

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Anul universitar 2016-2017**

**1. Date despre program**

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

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<i>STANDARDE EUROPENE ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI 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	Asist. univ. dr. BOSTAN ROXANA NADINA						
2.5. Anul de studiu	<b>I</b>	2.6. Semestrul	<b>I</b>	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	<b>E</b>	2.8. Regimul disciplinei ( <b>O</b> – obligatorie, <b>Op</b> – opțională, <b>F</b> – facultativă)	<b>O</b>

**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					40
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități .....					
3.7 Total ore studiu individual					147
3.8 Total ore din planul de învățământ					42
3.9 Total ore pe semestru					189
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	Sala de curs cu videoproiector
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	Calculatoare, rețea Internet

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p><i>Dobândirea de cunoștințe teoretice și practice în domeniul standardelor europene</i></p> <p><i>Cunoașterea cerințelor standardelor ISO 22.000 și ISO 9001</i></p> <p><i>Înțelegerea modului în care se elaborează HARTA PROCESELOR</i></p> <p><i>Cunoașterea și înțelegerea conceptelor: proceduri de sistem și proceduri operaționale</i></p> <p><i>Înțelegerea conceptului de abordare procesuală a sistemului de management al calității și siguranței alimentare</i></p> <p><i>Participarea la realizarea unui audit intern, în acord cu cerințele unui standard european</i></p> <p><i>Cunoașterea și înțelegerea avantajelor implementării unui sistem de management al siguranței alimentului, bazat pe principiile HACCP</i></p>
Competențe transversale	<p>Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă;</p> <p>Soluționarea în timp real, în condiții de asistență calificată, a unei probleme reale/ipotetice în situația implementării unui standard ;</p>

## 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 și al siguranței alimentului, bazat pe principiile HACCP</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Înțelegerea conceptului de siguranța alimentară;</li> <li>- 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;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii calorice și alimentare a produselor și influența acestora asupra echilibrelor esențiale din corpul uman;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de a înțelege Sistemul de management al calității și siguranței alimentare ISO 22000;</li> <li>- Capacitatea de-a înțelege sistemul HACCP</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definierea conceptelor fundamentale: managementul calitatii, siguranța alimentară, documente prescriere/certificare calitate;</li> <li>2. Valoarea calorică și alimentară; influența asupra echilibrelor esențiale din corp;</li> <li>3. Importanța implementării sistemelor de standardizare și certificare în România;</li> <li>4. Importanța sistemelor de management în cadrul lanțului alimentar;</li> <li>5. Nivelul operațional al standardelor;</li> <li>6. Managementul calitatii: ISO 9001;</li> <li>7. Siguranța alimentului HACCP și ISO 22000;</li> </ol>	<p><b>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</b></p>	<p>Curs interactiv</p>

8. Auditul intern ISO 9001; ISO 22.000; 9. Etapele si principiile HACCP;		
<p>BIBLIOGRAFIE:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009</li> <li>2. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;</li> <li>3. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>4. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997;</li> <li>1. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;</li> <li>5. ***SR EN ISO 22000:2005 Sisteme de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar</li> <li>6. *** SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității</li> </ol>		
<p><b>Seminar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calculul valorii calorice si alimentare;</li> <li>2. Punctele critice de control si arborele decizional in cadrul HACCP</li> <li>3. Activitățile echipei de siguranță a alimentelor în vederea implementarii sistemului HACCP</li> <li>4. Întocmirea diagramei de flux și evaluarea riscurilor alimentare</li> <li>5. Stabilirea sistemului de monitorizare a punctelor critice de control, precum si a acțiunilor corective si preventive</li> <li>6. Elaborarea planului HACCP</li> </ol>	<p><i>Prelegere, discutii, exemplificare</i></p>	<p>Elaborare PLAN HACCP pe echipe</p>
<p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>2. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997;</li> <li>3. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;</li> <li>4. ***SR EN ISO 22000:2005 Sistem de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;</li> <li>5. *** SR EN ISO 9001:2015 Sistem de management al calității.</li> </ol>		

### **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</i>	30%
10.6 Standard minim de performanță:			
Demonstrarea competențelor în:			

Data completării  
28.09.2016

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

Semnătura titularului de seminar  
Asist.univ.dr. Bostan Roxana Nadina

Data avizării în departament  
30.09.2016

Semnătura directorului de departament  
Conf.univ.dr. Gavrilă-Paven Ionela