



## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
1.3. Departamentul	HORTICULTURĂ- ȘTIINȚA ALIMENTULUI
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
1.7. Programul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>CHIMIA ALIMENTELOR</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. dr. Babeanu Cristina						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Prof. dr. Babeanu Cristina						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DD/DI

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru a activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					26
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					6
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					-
Examinări					6
Alte activități.....					
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>					<b>58</b>
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>					<b>100</b>
<b>3.9. Numărul de credite</b>					<b>4</b>

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	<ul style="list-style-type: none"><li>Chimie organica, Chimie fizica si coloidala</li></ul>
4.2. de competențe	<ul style="list-style-type: none"><li></li></ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"><li>Acces internet platforme de e-learning</li><li>laptop</li></ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	<ul style="list-style-type: none"><li>Laborator care este dotat cu ustensile și aparatură de laborator necesare desfășurării în bune condiții a lucrărilor practice. Laboratorul are si acces la internet si echipament de predare multimedia</li></ul>

## 6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

<b>Cunoștințe</b>	Studentul/Absolventul: <ul style="list-style-type: none"> <li>- definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.</li> <li>- definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.</li> <li>- recunoaște, analizează, concluzionează concepte, teorii și metode din alte domenii în domeniul Ingineriei produselor alimentare</li> </ul>
<b>Aptitudini (Abilități)</b>	Studentul/Absolventul: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare.</li> <li>2. efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalua calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.</li> </ol>
<b>Responsabilitate și autonomie</b>	Studentul/Absolventul: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.</li> <li>2. elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției</li> <li>3. aplică cunoștințele învățate în alte cursuri pentru a explica interacțiunile cu ingineria produselor alimentare.</li> </ol>

## 7. Conținuturi

<b>7.1. CURS</b>	<b>Modalitatea de desfășurare</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Fond de timp alocat (ore)</b>
Noțiunile de aliment și nutrient. Definirea calității alimentului și factorii care o influențează. Calitățile senzoriale ale alimentelor. Valoarea alimentară și valoarea calorică a alimentelor. Necesarul nutritiv al organismului.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2
Apa în produse alimentare. Structura și proprietățile fizico-chimice ale apei. Efectul apei asupra duratei de depozitare - activitatea apei. pH și soluții tampon.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2
Substanțele minerale ca factori nutritivi. Macroelementele în alimentație (calciul, fosforul, magneziul, sulf, sodiul, potasiul): rol biologic, necesar și surse alimentare. Microelementele în alimentație (fierul, zincul, cuprul, fluorul, cobaltul, seleniul, manganul, molibdenul) rol biologic, necesar și surse alimentare	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2
Glucidele în produse alimentare. Răspândire și importanță. Proprietăți fizico-chimice și funcționale cu aplicații în tehnologia alimentară. Conținutul în glucide al diferitelor alimente. Modificarea chimică a glucidelor, degradarea termică, caramelizarea. Proprietățile funcționale ale amidonului și ale substanțelor pectice. Fibrele alimentare -reprezentanți, proprietăți fizico-chimice și funcționale.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	6
Lipidele în produse alimentare. Proprietățile fizico-	față în față	Prelegere frontală și	4

chimice și funcționale ale lipidelor. Modificarea lipidelor prin hidroliză, degradarea oxidativă și degradarea termică. Influența lipidelor asupra calității alimentelor.		expu- nere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	
Proprietățile fizico-chimice și funcționale ale aminoacizilor și proteinelor. Hidratarea, interacțiuni hidrofobe, denaturarea proteinelor. Reacția Maillard, reacția Strecker. Valoarea nutritivă a proteinelor.	față în față	Prelegere frontală și expu- nere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2
Componente alimentare cu acțiune reglatoare și senzorială: Enzime, Vitamine, hormoni, metaboliți secundari	față în față	Prelegere frontală și expu- nere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	4
Acizii organici în compoziția și tehnologia produselor alimentare. Proprietățile fizico-chimice și funcționale ale acizilor organici. Proprietățile senzoriale. Influența acizilor organici asupra modificărilor chimice a compușilor din alimente.	față în față	Prelegere frontală și expu- nere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2
Procesele de oxidare a alimentelor. Implicarea oxigenului în procesele de oxidare a compușilor chimici. Degradarea oxidativă a substanțelor biologice active. Reacții în lanț, formarea radicalilor liberi. Antioxidanți.	față în față	Prelegere frontală și expu- nere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2
Modificări ale compoziției chimice ale alimentelor în timpul procesării și depozitării	față în față	Prelegere frontală și expu- nere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2
<b>Bibliografie:</b>			
1. Socaciu, C., Chimia Alimentului, manual Didactic, Ed Academic Pres, Cluj Napoca, 2017			
2. C. Banu Tratat de chimia alimentară. Ed. AGIR, București, 2002;			
3.			

