

MANAGEMENTUL CALITATII PRODUSELOR HORTICOLE

STRUCTURA

Programul de studii	HORTICULTURĂ IF
Anul de studii	IV
Semestrul	I
Regimul disciplinei	DS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 1 ore; L/S/P-1 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 14 ore; L/S/P- 14 ore
Numărul de credite transferabile	2

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Familiarizarea studenților cu problema atât de complexă și actuală a managementului calității și siguranței produselor agroalimentare. În permanență se vor face referiri la legislația europeană din domeniu și la standardele internaționale de calitate (ISO 9001 și principiile HACCP).

Prezentarea caracteristicilor de calitate ale produselor horticoale.

Ca obiective specifice:

- Cunoasterea modului de implementare a Sistemului de management al calitatii intr-o organizatie
- Cunoasterea modului de implementare a Sistemului de management al sigurantei produselor horticoale intr-o organizatie

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive – Prezentarea obiectului de studiu	1
Capitolul I – ELEMENTE DE BAZĂ ALE CALITĂȚII PRODUSELOR 1.1. Conceptul de "calitate"; 1.2. Caracteristici de calitate; 1.3. Evoluția conceptului "calitate"; 1.3.1. Demersul - Inspecție (inițiat la începutul sec. al XX-lea); 1.3.2. Demersul - Controlul Calității (inițiat între anii 1930 - 1950); 1.3.3. Demersul - Asigurarea calității (inițiat între anii 1950-1970); 1.4. Conceptul de "sistem al calității"; 1.5. Avantajele sistemelor calității bazate pe ISO 9001 .	2
Capitolul II - COMPONENTELE CALITĂȚII PRODUSELOR AGRICOLE ȘI ALIMENTARE 2.1. Calitatea nutritivă, 2.2. Calitatea senzorială, 2.3. Calitatea igienică, 2.4. Calitatea estetică, 2.5. Calitatea psiho-socială, 2.6. Calitatea economică., 2.7. Valoarea de utilizare sau de întrebuințare a produselor horticoale	2
Capitolul III. - CLASIFICAREA PRODUSELOR HORTICOLE ȘI EVALUAREA CALITĂȚII LOR 3.1. Clasificarea produselor horticoale în raport cu valorificarea ;3.2. Indicatorii de calitate ai produselor horticoale ; 3.3. Calitatea produselor horticoale în stare proaspătă; 3.3.1. Aprecierea calității legumelor și fructelor; 3.3.2. Mijloace și metode de apreciere a maturării și calității produselor horticoale; 3.3.3. Metode obiective de apreciere a calității organoleptice a produselor horticoale.	2
Capitolul IV- SISTEMUL DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII SI SIGURANTEI PRODUSELOR HORTICOLE 4.1. Principalele concepte ale managementului calității.; 4.2. Sistemul HACCP (Analiza riscurilor și punctele critice de control); 4.2.1.Istoric și scurtă prezentare a conceptului HACCP; 4.2.2. Principiile de acțiune ale metodei HACCP; 4.2.3. Etapele proiectării și implementării sistemului HACCP; 4.2.4. Beneficiile implementării sistemului HACCP.	7

<i>*Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs si Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)</i>	
LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Noțiuni introductive – Prezentarea structurii și cerințelor studiului de caz	1
Capitolul I - Prezentarea sistemului HACCP privind siguranta produselor horticoale	3
Capitolul II - Studiu de caz: Implementarea sistemului HACCP la procesarea produselor horticoale	10

BIBLIOGRAFIE

1. **Chira A.**- Sistemul de management al calitatii si sigurantei alimentului . Editura CERES, 2014,
2. **Chira A., Chira Lenuta** – Managementul calității, Editura EX TERRA AURUM, Bucuresti, 2022.
3. **Chira Lenuta** – Note de curs
4. <https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/agriculture/>

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Insusirea cunostintelor aferente cunoasterii principiilor unui sistem de management al calitatii si sigurantei produselor horticoale. Intelegerea modului de evaluare a eficacitatii sistemului – Auditarea	- Test grila - Participare la dezbaterile de la curs	70 10
L/P/S	Dobandirea unei competente adecvate privind implementarea unui sistem de management al calitatii si sigurantei produselor horticoale	Efectuarea unui studiu privind implementarea Sistemului HACCP la un produs horticol procesat	20
Alte activități			

Titularul activităților de curs: CHIRA CONSTANTINA LENUȚA

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: CHIRA CONSTANTINA LENUȚA