

CUPRINS

CUPRINS.....	5
PREFAȚĂ.....	9
CAPITOLUL I.....	11
CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE	11
1.1. Produsele alimentare. Clasificare, funcții.....	11
1.2. Istoricul controlului calității, definiția calității.....	17
1.3. Sistemele de calitate	22
1.4. Caracteristicile și funcțiile calității produselor alimentare	27
CAPITOLUL II.....	33
CALITATEA ȘI PREȚUL PRODUSELOR ALIMENTARE	33
2.1. Costurile calității	34
2.2. Costurile noncalității	36
CAPITOLUL III.....	41
STANDARDIZAREA PRODUSELOR ALIMENTARE	41
3.1. Evoluția standardelor ISO 9000	42
3.2. Organisme internaționale implicate în standardizarea produselor alimentare.....	44
3.3. Reglementări naționale privind activitatea de standardizare a produselor alimentare.....	47
3.4. Clasificarea standardelor pentru domeniul agroalimentar.....	51

CAPITOLUL IV	54
MANAGEMENTUL CALITĂȚII. FUNCȚII SPECIFICE	54
4.2.1. Planificarea calității	63
4.2.2. Controlul calității	65
4.2.3. Îmbunătățirea calității	68
CAPITOLUL V	73
MANAGEMENTUL CALITĂȚII.	73
PRINCIPII ȘI ELEMENTE FUNDAMENTALE	73
5.1. Politica calității	74
5.2. Cultura organizațională și calitatea	77
5.3. Principii ale managementului calității	79
5.3.1. Orientarea către client	79
5.3.2. Leadership	82
5.3.3. Implicarea personalului	83
5.3.4. Abordarea bazată pe proces	84
5.3.5. Abordarea sistemică	85
5.3.6. Îmbunătățirea continuă	87
5.3.7. Argumentarea cu date și informații a deciziilor	88
5.3.8. Relații reciproc avantajoase cu furnizorii	89
CAPITOLUL VI	92
CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ	92
6.1. Metode de analiză folosite în controlul calității produselor alimentare	92
6.2. Controlul calității grâului	95
6.3. Controlul calității făinii de grâu	98
6.4. Controlul calității pâinii	103
6.5. Controlul calității biscuiților	108
6.6. Controlul calității crupelor	111
6.7. Controlul calității pastelor făinoase	115

6.8. Controlul calității berii	118
6.9. Controlul calității zahărului.....	126
6.10. Controlul calității uleiurilor de floarea-soarelui.....	130
BIBLIOGRAFIE	137