<b>7.2. Seminar/laborator</b>	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Determinarea acidității diferitelor alimente.	față în față	Experiment, discuții și dezbateri, problematizarea	2
Determinarea conținutului de polifenoli totali din alimente.	față în față	Experiment, discuții și dezbateri, problematizarea	
Determinarea activității antioxidante a unor produse vegetale.	față în față	Experiment, discuții și dezbateri, problematizarea	2
Evidențierea gradului de alterare al grăsimilor alimentare prin determinarea indicelui de peroxid și benzidinic.	față în față	Experiment, discuții și dezbateri, problematizarea	2
Determinarea clorurii de sodiu din produse de origine animală.	față în față	Experiment, discuții și dezbateri, problematizarea	2
Determinarea activității amilazice.	față în față	Experiment, discuții și dezbateri, problematizarea	2
Controlul îmbrunării enzimatică,	față în față	Experiment, discuții și	2

determinarea activității polifenoloxidazelor		dezbateri, problematizarea	
<b>Bibliografie:</b>			
1. Băbeanu C., Marinescu G., Glodeanu E., Ciobanu G., Biochimie vegetală practică, Editura INFO, Craiova, 2003			

**8. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din țară și din străinătate.

Conținutului disciplinei a fost discutat cu reprezentanți ai mediului economic de specialitate.

**9. Evaluare**

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	- cunoașterea conținutului aferent disciplinei - asimilarea cunoștințelor predate și exprimarea coerentă și clară în scris	Dezbateri, conversația	60%
9.5. Seminar/laborator	Identificarea și utilizarea metodelor, instrumentelor, și aparaturii pentru activități de măsurare și monitorizare. Corectitudinea calculului și a interpretării datelor.	Observarea activității pe parcursul semestrului	20%
	- modalitatea de întocmire a referatelor de laborator/portofoliu.	Elaborarea și prezentarea portofoliului.	20%
9.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea unor noțiuni teoretice de bază (minimale) ale subiectului dar o abordare corectă din punct de vedere științific.</li> <li>• Utilizarea corectă a metodelor și tehnicilor, a materialelor, substanțelor și aparaturii. Realizarea unui portofoliu de laborator sistematic și organizat.</li> </ul>			

Data completării  
26.09.2025

Titular de disciplină,  
Băbeanu Cristina

Semnătura titularului

Data avizării în departament  
.....

Director de departament,  
.....

Semnătura directorului de departament,  
.....

**FIȘA DISCIPLINEI  
MICROBIOLOGIE SPECIALĂ**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Horticultură/Horticultură și Știința Alimentului
1.3. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Ciclul de studii	Licență
1.5. Programul de studii/Calificarea	IPA

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<b>MICROBIOLOGIE SPECIALĂ</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	<b>Prof.dr. ing. Tuțulescu Felicia</b>						
2.3. Titularul activităților de seminar	<b>Prof.dr.ing. Tuțulescu Felicia</b>						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	III	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS

**3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)**

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					24
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					24
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	72				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite	4				

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	Chimia alimentelor
4.2. de competențe	

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>sală de curs dotată multimedia</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>laborator dotat corespunzător pentru desfășurarea lucrărilor practice</li> </ul>

**6. Competențe specifice acumulate**

<b>Competențe profesionale</b>	<p>C1 Identificarea, descrierea și utilizarea adecvata a notiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare - 1 credit</p> <p>C2 Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară - 2 credit</p> <p>C3 Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit - 1 credit</p>
--------------------------------	---

<b>Competențe transversale</b>	CT1 Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar - 1 credit
--------------------------------	---

### 7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea microorganismelor implicate în tehnologii alimentare
7.2. Obiectivele specifice	- Cunoașterea factorilor care influențează activitatea microorganismelor prezente în alimente - Cunoașterea tehnicilor de izolare și identificare a germenilor microbieni prezenți în alimente

### 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Principalele grupe de bacterii implicate în industria alimentară. Grupa cocilor G(+)	Expunerea sistematică	2 ore
Principalele grupe de bacterii implicate în industria alimentară. Grupa bacililor G(+)	Expunerea sistematică	2 ore
Principalele grupe de bacterii implicate în industria alimentară. Grupa bacililor G(-)	Expunerea sistematică	2 ore
Principalele grupe de bacterii implicate în industria alimentară. Grupa cocilor G(-)	Expunerea sistematică	1 oră
Principalele genuri de levuri implicate în industria alimentară.	Expunerea sistematică	1 oră
Principalele genuri de mucegaiuri implicate în industria alimentară.	Expunerea sistematică	1 oră
Factori care influențează activitatea metabolică a microorganismelor prezente în alimente. Modificări ale alimentelor produse de microorganisme	Expunerea sistematică	1 oră
Factorii extrinseci care influențează microorganismele prezente în alimente	Expunerea sistematică	1 oră
Factorii intrinseci care acționează asupra microorganismelor prezente în alimente	Expunerea sistematică	1 oră
Factorii care țin de prelucrarea produselor	Expunerea sistematică	1 oră
Factorii implicați care influențează microorganismele prezente în alimente	Expunerea sistematică	1 oră
Bibliografie 1. Popa A., Popa D., Dragomir F. <i>Microbiologie generală</i> . Ed. Universitaria, 2002. 2. Dragomir F., Popa D. <i>Microbiologie practică</i> . Ed. Universitaria, 2008. 3. Popa A., Popa D., Dragomir F. <i>Microbiologie oenologică</i> , Ed. Universitaria, Craiova, 2004. 4. Dragomir F. <i>Microbiologia alimentelor</i> . Ed. Universitaria, Craiova, 2006.		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Tehnici de izolare, cultivare și conservare a culturilor pure de microorganisme.	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	3 ore
Tehnici de identificare a microorganismelor : - conduita generală a identificării bacteriilor; - conduita generală a identificării ciupercilor	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	8 ore
Influența factorilor intrinseci și extrinseci asupra microorganismelor prezente în alimente: temperatura, pH-ul, presiunea osmotică	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	3 ore
Bibliografie		

Dragomir F., Popa D. *Microbiologie. Metode de laborator*. Ed. Universitaria, 2002.

