementării standardului ISO 9001
Lucrări practice + Proiect-semestrul II
Aspecte practice ale managementului resurselor umane. Recrutarea si selectia personalului. Continuturi ale CV-ului și reguli de desfășurare a interviului.
Aplicarea metodei FMEA (Failure Modes and Effects Analysis) în managementul tratării neconformităților referitoare la calitatea si siguranța alimentelor. Aplicarea unor metode specifice pentru evaluarea noncalitatii marfurilor. Diagrama Pareto. Metoda Demeritelor.
Utilizarea unor instrumente specifice pentru analiza factorilor care influenteaza siguranța alimentelor (metoda “6M”).
Intocmirea programelor preliminare necesare implementării unui sistem de management al siguranței alimentelor
Elemente specifice implementării unui sistem de management al siguranței alimentelor bazat pe sistemul HACCP - Proiect individual

Bibliografie

1. Dragulanescu N., Ciobanu E., Dragulanescu C.N. – Sistemul de management al calitatii. Ed. Standardizarea, Bucuresti, 2016
2. Pop Cecilia, Muresan Gh., Pop M. - Calitatea, siguranta si merceologia produselor alimentare. Ed. Casa Cartii de Stiinta, Cluj-Napoca, 2013.
3. Pop Cecilia. Stef D.S, Pop I.M. -Managementul calității alimentelor. Ed. Edict Production, Iași, 2009.
4. Pop Cecilia, Elena Scripnic, D.M. Lăpușneanu, 2017- Analysis of the Implementation of Quality Schemes of Food Products in the European Union. Scientific Papers, Animal Science Series, Iași.
5. Pop Mircea – Managementul calitatii si siguranței alimentelor, note de curs, USV Iasi, an univ. 2021-2022
6. *** SR EN ISO 9000 :2015 Sisteme de management al calității. Principii fundamentale și vocabulary.
7. *** SR EN ISO 9001 :2015 Sisteme de management al calitatii. Cerinte.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Evaluare scrisă	70%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluare continuă, portofoliu individual	30%
Proiect	Verificare conținut si cunoaștere	100%

Cadre didactice

Prof. univ. dr. Mircea POP

Facultatea Ingineria Resurselor Animale și Alimentare - USV Iași
Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iași, 700489, România
telefon: 0040 232 407477
E-mail: popim@uaiasi.ro

Asist. univ dr. Dragoș LĂPUȘNEANU

Facultatea Ingineria Resurselor Animale și Alimentare - USV Iași
Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iași, 700489, România
telefon: 0040 232 407463
E-mail: dlapusneanu@uaiasi.ro