Universitatea "Ștefan cel Mare" Suceava

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	**Master**
Programul de studii	**Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Auditarea, certificarea şi gestionarea costurilor calităţii**				
Anul de studiu	II	Semestrul	1	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DAP – Discipline de aprofundare, DS - de specializare, DC – complementară				DAP
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. **Timpul total estimat** (ore alocate activităţilor didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II. Studiu individual	131
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II)	133
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	175
Numărul de credite	7

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	CT1. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești
Competențe profesionale	CP7. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar

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	☐ Însuşirea şi valorificarea noţiunilor de baza din domeniul auditului, certificării şi gestionării costurilor calităţii; ☐ Identificarea etapelor de desfăşurare a unui audit, a unui proces de certificare; ☐ Formarea abilităţii de a analiza elementele costurilor calităţii, metodele de reducere şi optimizare a acestora.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Auditul calităţii	2	Expunere, curs interactiv	
2. Procesul de auditare	2		
3. Elaborarea programului de audit	4		
4. Elemente structurale auditabile	2		
5. Calificarea auditorilor calităţii	2		
6. Certificarea conformităţii	4		

7. Gestionarea costurilor calităţii	4		
8. Costurile asigurării calităţii	2		
9. Metode de analiză a costurilor calităţii	4		
10. Evaluarea costurilor calităţii	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Mironeasa S., *Auditarea, certificarea şi gestionarea costurilor calităţii. Note de curs*, Suceava, 2026. 2. Mironeasa C., Mironeasa S., *Costurile calităţii*, Editura Matrix Rom, Bucureşti, 2009.			

Aplicaţii (*proiect*)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Sunt prezentate studenţilor etapele de elaborare a unei proceduri de proces. Etapele de elaborare a unei proceduri de proces. Aplicaţii în industria alimentară	2	Explicaţia Lucru individual	Se urmăreşte etapă de etapă modul de lucru şi se clarifică eventualele probleme.
2. Documentele auditului calităţii	4		
3. Standardizarea la nivel european şi internaţional. Standardizarea în România. Exemplificări pentru industria alimentară	2		
4. Certificarea conformităţii produselor în România. Aplicaţii practice	2		
5. Avantajele utilizării standardelor şi certificării pentru agenţii economici	1		
6. Avantajele oferite consumatorilor de standardizarea şi certificarea produselor alimentare	1		
7. Metode de reducere a costurilor calităţii. Studiu de caz	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Mironeasa S., *Auditarea, certificarea şi gestionarea costurilor calităţii. Note de curs*, Suceava, 2026. 2. Mironeasa S., *Auditarea, certificarea şi gestionarea costurilor calităţii,* Suceava, 2013.			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	- corectitudinea și nivelul de aprofundare a cunoștințelor privind siguranța alimentară, calitatea, sănătatea publică și legislația; - capacitatea de corelare a cerințelor legislative și normative cu procesele și activitățile din industria alimentară; - capacitatea de identificare și interpretare a neconformităților; - claritatea, coerența și corectitudinea comunicării profesionale.	Test docimologic	60%
Evaluare pe parcurs	- elaborarea documentelor specifice sistemelor de management al calității și siguranței alimentare; - aplicarea cerințelor standardelor și legislației în situații concrete; - parcurgerea tuturor etapelor de elaborare a unei proceduri specifice unui proces din industria alimentară	Verificarea orală, pe parcursul orelor de aplicații, a modului de realizare a procedurii	40%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Silvia MIRONEASA	Prof. univ. dr. ing. Silvia MIRONEASA

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Georgiana-Gabriela CODINĂ

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN