

FIȘA DISCIPLINEI
An universitar 2020-2021
Anul I, sem I

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
1.2. Facultatea	Științe Economice
1.3. Departamentul	Administrarea Afacerilor si Marketing
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	Administrarea afacerilor in comerț, turism si servicii (AACTS)

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<i>STANDARDE EUROPENE IN DOMENIUL SIGURANTEI ALIMENTARE</i>		2.2. Cod disciplină	AACTS 111			
2.3. Titularul activității de curs	Prof univ. dr. POPA MARIA						
2.4. Titularul activității de seminar	Lect. dr. GLEVITZKY MIREL						
2.5. Anul de studiu	I	2.6. Semestrul	I	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	E	2.8. Regimul disciplinei (O – obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)	O

3. Timpul total estimat

3.1. Numar ore pe saptamana	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/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					50
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					55
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					26
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore studiu individual	133
3.8 Total ore din planul de învățământ	42
3.9 Total ore pe semestru	175
3.10 Numărul de credite	7

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	<i>Sala de curs cu videoproiector</i>
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	<i>Calculatoare, rețea Internet</i>

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Aplicarea creativă a tehnicilor de cercetare și rezolvare de probleme; CP2. Elaborarea de studii și planuri aplicate profesional; CP3. Capacitatea de a conduce grupuri de lucru și de a comunica în contexte dintre cele mai diverse; CP4. Capacitatea de acțiune independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor, de a evalua obiectiv și constructiv stări critice, de a rezolva creativ probleme și de a comunica rezultate în mod demonstrativ;
Competențe transversale	CT1 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă. Soluționarea în timp real, în condiții de asistență calificată, a unei probleme reale/ipotetice de la locul de muncă, respectând normele deontologiei profesionale. CT2 Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei. Realizarea unei lucrări/unui proiect, asumând cu responsabilitate sarcini specifice rolului într-o echipă plurispecializată

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<i>Dezvoltarea capacității studentului de a cunoaște și înțelege noțiunile de baza legate de implementarea unui sistem de management al calitatii si al siguranței alimentului, bazat pe principiile HACCP</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - Înțelegerea conceptului de siguranța alimentară; - dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii de utilizare a sistemicii, calității și garanției calității, toate acestea în strânsă legătură cu ambalarea, păstrarea, transportul, manipularea și comercializarea mărfurilor; - Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii calorice și alimentare a produselor și influența acestora asupra echilibrelor esențiale din corpul uman; - Dezvoltarea capacității de a înțelege Sistemul de management al calității și siguranței alimentare ISO 22000; - Capacitatea de-a înțelege sistemul HACCP

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Definirea conceptelor fundamentale: managementul calitatii, siguranța alimentară,	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
2. Securitatea alimentară – definiție, principii	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
3. Importanța sistemelor de management în cadrul	<i>Prelegere, suporturi video,</i>	2 ore

lanțului alimentar;	<i>exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	
4. Importanța implementării sistemelor de standardizare și certificare în România	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
5. Standardizarea proceselor; Tipologia standardelor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
6. Cerințe și principii privind standardizarea proceselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
7. Abordarea proceselor a sistemului de management; Harta proceselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
8. Documente de prescriere a calitatii produselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
9. Documente de certificare a calitatii produselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
10. Sistemul de management al calitatii; implementare și certificare ISO 9001;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
11. Siguranța alimentului; implementare și certificare ISO 22000;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
12. Etapele și principiile HACCP;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
13. Noțiuni de bază privind auditarea proceselor în acord cu ISO 9001	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
14. Noțiuni de bază privind auditarea proceselor în cadrul lanțului alimentar în acord cu ISO 22.000;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore

BIBLIOGRAFIE:

1. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009
2. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;
3. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;
4. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997;

1. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;
5. ***SR EN ISO 22000:2005 Sisteme de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar
6. *** SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității

8.2. Seminar:	Metode de predare	Observații
1. Identificarea si intelegerea cerintelor ISO 9001	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	2 ore
2. Cerintele si principiile ISO 22.000 si HACCP	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	2 ore
3. Implementarea sistemului HACCP	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	4 ore
4. Punctele critice de control si arborele decizional in cadrul HACCP	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	4 ore
5. Întocmirea diagramei de flux și evaluarea riscurilor alimentare	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	4 ore
6. Stabilirea sistemului de monitorizare a punctelor critice de control, precum si a acțiunilor corective si preventive	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	4 ore
7. Elaborarea planului HACCP	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	4 ore
8. PREZENTAREA PLANULUI HACCP de catre studenti	<i>Prezentari, discutii</i>	4 ore

Bibliografie:

1. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;
2. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997;
3. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;
4. ***SR EN ISO 22000:2005 Sistem de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
5. *** SR EN ISO 9001:2015 Sistem de management al calității.

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

Elaborarea programei analitice s-a realizat prin consultarea și colaborarea cu specialiști din domeniu din cadrul Direcției Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor. La discuțiile legate de elaborarea curriculei au participat și cadre didactice din alte departamente din UAB sau din alte instituții de învățământ superior. Întâlnirea a vizat identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<i>Evaluare finala</i>	<i>Test grila</i>	30%
	<i>Evaluare pe parcurs</i>	<i>Elaborare si prezentare: Harta proceselor, 1 procedura operaționala</i>	40 %
10.5 Seminar/laborator	<i>Verificare pe parcurs</i>	<i>Elaborare si prezentare pe parcurs proiect, plan HACCP</i>	30%
10.6 Standard minim de performanță: obtinerea notei minim 5			
Demonstrarea competențelor în:			

Data completării
16.09.2020

Semnătura titularului de curs
Prof.univ.dr. Popa Maria



Semnătura titularului de seminar
Lect. dr. Gletvizky Mirel



Data avizării în departament
18.09.2020

Semnătura directorului de departament
Lect.univ.dr. Maican Silvia