Dragomir F., Popa D. *Microbiologie practică*. Ed. Universitaria, 2008.

### **9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

- Cursul de Microbiologie specială conține toate elementele teoretice și practice de care viitorii absolvenți au nevoie pentru a profesa în cadrul societăților comerciale cu profil de Industrie alimentară sau în domeniul controlului sanitar al produselor alimentare.

### **10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Înșușirea conținutului predat la curs	Examen oral	75%
10.5. Seminar/laborator	Dobândirea abilităților necesare în laboratorul de microbiologie	Observații pe parcursul lucrărilor de laborator	5%
	Înșușirea metodelor de lucru în laboratorul de microbiologie	Sesiune de întrebări pe parcursul lucrărilor de laborator	20%
10.6. Standard minim de performanță Nota 5 la examenul oral și 5 din 10 puncte la notarea de la laborator			

Data completării  
20.09.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament  
26.09.2025

Semnătura directorului de departament

Decan,

Prof. dr. ing. Cosmulescu Sina

## FIȘA DISCIPLINEI

### MATERII PRIME VEGETALE I

#### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Horticultură
1.3. Catedra	Departamentul Horticultură - Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/Calificarea	Ingineria produselor alimentare

#### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>MATERII PRIME VEGETALE I</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	Șef. lucr.dr.ing. Gheorghiu Nicolae						
2.3. Titularul activităților de seminar/Laborator	Șef. lucr.dr.ing. Gheorghiu Nicolae						
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Ob.

#### 3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	<b>2</b>	din care: 3.2 curs	<b>1</b>	3.3. seminar/laborator	<b>1</b>
3.4. Total ore din planul de învățământ	<b>28</b>	din care: 3.5 curs	<b>14</b>	3.6. seminar/laborator	<b>14</b>
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					<b>22</b>
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					<b>10</b>
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					<b>10</b>
Tutoriat					-
Examinări					<b>5</b>
Alte activități.....					-
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	<b>47</b>				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	<b>75</b>				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	<b>3</b>				

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	<ul style="list-style-type: none"><li>Chimia alimentelor, Biochimie , Microbiologie</li></ul>
4.2. de competențe	<ul style="list-style-type: none"><li>Înțelegerea noțiunilor privind caracteristicile fizico-chimice și direcțiile de valorificare ale materiilor prime viticole și pomicole.</li></ul>

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"><li>Condiții de învățare activă și interactivă, activități didactice: sală curs, videoproiector, prezentare Power point.</li></ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"><li>Sala de laborator dotată cu ustensile și echipamente specifice analizelor materiilor prime struguri și fructe specii pomicole.</li></ul>

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p><b>C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvata a notiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare – 2 credite</b></p> <p><b>C1.1</b> Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința alimentelor (definită în termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și transformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <p><b>C1.2</b> Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind cunoștințele de bază privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentare și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea principiilor și metodelor de bază din știința alimentelor pentru soluționarea problemelor ingineresti și tehnologice, inclusiv cele legate de siguranța alimentelor -</li> <li>• Evaluarea caracteristicilor calitative și cantitative, performanțelor și limitelor proceselor specifice lanțului agroalimentar</li> </ul> <p>Elaborarea de proiecte tehnologice pe lanțul agroalimentar, prin fundamentare științifică în scopul îmbunătățirii performanțelor existente</p>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CT1</b> Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în munca, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.</li> </ul> <p>Executarea operărilor specifice din sfera de producție în baza fișei postului cu respectarea normelor și valorilor eticii profesionale – <b>1 credit</b></p>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea principalelor direcții de producție pentru struguri și a caracteristicilor materiilor prime pomicole, clasificarea speciilor pomicole de climat temperat și importanța acestor aspecte pentru folosirea fructelor în procesul de păstrare și prelucrare.</li> <li>• Prezentarea caracteristicilor morfologice și tehnologice a principalelor soiuri de struguri de masă, soiuri de struguri apirene și soiuri de struguri pentru vin</li> <li>• Prezentarea caracteristicilor materiilor prime ale principalelor specii pomicole.</li> <li>• Prezentarea proprietăților fizice, senzoriale și a compoziției chimice a materiilor prime pomicole cu rol în stabilirea direcției de prelucrare.</li> </ul>
7.2. Obiectivele specifice	<p>Explicarea și interpretarea principalilor indici tehnologici ce caracterizează soiurile de struguri</p> <p>Explicarea și interpretarea principalilor parametri de calitate ai strugurilor-materie primă pentru vinificație în timpul procesului de maturare</p> <p>Determinarea principalilor parametri calitativi ai strugurilor de masă, apireni și ai strugurilor pentru vin</p> <p>Definirea principiilor metodelor de apreciere a calității materiilor prime pomicole.</p> <p>Determinarea principalilor indici tehnologici ai materiilor prime pomicole.</p> <p>Evaluarea posibilităților olfactiv-gustative și calității materiilor prime pomicole utilizând metode și tehnici specifice.</p>

