

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Master
Programul de studii	Managementul Securității Mediului și Siguranța Alimentară

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Auditarea, Certificarea și Gestionarea Costurilor Calității				
Anul de studiu	I	Semestrul	I	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară				DAP
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	1	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	2
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	42	Curs	14	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	28

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	106
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	108
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	150
Numărul de credite	6

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP6. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar CP8. Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor
Competențe transversale	CT1. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul cunoaște mecanismele și interdependențele dintre siguranța alimentară, calitatea produselor, sănătatea publică și reglementările legislative.	Studentul/Absolventul elaborează și implementează sisteme integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale.	Studentul/Absolventul coordonează audituri, inspecții și politici interne de conformitate în unități alimentare, asumându-și decizii tehnice și administrative cu impact asupra sănătății populației.

6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	<input type="checkbox"/> Însușirea și valorificarea noțiunilor de baza din domeniul auditului, certificării și gestionării costurilor calității; <input type="checkbox"/> Identificarea etapelor de desfășurare a unui audit, a unui proces de certificare; <input type="checkbox"/> Formarea abilității de a analiza elementele costurilor calității, metodele de reducere și optimizare a acestora.
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Auditul calității	1		
2. Procesul de auditare	1		
3. Elaborarea programului de audit	2		

4. Elemente structurale auditabile	1		
5. Calificarea auditorilor calității	1		
6. Certificarea conformității	2		
7. Gestionarea costurilor calității	2		
8. Costurile asigurării calității	2		
9. Metode de analiză a costurilor calității	1		
10. Evaluarea costurilor calității	1		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Mironeasa S., <i>Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității. Note de curs</i> , Suceava, 2024.			
2. Mironeasa C., Mironeasa S., <i>Costurile calității</i> , Editura Matrix Rom, București, 2009.			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Sunt prezentate studenților etapele de elaborare a unei proceduri de proces. Etapele de elaborare a unei proceduri de proces. Aplicații în industria alimentară	4	Explicația	Se urmărește etapă de etapă modul de lucru și se clarifică eventualele probleme.
2. Documentele auditului calității	4		
3. Standardizarea la nivel european și internațional. Standardizarea în România. Exemplificări pentru industria alimentară	4	Lucru individual	
4. Certificarea conformității produselor în România. Aplicații practice	4		
5. Avantajele utilizării standardelor și certificării pentru agenții economici	4		
6. Avantajele oferite consumatorilor de standardizarea și certificarea produselor alimentare	4		
7. Metode de reducere a costurilor calității. Studiu de caz	4		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Mironeasa S., <i>Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității. Note de curs</i> , Suceava, 2024.			
2. Mironeasa S., <i>Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității</i> , Suceava, 2013.			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Dobândirea noțiunilor de bază specifice auditării, certificării și gestionării costurilor calității în industria alimentară	Test docimologic	60%
Proiect	Parcurgerea etapelor de elaborare a unei proceduri specifice unui proces din industria alimentară	Verificarea realizării procedurii	40%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
16.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Silvia MIRONEASA	Prof. univ. dr. ing. Silvia MIRONEASA

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
23.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Gheorghe GUTT

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
23.06.2025	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
23.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN