



U.S.A.M.V.B. Timișoara
Facultatea Tehnologia Produselor Agroalimentare

Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională: "Auditor în domeniu siguranței alimentare"

Forma de învățământ: cu frecvență

Domeniul de licență pe care se fundamentează programul de studii: Ingineria produselor alimentare

Standardul ocupațional pe care se fundamentează programul de studii: I29 (Auditor în domeniu siguranței alimentare) cod COR 242320

Unități de competențe: **Unități de competență cheie** (Comunicare în limba oficială; Competențe sociale și civice; Competența de a învăța; Competențe informatice; Competențe de bază în matematică, știință, tehnologie; Exprimare și conștiință culturală; Competențe antreprenoriale); **Unități de competență generale** (Comunicarea privind siguranța alimentului); **Unități de competență specifice** (Conducerea auditului; Analiza preliminară a documentației sistemului de management al siguranței alimentului; Planificarea activității de audit; Desfășurarea auditului; Raportarea rezultatelor)

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT valabil începând cu anul universitar 2012/2013

Nr. crt.	Disciplina / Modulul	Activități didactice					Credite	Forma de verificare
		C	S	L	P	AP		
1.	Noțiuni generale privind siguranța alimentului (Evoluția conceptului HACCP; Principiile HACCP; Termeni și definiții; Legislație de specialitate națională și europeană).	2	4	-	-	-	1	Colocviu
2.	Programe preliminare în sistemul de management al siguranței alimentului (Amplasare; Zonă limitrofă; Acces; Incintă; Clădiri; Echipamente și utilaje; Iluminat; Alimentarea cu apă; Ventilație; Grupuri sanitare; Deșeuri. Durata și temperatura de procesare; Specificații tehnice produs; Contaminare microbiologică încrucișată; Contaminare fizică și chimică; Materii prime și auxiliare; Curățenia și igienizarea; Combaterea dăunătorilor; Igiena personalului).	12	18	-	-	-	2	Examen
3.	Etapele de implementare ale sistemului de management al siguranței alimentului (Constituirea echipei HACCP; Stabilirea politicii și obiectivelor HACCP; Descrierea produsului; Identificarea intenției de utilizare; Construirea diagramei de flux și verificarea ei pe teren; Identificarea pericolelor potențiale; Analiza pericolelor; Determinarea PCC; Stabilirea limitelor critice și acțiunilor corective; Stabilirea unui sistem de monitorizare pentru fiecare PCC; Stabilirea sistemului documentar; Verificarea modului de funcționare; Revizuirea planului HACCP; Comunicarea cu echipa HACCP).	8	16	-	-	-	2	Examen
4.	Standardele seriei ISO 22000 (Aspecte generale privind standardele seriei ISO 22000; Prezentarea detaliată a cerințelor standardului ISO 22000:2005 Sisteme de management a siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar).	2	4	-	-	-	1	Colocviu
5.	Documentele sistemului de management al siguranței alimentului (Documentele sistemului de management al siguranței alimentului – generalități; Principii de elaborare a documentelor sistemului de management al siguranței	4	6	-	-	-	1	Colocviu

	alimentului; Structura documentației sistemului de management al siguranței alimentului; Procedura documentată).								
6.	Auditul sistemului de management al siguranței alimentului (Audituri ale sistemului de management al siguranței alimentului - definiții, obiective; Clasificarea auditurilor; Planificarea activității de audit; Desfășurarea auditului; Tehnici de comunicare; Raportarea rezultatelor; Responsabilitățile personalului implicat în auditul calității; Recomandări pentru auditat)	12	22	-	-	-	2	Examen	
7.	Certificarea sistemului de management al siguranței alimentului (Motive în favoarea certificării sistemului de management al siguranței alimentului; Costurile certificării; Selectarea organismului de certificare; Procedura tipică de certificare; Drepturi și obligații în procesul de certificare; Implicațiile certificării sistemului de management al siguranței alimentului pentru organizație).	4	6	-	-	-	1	Colocviu	
8.	Proiect de absolvire	-	-	-	-	-	5		
Total ore		44	76	-	-	-	15	4E+4C	
		120							