## 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Caracteristicile de bază ale strugurilor și evoluția procesului de creștere și maturare .	Expunere, prelegere, prezentare power point	1 oră
Caracteristicile tehnologice ale soiurilor de struguri pentru masă și apirene.	Expunere, prelegere, prezentare power point	1 oră
Particularitățile tehnologice ale strugurilor pentru vinuri albe de consum curent și de calitate superioară	Expunere, prelegere, prezentare power point	2 ore
Particularitățile tehnologice ale strugurilor pentru vinuri roșii de consum curent și de calitate superioară	Expunere, prelegere, prezentare power point	1 oră
Caracteristici fizico-chimice și tehnologice ale strugurilor pentru vinuri aromate	Expunere, prelegere, prezentare power point	1 oră
Particularitățile tehnologice ale strugurilor pentru distilate și vinuri spumante	Expunere, prelegere, prezentare power point	1 oră
Clasificarea materiilor prime pomicole, procesele de creștere și maturare ale fructelor.	Expunere, prelegere, prezentare power point	1 oră
Compoziția chimică, proprietățile fizice și senzoriale ale fructelor.	Activitatea se va desfășura Expunere, prelegere, prezentare power point	1 oră
Caracteristicile materiilor prime ale speciilor pomicole sămânțoase	Activ Expunere, prelegere, prezentare power point	2 ore
Caracteristicile materiilor prime ale speciilor pomicole sămburoase	Expunere, prelegere, prezentare power point	2 ore
Caracteristicile materiilor prime ale speciilor pomicole de arbuști fructiferi	Expunere, prelegere, prezentare power point	1 oră

### Bibliografie

1. Cichi Daniela Doloris, Popa Camelia, Necula Cezarina, 2010 – Ghid ampelografic al soiurilor de struguri pentru masă, Editura Universitaria, Craiova
1. Muntean Camelia, 2001 - "Materii prime pentru industria vinicolă", Editura Sitech, Craiova
2. Muntean Camelia, Ionică Laura, 2006 - "Struguri de masă și materii prime pentru industria vinicolă", Editura Sitech, Craiova
3. Baci A., 2000 – Materii prime pentru industria conservelor din fructe – Edit. Universitaria, Craiova.
3. Olteanu I. și col., 2002 - "Viticultura specială. Zonare, ampelografie, tehnologii specifice", Editura Universitaria, Craiova
4. Muntean Camelia 2022 - Suport curs electronic

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Stabilirea indicilor tehnologici și fizico-chimici la strugurii albi și negrii pentru masa	Demonstrație, experiment	1 oră
Stabilirea indicilor tehnologici și fizico-chimici la strugurii pentru stafide	Demonstrație, experiment	1 oră
Stabilirea indicilor tehnologici și fizico-chimici la strugurii pentru vinuri albe de consum curent	Demonstrație, experiment	1 oră
Stabilirea indicilor tehnologici și fizico-chimici la strugurii pentru vinuri albe de calitate superioară	Demonstrație, experiment	2 ore
Stabilirea indicilor tehnologici și fizico-chimici la strugurii pentru vinuri roșii de consum curent	Demonstrație, experiment	1 oră
Stabilirea indicilor tehnologici și fizico-chimici la strugurii pentru vinuri roșii de calitate superioară	Demonstrație, experiment	1 oră
Studiul caracterelor morfologice pentru cunoașterea materiilor prime pomicole (formă, mărime, culoare, structură anatomică).	Demonstrație, experiment	2 oră
Stabilirea indicilor tehnologici și fizico-chimici ai materiilor prime sămânțoase.	Demonstrație, experiment	1 oră
Stabilirea indicilor tehnologici și fizico-chimici ai materiilor prime ,sămburoase	Demonstrație, experiment	1 oră

Stabilirea indicilor tehnologici și fizico-chimici ai materiilor prime provenite de la arbuști fructiferi.	Demonstrație, experiment	1 oră
Întocmirea fișei de apreciere organoleptică a calității fructelor	Demonstrație, experiment	2 ore
<b>Bibliografie</b> Baciu Aurelian 2013,- Îndrumător de laborator pentru materii prime pentru industria conservelor din fructe Cichi Daniela Doloris, Popa Camelia, Necula Cezarina, 2010 – Ghid ampelografic al soiurilor de struguri pentru masă, Editura Universitaria, Craiova Muntean Camelia, 2001 - "Materii prime pentru industria vinicolă", Editura Sitech, Craiova Muntean Camelia, Ionică Laura, 2006 - "Struguri de masă și materii prime pentru industria vinicolă", Editura Sitech, Craiova Muntean Camelia 2022 - Suport electronic îndrumător lucrări practice		

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

- Conținutul disciplinei Materii prime de origine vegetală II este în concordanță cu cerințele impuse de legislația internațională O.I.V.și cu procedeele standard aplicate în mod curent de către procesatorii de materii prime pomicole.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală	20%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificare scris/oral	60%
10.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Oral	20%
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50% punctaj după însumarea punctajelor ponderate</li> </ul>			

Data completării  
25.09.2025

Semnătura titularului  
S.L. dr.ing. Gheorghiu Constantin  
Nicolae

Semnătura titularului de seminar  
S.L.dr.ing.Gheorghiu Constantin  
Nicolae

Data avizării în Departament  
26.09.2025

Semnătura șefului de departament  
Conf.univ.dr.ing. Mira Elena Ionică

## FIȘA DISCIPLINEI

### TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ I

#### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Horticultură
1.3. Catedra	Departamentul Horticultură - Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/Calificarea	Ingineria produselor alimentare/Inginer

#### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Tehnologii generale în industria alimentară</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	<b>Șef lucr. dr.ing. Stoica Felicia</b>						
2.3. Titularul activităților de seminar/ Laborator	<b>Șef lucr. dr.ing. Stoica Felicia</b>						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7. Regimul disciplinei	DD/DI.

