



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Anul universitar	2020-2021
1.6. Ciclul de studii	Master
1.7. Specializarea / Programul de studii	Managementul calității produselor alimentare
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DmFA2O09 Management de risc în industria alimentară
2.2. Titular Plan învățământ	Zdremțan Monica
2.3. Asistent	Zdremțan Monica
2.4. Anul de studiu	1
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	133
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	51
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	50
3.4.4. Tutoriat	28
3.4.5. Examinări	4

3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	133
3.8. Total ore pe semestru	175
3.9. Numărul de credite	7

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Managementul calității
4.2. Precondiții de competențe	Inginerești sau economice

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Nu este cazul
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Nu este cazul
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Să cunoască terminologia folosită în sistemele de management al siguranței alimentare 2. Să înțeleagă mecanismul și importanța sistemului de management al siguranței alimentare ca instrument de perfecționare continuă. 3. Să dezvolte deprinderi corecte și etice de specialist în siguranța alimentară. 4. Să dezvolte instrumente eficiente de analiză a pericolelor asociate materiei prime, ambalajelor, echipamentelor, forței de muncă, de evaluare a riscului, de stabilire a unui sistem de prevenire a riscului și de monitorizare continuă, de instruire și conștientizare a personalului, de evaluare a resurselor necesare funcționării unui astfel de sistem.
6.2. Competențe transversale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și utilizarea standardului de management al riscului alimentar în vederea proiectării unui sistem eficient de management al siguranței alimentare.
7.2. Obiectivele specifice	Disciplina formează competențe specifice în planificarea, elaborarea, aplicarea și perfecționarea continuă în cadrul unui sistem de management al siguranței alimentare.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
<p>1. Introducere asupra conceptelor de risc și incertitudine</p> <p>2. Cadrul legislativ</p> <p>2.1. Necesitatea definirii calității produselor alimentare</p> <p>2.2. Sistemul HACCP - scurt istoric și o succintă prezentare a reglementărilor privind utilizarea sistemului HACCP pe plan național și internațional</p> <p>2.3. Reglementări privind utilizarea metodei HACCP pe plan internațional</p> <p>2.4. Reglementări privind utilizarea metodei HACCP pe plan național</p> <p>2.5. Prezentarea principiilor de acțiune ale sistemului HACCP</p> <p>2.6. Programul de igienizare-un suport absolut necesar pentru succesul sistemului HACCP</p> <p>2.7. Beneficiile</p>	prelegere	

<p>implementării sistemului HACCP 3. Termeni utilizați în proiectarea și implementarea sistemului HACCP 4. Etapele implementării unui sistem HACCP 4.1. Dezvoltarea unui plan HACCP 4.2. Pași premergători 4.3. Etapele unui studiu H.A.C.C.P. 5. Boli determinate pericolelor asociate alimentelor 6. Tipuri de pericole asociate produselor alimentare 6.1. Caracterizarea pericolelor biologice 6.2. Caracterizarea pericolelor chimice 6.3. Caracterizarea pericolelor fizice 7. Identificarea riscurilor 7.1. Evaluarea riscurilor 7.2. Stabilirea limitelor critice pentru fiecare punct critic de control 7.3. Stabilirea procedurilor de monitorizare 7.4. Stabilirea măsurilor de corecție 7.5. Stabilirea procedurilor de verificare a funcționării corecte a sistemului HACCP 7.6. Stabilirea procedurilor de verificare a sistemului HACCP</p>		
--	--	--

<p>Analiza riscului și punctul critic de control (HACCP), Definiții Proiectarea fișei de produs și analiza materiei prime Descrierea etapelor de procesare și a măsurilor de control pe fiecare etapă Proiectarea și validarea schemei de flux tehnologic Analiza pericolelor și analiza riscului Determinarea PCC și planul de monitorizare Tranziția către ISO 22000, Ghidul de Bune Practici de Igienă și Ghidul de Bune Practici de Producție</p>		
---	--	--

<p>8.2 Bibliografie Curs</p> <p>1. Zdremțan, Monica, Suport de curs pdf. 2. Constantin Banu et. Al., Manualul inginerului de industrie alimentară, Editura Tehnică, București, 2002. 3. Banu C., Bărbăscu Elena, Stoica A., Nicolau Anca, Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, 2007. 4. Stănciuc N., G. Rotaru, Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academică, Galați, 2009. 5. Gheorghe Stetca, Pop Anamaria, Mocuța Nicolae, Strategii de management privind calitatea alimentelor, Cluj-Napoca, Risoprint, 2012, ISBN 978-973-53-0718-9. 6. Legea nr. 150 din 14 mai 2004, Legea privind siguranța alimentelor, Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 462 din 24 mai 2004. 7. Legea nr. 412 din 18 octombrie 2004, pentru modificarea și completarea Legii nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 990 din 27 octombrie 2004. 8. Ordinul 1956/1995 privind introducerea și aplicarea sistemului H.A.C.C.P. în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar.</p>		
---	--	--

8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
----------------------	-------------------	------------

8.4 Bibliografie Seminar		
--------------------------	--	--

8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
------------------------	-------------------	------------

8.6 Bibliografie Laborator		
----------------------------	--	--

8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
----------------------	-------------------	------------

<p>Analiza riscului și punctul critic de control (HACCP), Definiții Proiectarea fișei de produs și analiza materiei prime Descrierea etapelor de procesare și a măsurilor de control pe fiecare etapă Proiectarea și validarea schemei de flux tehnologic Analiza pericolelor și analiza riscului Determinarea PCC și planul de monitorizare Tranziția către ISO 22000, Ghidul de Bune Practici de Igienă și Ghidul de Bune Practici de Producție</p>	<p>Studiu de caz și exercițiu</p>	
---	-----------------------------------	--

8.8 Bibliografie Proiect		
--------------------------	--	--

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

<p>Absolventul de masterat trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la siguranța alimentară.</p>
--

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Înșușirea terminologiei specifice sistemului de management al siguranței alimentare (HACCP)	Chestionar	20%
10.2.			

Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	Cunoașterea și completarea corectă a etapei de planificare a SMSA - fișă produs, diagrama de flux tehnologic, analiza etapelor fluxului tehnologic, identificarea pericolelor, analiza riscului, identificarea PCC, planul de monitorizare	Evaluare proiect	80%
10.5 Standard minim de performanță			
Capacitatea de a întocmi și completa conform unei situații date documentația minimală a procesului de proiectare a SMSA.			

Titular
Zdrempa Monica

Asistent
Zdrempa Monica

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA