BAZELE ASIGURĂRII CALITĂȚII ÎN BIOTEHNOLOGIE ȘI INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	MASTER_BSA
Anul de studii	I
Semestrul	1
Regimul disciplinei	DOS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; S - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; S - 28 ore
Numărul de credite transferabile	8 ECTS

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

- Însuşirea de către studenţi a elementelor de bază teoretice si a terminologiei legate de ”calitate”;
- Cunoasterea sistemelor de calitate a produselor alimentare si metode de aplicare a acestora;

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Notiuni fundamentale referitoare la calitatea produselor si serviciilor	4
Atestarea si garantarea calitatii	2
Certificarea conformitatii produselor si serviciilor	2
Calimetria	2
Sisteme de management al calitatii	2
Clasificarea, proprietatile si calitatea marfurilor alimentare	2
Conservarea, ambalarea si etichetarea produselor alimentare	4
Trasabilitatea produselor agroalimentare	2
Managementul sigurantei alimentului conform HACCP (ind carnii, ind prod lactate, panificatie, etc.)	6
Ghid de bune practici privind calitatea bauturilor alcoolice si comercializarea produselor agroalimentare	2

**Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs si Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)*

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Identificarea si analiza cauzelor principale si secundare ale unui efect studiat la un produs alimentar in vederea imbunatatirii calitatii acestuia (carne, lapte, peste, legume, fructe si produse derivate, faina si produse de panificatie, etc.) utilizand instrumentele calitatii.	28

BIBLIOGRAFIE

1. Niculiţă, L., Draghici, M. Radu, C., – Managementul calităţii, Ed Printech, Bucureşti, 2007
2. Constantin Banu, 2007-Calitatea si analiza senzoriala a produselor alimentare, Ed. Agir 2007
3. Lidia Niculita, 2005, Managementul si Ingineria Calitatii, Ed. Academiei Romane
4. Mihai Leonte, 2006, Cerinte de igiena - HACCP si de calitate - ISO 9001:2000 in unitatile de industrie alimentara conform normelor Uniunii Europene, Ed. Milenium Piatra Neamt

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Cunoasterea si intelegerea conceptelor, teoriilor si	Examen scris	60 %

	principiilor de baza ale calitatii in industria alimentara.		
Seminar	Evaluarea calitatii unui produs alimentar utilizand instrumentele calitatii in scop corectiv sau preventiv.	Realizarea si prezentarea unei fise de evaluare pentru un produs alimentar.	40 %
Alte activităţi			

Titularul activităţilor de curs: Sef lucrari dr. Drăghici Mihaela
Titularul activităţilor Seminar: Sef lucrari dr. Drăghici Mihaela