#### 3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					21
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					-
Examinări					8
Alte activități.....					-
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	<b>69</b>				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	<b>125</b>				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	<b>5</b>				

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de Chimia alimentelor, Chimie fizică și coloidală, Chimie organică, Chimia alimentelor, Biochimie
4.2. de competențe	Cunoștințe de metode și tehnici de analiza instrumentală, abilitatea de a efectua corect operații curente de laborator, lucrul cu reactivii chimici

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală de curs cu videoprojector, laptop, conectare Internet</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborator de tehnologie în industria alimentară dotat cu sticlărie și aparatură de laborator</li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvata a notiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare – 1 credit</b></p> <p><b>C1.1</b> Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de baza din știința alimentelor (definită în termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și transformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <p><b>C1.2</b> Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind cunoștințele de baza privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentare și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea principiilor și metodelor de baza din știința alimentelor pentru soluționarea problemelor ingineresti și tehnologice, inclusiv cele legate de siguranța alimentelor -</li> <li>• Evaluarea caracteristicilor calitative și cantitative, performanțelor și limitelor proceselor specifice lanțului agroalimentar</li> </ul> <p>Elaborarea de proiecte tehnologice pe lanțul agroalimentar, prin fundamentare științifică în scopul îmbunătățirii performanțelor existente</p> <p><b>C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materia primă până la produs finit – 2 credite</b></p> <p><b>C3.1</b> Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de baza privind tehnologiile agroalimentare</p> <p><b>C3.2</b> Explicarea și interpretarea principiilor și metodelor utilizate în procesele tehnologice pe lanțul alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorizarea și controlul proceselor tehnologice din industria alimentară, identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții</li> <li>• Evaluarea conform standardelor existente a performanțelor tehnologiilor prin intermediul sistemelor de monitorizare din industria alimentară</li> </ul> <p>Elaborarea de proiecte legate de tehnologii și produse specifice industriei agroalimentare</p>
<b>Competențe transversale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CT1</b> Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în munca, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar. - 1 credit</li> </ul>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea principiilor, metodelor și procedeelelor generale implicate în diferitele sectoare ale industriei alimentare</li> <li>• Utilizarea adecvată a metodelor și procedeelelor tehnologice în diferite ramuri ale industriei alimentare: industria vinului; industria oțetului; industria băuturilor alcoolice distilate naturale; industria sucurilor naturale din fructe, industria laptelui, industria cărnii, industria uleiului, industria zahărului</li> </ul>
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicarea și interpretarea pe liniile tehnologice a procedeelelor de obținere a produselor finite specifice fiecărei industrii alimentare studiate</li> <li>• Explicarea și interpretarea proceselor chimice și biochimice în diferitele industrii studiate</li> <li>• Explicarea diferitelor procedee tehnologice (fermentația</li> </ul>

	<p>alcoolică, fermentația acetică) din punct de vedere teoretic și practic</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinarea în laborator a principalilor parametri de calitate ai produsului alimentar studiat</li> <li>• Determinarea proprietăților organoleptice prin efectuarea de degustări ale produsului finit</li> <li>• Posibilități de identificare a produselor alimentare existente pe piață necorespunzătoare standardelor în vigoare</li> </ul>
--	--

## 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Apa în industria alimentară: apa în industria conservelor; apa în industria laptelui și produselor lactate; apa în industriile fermentative; apa în industria panificației și a pastelor făinoase; apa în industria uleiurilor; apa în industria zahărului.	Expunere, prelegere	2 ore
2. Metode de îmbunătățire a calității apelor în industria alimentară. Epurarea apelor din industria alimentară. Apele reziduale din industria alimentară.	Expunere, prelegere	2 ore
3. Tehnologia vinului. Clasificarea vinurilor. Tehnologia de obținere a vinurilor albe	Expunere, prelegere	2 ore
4. Tehnologia de obținere a vinurilor roșii și arome	Expunere, prelegere	2 ore
5. Materii prime folosite în industria oțetului	Expunere, prelegere	2 ore
6. Agenții de fermentare-oxidare a etanolului în acid acetic	Expunere, prelegere	2 ore
7. Procedee biotehnologice de obținere a oțetului: procedeul Orleanse, Boerhaave, Schutzenbach, Generator, Frings	Expunere, prelegere	2 ore
8. Stabilizarea și condiționarea oțetului	Expunere, prelegere	2 ore
9. Introducere în tehnologia cărnii și a produselor din carne. Procese tehnologice de abator. Procese tehnologice de prelucrare a cărnii.	Expunere, prelegere	2 ore
10. Conservarea cărnii. Tehnologia produselor din carne. Materii prime, materii auxiliare și materiale pentru fabricarea produselor din carne. Semifabricate din carne.	Expunere, prelegere	2 ore
11. Valorificarea subproduselor din industria cărnii	Expunere, prelegere	2 ore
12. Valoarea nutritivă a laptelui și a produselor lactate. Importanța în alimentație. Compoziția chimică a laptelui	Expunere, prelegere	2 ore
13. Tehnologii folosite în industria produselor lactate	Expunere, prelegere	2 ore
14. Valorificarea subproduselor din industria laptelui și a produselor lactate.	Expunere, prelegere	2 ore

