

FIȘA DISCIPLINEI

1. DATE DESPRE PROGRAM

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Dunărea de Jos” Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultura
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Masterat
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor (CESA)

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

2.1 Denumirea disciplinei	Auditul sistemelor de calitate și siguranță alimentară						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Anca Nicolau						
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator	Prof. dr. ing. Anca Nicolau						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Op

3. TIMPUL TOTAL ESTIMAT (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	
Distributia fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Examinări					5
Alte activități :					0
3.7 Total ore studiu individual	20				
3.9 Total ore pe semestru	34				
3.10 Numărul de credite	4				

4. PRECONDIȚII (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	- Notiuni generale referitoare la calitatea produselor alimentare și sistemele de managementul calității și siguranței alimentelor.
4.2 de competențe	- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice de calitate a produselor alimentare, managementul calitatii și siguranței alimentelor, sisteme de management, cerințe.

5. CONDIȚII DE DESFĂȘURARE (acolo unde este cazul)

5.1. CURS	- Sală cu videoproiector și conexiune la Internet
5.2. SEMINAR/LABORATOR	- Sală cu videoproiector și conexiune la Internet

6. COMPETENȚELE SPECIFICE ACUMULATE

PROFESIONALE	C2. Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor C3. Aplicarea tehnicilor avansate de analiză și evaluare a caracteristicilor de calitate și siguranță ale produselor alimentare
TRANSVERSALE	CT1: Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat. CT3: Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare-dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

7. OBIECTIVELE DISCIPLINEI (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectiv general	<ul style="list-style-type: none"> ☉ Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor privind auditul calității și siguranței produselor alimentare; ☉ Cunoașterea, explicarea și interpretarea unor noțiunilor de management, și îmbunătățire continuă ;
7.2 Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> ☉ Insușirea cadrului conceptual al auditului calității și siguranței; ☉ Descrierea sistemelor consacrate de audit pentru managementul calității și siguranței; ☉ Elaborarea fișelor și listelor de verificare; ☉ Întocmirea rapoartelor de audit ;

8. CONȚINUT

8.1. CURS	Metode de predare	Obs.
Audit vs. control - Istoricul și evoluția conceptelor	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	2 ore
Rolul standardizării: avantaje și constrângeri	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	1 ore
Tipuri de audit (de sistem, de produs, de proces), Elaborarea documentelor de audit, Pregătirea planului de audit, Întocmirea raportelor de neconformități, Realizarea planului de acțiuni corective, Întocmirea raportului final și stingerea neconformităților conform SR EN 190111	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	2 ore
Auditul de retail	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	1 ore
Auditul sistemelor de management al calitatii conform standardelor ISO 9001	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	1 ore
Auditul produselor ecologice	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	1 ore
Auditul TQM	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	2 ore
Auditul sistemelor de siguranță alimentară	Prelegerea, conversația euristica, explicația, dezbateră, simularea de situații.	4 ore

SR EN ISO 9000-2006 Sisteme de management a calității. Principii fundamentale și vocabular

Bibliografie:

Sava N., Rotaru, G. 2010. Managementul calității și siguranței, Ed. Academica, Galați.
 Rotaru G., Borda D., Sava N. 2005. Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academica, Galați
 Banu, C., Barascu, E., Stoica, A., Nicolau, A., 2007. *Suveranitate, securitate si siguranta alimentara*, Ed. ASAB, Bucuresti
 Nicolau A.I., Oddgeirsson O. 2018. Chapter 11: Food safety management in fish processing units, 241-254, Trends in Fish Processing Technologies, CRC Press – Ed. Daniela Borda, Anca I. Nicolau, Peter Raspor, ISBN 9781498729178.
 Nicolau, A.I. Auditul sistemelor de calitate și siguranță alimentară. Note de curs.

**9. COROBORAREA CONȚINUTURILOR DISCIPLINEI CU AȘTEPTĂRILE
 REPREZENTANȚILOR COMUNITĂȚII EPISTEMICE, ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE ȘI
 ANGAJATORI REPREZENTATIVI DIN DOMENIUL AFERENT PROGRAMULUI**

-

10. EVALUARE

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4. CURS	<u>Cerinte pentru nota 5:</u> Intocmirea unei fișe de audit. Definirea neconformităților. Întocmirea unui raport de audit. <u>Cerințe maxime de promovare (pentru nota 10):</u> Prezentarea raportului unui audit de siguranță alimentară simulat	Verificare	100%
10.6. STANDARD MINIM DE PERFORMANȚĂ			
<ul style="list-style-type: none"> - Definirea noțiunilor de audit, neconformitate, concluzii ale auditului. - Capacitatea de a formula neconformități asociate cu aspecte de siguranță alimentară - Capacitatea de întocmi fișe de verificare 			

Data completării
05.09.2022

Semnătura titularului de curs
Prof. dr. ing. Anca NICOLAU

Semnătura titularului de seminar
Prof. dr. ing. Anca NICOLAU

Data avizării în departament
29.09.2022

Semnătura directorului departamentului
Prof. dr. ing. *Camelia VIZIREANU*

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului¹
Prof. dr. ing. *Gabriela Elena BAHIRIM*

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești