

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Anul universitar 2023-2024**  
**Anul de studiu I / Semestrul 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 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 - 242108 Manager îmbunătățire procese, 242106 Manager inovare, 242114 Manager al sistemelor de management al calității

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	Standarde europene în domeniul siguranței alimentare		2.2. Cod disciplină	AACTS 111		
2.3. Titularul activității de curs	Prof univ. dr. Popa Maria					
2.4. Titularul activității de seminar	Asoc. 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 – O obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)

**3. Timpul total estimat**

3.1. Număr ore pe săptămână	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	Sala de curs cu videoproiector
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	Calculatoare, rețea Internet

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CPS1. Elaborarea de studii și planuri aplicate profesional; CPS3. Dobândirea de cunoștințe teoretice și practice în domeniile administrării afacerilor din turism, comerț, servicii; CPS4. Dobândirea de cunoștințe teoretice și practice privind sfera afacerilor, modul de organizare, gestionare și finanțare a acestora; experiența țărilor dezvoltate în gestionarea afacerilor; CPS9. Familiarizarea masteranzilor cu cele mai noi metode, tehnici manageriale și cu instrumentarul managerial utilizat în afaceri; CPS11. Elaborarea strategiilor de dezvoltare generală a organizației (strategii de marketing, de promovare etc.); CPS14. Să inițieze elaborarea de proiecte în raport cu nevoile organizaționale și cu oportunitățile de finanțare
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

## 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 bază legate de rolul și impactul implementării cerințelor standardelor europene în domeniul calității și siguranței alimentare</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Înțelegerea cerințelor specifice standardizării europene implementate în domeniul siguranței alimentare;</li> <li>- Înțelegerea conceptului de siguranță alimentară;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii de utilizare a sistemicii, calității și garanției calității, în strânsă legătură cu ambalarea, păstrarea, transportul, manipularea și comercializarea mărfurilor;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de a înțelege importanța și legătura dintre “Sistemul de management al calității” și “Sistemul de management al siguranței alimentare”;</li> <li>- Capacitatea de-a înțelege și implementa cerințele sistemului HACCP;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii calorice și nutriționale a produselor și influența acestora asupra echilibrelor esențiale din corpul uman;</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Definirea conceptelor fundamentale: managementul calității, siguranța alimentară	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
2. Securitatea/siguranța alimentară – definiție, principii	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
3. Importanța sistemelor de management în cadrul lanțului alimentar	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
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 procesuală a sistemului de management; Harta proceselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
8. Documente de prescriere a calității produselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
9. Documente de certificare a calității produselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
10. Sistemul de management al calității; implementare și certificare ISO 9001:2015	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
11. Siguranța alimentară; implementare și certificare ISO 22000:2018	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
12. Documentarea și îmbunătățirea proceselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
13. Instrumente și metode de îmbunătățire continuă	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
14. Noțiuni de bază privind auditarea proceselor în acord cu ISO 19001:2018	<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

<b>8.2. Seminar:</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
1. Cerințele și principiile ISO 22000 si HACCP	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	2 ore
2. Implementarea sistemului HACCP	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	2 ore
3. Punctele critice de control și arborele decizional în cadrul HACCP	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	2 ore
4. Întocmirea diagramei de flux și evaluarea riscurilor alimentare	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	2 ore
5. Stabilirea sistemului de monitorizare a punctelor critice de control, precum și a acțiunilor corective și preventive	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	2 ore
6. Elaborarea planului HACCP	<i>Studii de caz, exemplificare, discutii</i>	2 ore
7. Prezentarea planului HACCP de către studenți	<i>Prezentari, discutii</i>	2 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 în domeniu, din cadrul Direcției Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor. La discuțiile legate de elaborarea curriculei au participat 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 corelarea 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	Capacitatea de înțelegere și utilizare adecvată a noțiunilor privind cerințele standardizării europene și a modului de implementare/certificare; - înțelegerea modului de identificare și relaționare a proceselor dintr-un sistem.	<i>Test grilă</i>	30%
		<i>Elaborare și prezentare: Harta proceselor, procedura operațională</i>	40 %
10.5 Seminar/laborator	Capacitatea de înțelegere a cerințelor și a modului de implementare a HACCP	<i>Prezentare portofoliu</i>	30%
10.6 Standard minim de performanță: obținerea notei minime 5 (cinci)			
<i>Demonstrarea competențelor în:</i> Cunoașterea elementelor conceptuale privind cerințele și avantajele standardizării europene; Capacitatea de identificare și relaționarea a proceselor în cadrul unui sistem de management; Cunoașterea modului de documentare a proceselor care compun un sistem de management; Cunoașterea aspectelor de bază privind instrumentele care stau la baza îmbunătățirii continue.			

Data completării  
03.09.2023

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

Semnătura titularului de seminar  
Asoc. dr. Glevitzky Mirel

Data avizării în departament  
20.09.2023

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