## Bibliografie

1. Banu C., 1998- Manualul inginerului de industrie alimentară, Editura Tehnică, București
2. Banu C., 2001- Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol. I, Editura Agir, București
3. Banu, C, s.a. 2003- Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București,
4. Căpruciu Ramona, 2011 – Tehnologii utilizate în industria uleiului. Editura Sitech, Craiova,
5. Ionică Mira Elena, 2013- Păstrarea materiilor prime agricole și horticoale utilizate în industria alimentară, Editura Universitaria, Craiova,
6. Muntean Camelia, 2012 – Tehnologii în industria vinicolă, Ed. Sitech, Craiova
7. Nour Violeta, Ionica Mira Elena, 2004- Controlul calității în industria conservelor de legume și fructe. Ed. Universitaria, Craiova
8. Nour Violeta, 2008- Tehnologia cărnii și produselor din carne. Ed. Universitaria, Craiova
9. Petre Săvescu, 2008- Tehnologii folosite la obținerea zahărului din sfecla de zahăr, Editura Sitech, Craiova
10. Stoica Felicia, 2007 – Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă, Editura Sitech, Craiova
11. Stoica Felicia, 2012 – Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și

metode de analiză, Editura Sitech, Craiova

12. Stoica Felicia, 2016 - Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Ediția a II-a, revizuită și adăugită, Editura Sitech, Craiova

13. . XXX, 2004 – Guidelines for Drinking Water – Water quality, third edition, World Health Organization

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Apa în industria alimentară. Condiții de calitate (caracteristici organoleptice, fizice, radioactive, chimice, bacteriologice, biologice). Determinarea temperaturii, mirosului și gustului la apa potabilă.	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea alcalinității apei. Determinarea acidității apei	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea bioxidului de carbon liber, legat și total din apă. Determinarea bioxidului de carbon agresiv.	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea durtății apei potabile. Determinarea turbidității apei potabile.	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea zaharurilor din musturi și sucuri	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea alcoolului la diferite tipuri de vinuri	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea acidității la diferite tipuri de vinuri	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea acidității totale a oțetului	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea conținutului în fier total	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Identificarea acizilor minerali, a coloranților sintetici și a caramelului.	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Limpezirea oțetului cu materiale cleitoare de origine minerală	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Examenul senzorial al cărnii. Examenul organoleptic al extractului apos. Determinarea calității cărnii utilizând extractul de carne	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Identificarea hidrogenului sulfurat la carne	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Calitatea nutritivă și senzorială a laptelui și a produselor din lapte	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea densității și acidității laptelui.	Demonstrație didactică, experiment	2 ore

### **Bibliografie**

1. Banu C., 1998- Manualul inginerului de industrie alimentară, Editura Tehnică, București
2. Banu C., 2001- Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol. I, Editura Agir, București
3. Ionică Mira Elena, Metode de analiza și control al calitatii fructelor și legumelor proaspete și divers prelucrate, Editura Universitaria, Craiova,
4. Muntean Camelia, Băduca C., Stoica Felicia, 2001 – Operații tehnologice și metode de analiză și control în industria vinicolă, Ed. Sitech, Craiova
5. Petre Săvescu, 2009- Metode moderne de analize fizico-chimice utilizate în procesul de obținere a zahărului, Editura Universitaria, Craiova,
6. Stoica Felicia, 2007 – Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă, Editura Sitech, Craiova
7. Stoica Felicia, 2012 – Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Editura Sitech, Craiova
8. Stoica Felicia, 2016 - Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Ediția a II-a, revizuită și adăugită, Editura Sitech, Craiova
9. XXX, 2004 – Guidelines for Drinking Water – Water quality, third edition, World Health Organization

## 9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația românească și internațională în vigoare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în întreprinderile din industria alimentară.
- În aceeași măsură, conținutul atât al cursului cât și al lucrărilor practice de laborator sunt coroborate cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorii reprezentativi din industria alimentară

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	10%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	60%
10.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Verificarea practică curentă	20%
		Verificarea orală	10%
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"><li>• cunoașterea principiilor generale ale procedeelelor tehnologice folosite în diferite industrii alimentare</li><li>• cunoașterea determinărilor și identificărilor principalilor parametri de calitate ai produsului alimentar studiat</li></ul>			

Data completării  
24.09.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament  
24.09.2025

Semnătura directorului de departament  
Conf.univ. dr. ing. Ionică Mira Elena

.....

.....

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Horticultură/Horticultură și Știința Alimentului
1.3. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Ciclul de studii	Licență
1.5. Programul de studii/Calificarea	IPA

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<b>IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	<b>Prof.dr.ing. Tuțulescu Felicia</b>						
2.3. Titularul activităților de seminar	<b>Prof.dr.ing. Tuțulescu Felicia</b>						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	III	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DD

**3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)**

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					13
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	47				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite	3				

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	• Microbiologie
4.2. de competențe	•

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	• Sală dotată multimedia
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Sală laborator dotată corespunzător

**6. Competențe specifice acumulate**

<b>Competențe profesionale</b>	<p>C1.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de baza din știința alimentelor (definită în termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și transformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <p>C6.1 Interpretarea terminologiei de specialitate cu privire la calitatea, standardele și igiena produselor alimentare în vederea colaborării și cooperării cu instituțiile cu responsabilități în domeniul calității și siguranței alimentare</p>
--------------------------------	--

Competențe transversale	
-------------------------	--

### 7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	- Importanța cunoașterii și înțelegerii igienei personalului angajat în industria alimentară, a controalelor la care este supus personalul angajat în industria alimentară, a cerințelor de amplasament, constructive și de amenajare a întreprinderilor de industrie alimentară, a igienizării întreprinderilor de industrie alimentară
7.2. Obiectivele specifice	- Pregătirea viitorilor ingineri din industria alimentară pentru respectarea normelor de igienă specifice întreprinderilor agroalimentare precum și cunoașterea și aprofundarea tehnicilor și metodelor moderne de igienizare a personalului, echipamentelor, instalațiilor și utilajelor folosite în industria alimentară. - Cunoașterea aplicării Legislației UE în domeniul Igienii întreprinderilor alimentare, a personalului din industria alimentară și a reglementărilor privitoare la protecția mediului din industria alimentară

### 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Cerințe igienico-sanitare privind proiectarea și amplasarea întreprinderilor de industrie alimentară	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Cerințe igienico-sanitare privind construcția întreprinderilor de industrie alimentară	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Cerințe igienico-sanitare privind amenajarea fluxurilor de materii prime, materii auxiliare specifice întreprinderilor de industrie alimentară	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Cerințe igienico-sanitare privind amenajarea fluxurilor de materii reziduale specifice întreprinderilor de industrie alimentară	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Controlul personalului din industria alimentară	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Metode și mijloace de spălare în industria alimentară	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Metode și mijloace de dezinfectie în industria alimentară	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore

#### Bibliografie

1. Notițe de curs
2. Berilă I., Prejbeanu I., Olteanu I. 2002. *Igiena unităților industriale alimentare*, EUCraiova
3. Forsythe S.J., Hayes P.R. 2006. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*, Third Edition, C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962
4. Lelieveld H.L.M. 2005. *Handbook of Hygiene Control in Food Industry*, C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962
5. \*\*\* Regulamentele EU din domeniu

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Metode de control a calității apei folosite în industria alimentară	Expunere, dezbateri, dialog, aplicații practice	2 ore
Metode de control a calității aerului din industria alimentară	Expunere, dezbateri, dialog, aplicații practice	2 ore
Metode de spălare, dezinfectie și deratizare în industria alimentară	Expunere, dezbateri, dialog, aplicații practice	2 ore
Metode de control al salubrității suprafețelor de lucru,	Expunere, dezbateri,	2 ore

ustensilelor, ambalajelor și mașinilor în întreprinderile de industrie alimentară	dialog, aplicații practice	
Metode moderne de prevenire a riscului alimentar cauzat de nerespectarea igienei în unitățile de industrie alimentară	Expunere, dezbateri, dialog, aplicații practice	2 ore
Elemente de legislație din domeniul igienei întreprinderilor de industrie alimentară	Expunere, dezbateri, dialog, aplicații practice	2 ore
Procedura de igienizare și instrucțiunile de lucru conforme cu SMC ISO 9001-2001. Studiu de caz	Expunere, dezbateri, dialog, aplicații practice	2 ore
<b>Bibliografie</b> 1. Berilă I., Prejbeanu I., Olteanu I. 2002. <i>Igiena unităților industriale alimentare</i> , EUCraiova 2. Forsythe S.J., Hayes P.R. 2006. <i>Food Hygiene, Microbiology and HACCP</i> , Third Edition, C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962 3. Lelieveld H.L.M. 2005. <i>Handbook of Hygiene Control in Food Industry</i> , C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962 4. *** Regulamentele EU din domeniu		

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Conținuturile disciplinei sunt coroborate strict cu așteptările agenților economici din domeniul alimentar, cu Procedurile și instrucțiunile de lucru specifice, cu Reglementările naționale și internaționale

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Participare interactivă	Colocviu scris	75%
10.5. Seminar/laborator	Înșușirea metodelor de lucru în laborator	Observații pe parcursul lucrărilor de laborator	25%
10.6. Standard minim de performanță			
• Nota 5 la colocviu scris și 5 puncte din 10 la lucrările de laborator			

Data completării  
20.09.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament  
26.09.2025

Semnătura directorului de departament

Decan,

Prof. dr. ing. Cosmulescu Sina

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	<b>UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA</b>
1.2. Facultatea/Departamentul	<b>HORTICULTURĂ</b>
1.3. Catedra	<b>Horticultură și Știința alimentului</b>
1.4. Domeniul de studii	<b>Ingineria Produselor Alimentare</b>
1.5. Ciclul de studii	<b>Licenta</b>
1.6. Programul de studii/Calificarea	<b>Ingineria produselor alimentare</b>

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	POLITICI ȘI STRATEGII PRIVIND SECURITATEA ALIMENTARĂ						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr.ing. Poenaru Maria-Magdalena						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf.univ.dr.ing. Poenaru Maria-Magdalena						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DD/DO

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					4
Examinări					5
Alte activități.....					0
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	<b>44</b>				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	<b>100</b>				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	<b>4</b>				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sală de curs dotată cu mijloace audio-video și de prezentare digitală (laptop și videoproiector)</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sală de seminar dotată cu mijloace audio-video și de prezentare digitală (laptop și videoproiector)</li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe</b>	<p>C2. Demonstrarea capacității de implementare a sistemului calității totale și a expertizei în domeniul alimentar.</p> <p>C3. Realizarea auditului intern și extern în domeniul calității și siguranței alimentare.</p> <p>C4. Aplicarea principiilor și sistemelor de management a calității în filiera agroalimentară.</p>
<b>Competențe transversale</b>	<p>CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul</p> <p>CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de control a proceselor și produselor din industria alimentară.</p> <p>CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi de învățare continuă și perfecționare în domeniul activității de control și experiză în industria alimentară.</p>

## 7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplina urmărește asimilarea de către studenți a politicilor și strategiilor internaționale privitoare la securitatea alimentară, a cadrului legislativ din acest domeniu, Codex Alimentarius, Carta alba a siguranței alimentare, Politicilor de protecție a consumatorilor, Cuantificarea indicatorilor de Securitate alimentară prin metode statistice
7.2. Obiectivele specifice	-

## 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Securitatea alimentară – factori determinanți	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
2. Securitatea alimentară – concepte și măsuri	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
3. Organisme naționale și internaționale cu atribuții în asigurarea securității alimentare	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
4. Politici Europene privind securitatea alimentară: Aquis-ul comunitar.	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
5. Codex Alimentarius. Cartea alba a siguranței alimentare.	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
6. Politici privind securitatea nutrițională	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
7. Impactul accesului la alimente asupra securității alimentare. Intervenții	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
8. Efectele adoptării tehnologiei, efectele genului capului de familie asupra securității alimentare	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
9. Concepte privind securitatea alimentară, siguranța alimentelor, bunăstare	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore

10. Strategia siguranței și securității alimentare a României		2 ore
11. Managementul siguranței alimentare. HACCP. Principii utilizate în sistemul de analiză a riscurilor și punctelor critice de control	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
12. Implementarea procedurilor de securitate alimentară	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
13. Securitatea alimentară: calitatea alimentelor, standarde pentru produse alimentare, trasabilitatea, asigurarea și garantarea securității alimentare	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
14. Standarde internaționale și prescripții relative referitoare la securitatea alimentelor	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suresh CBabu, Prabuddha Sanyal, <i>Food Security, Poverty and Nutrition Policy Analysis</i>, Editura Elsevier, ISBN 978-0-12-374712-9</li> <li>2. Food Safety Handbook, Ronald H. Schmidt s.a, Wiley – Interscience, 2003 Statistical Methods in Food and Consumer Research, Maximo Gacula. Jr, s.a., Food Science and Technology, International Series, Elsevier, 2009</li> <li>3. Deaconu Șt., Vrabie C., 2008. Politici și strategii de siguranță alimentară, București.</li> <li>4. ****Acte normative privind securitatea alimentară.</li> </ol> <p> <a href="http://ec.europa.eu/">http://ec.europa.eu/</a>  <a href="http://www.renar.ro">www.renar.ro</a>  <a href="http://www.ansvsa.ro">www.ansvsa.ro</a>  <a href="http://www.european-accreditation.org">www.european-accreditation.org</a>  <a href="http://www.asro.ro">www.asro.ro</a> </p>		
8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
1. Politici de finanțare pentru dezvoltarea securității alimentare	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
2. Indexul Global al Securității Alimentare	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
3. Analiza politicilor și strategiilor globale de securitate a alimentelor	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
4. Elementele strategiei agroalimentare a României: puncte tari, puncte slabe, oportunități, amenințări	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
5. Biodiversitatea din perspectiva securității alimentare	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
6. Notiuni de legislație alimentară: unitate din sectorul alimentar, exploant, introducerea pe piață, risc, evaluarea riscurilor, tratarea riscurilor	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
7. Riscuri fizico-chimice și biologice în alimente: substanțe toxice ce se	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore

găsesc în mod natural în produsele alimentare; metale grele; azotați și azotiți; pesticide; reziduuri de medicamente; mușgaiuri producătoare de toxine; microorganismele; organisme modificate genetic		
8. Riscuri fizico-chimice și biologice în alimente: substanțe toxice ce se găsesc în mod natural în produsele alimentare; metale grele; azotați și azotiți; pesticide; reziduuri de medicamente; mușgaiuri producătoare de toxine; microorganismele; organisme modificate genetic	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
9. Utilizarea Codexului alimentar	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
10. Aplicarea standardelor de calitate ISO	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	4 ore
11. Elaborare plan HACCP		2 ore
12. Legislația UE privind securitatea alimentară: reguli aplicabile în procesarea alimentelor, igiena alimentelor	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
13. Aplicarea legilor. Tipuri de documente normative privind securitatea alimentelor	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suresh CBabu, Prabuddha Sanyal, <i>Food Security, Poverty and Nutrition Policy Analysis</i>, Editura Elsevier, ISBN 978-0-12-374712-9</li> <li>2. Food Safety Handbook, Ronald H. Schmidt s.a, Wiley – Interscience, 2003 Statistical Methods in Food and Consumer Research, Maximo Gacula. Jr, s.a., Food Science and Technology, International Series, Elsevier, 2009</li> <li>3. Deaconu Șt., Vrabie C., 2008. Politici și strategii de siguranță alimentară, București.</li> <li>4. ****Acte normative privind securitatea alimentară.</li> </ol> <p> <a href="http://ec.europa.eu/">http://ec.europa.eu/</a>  <a href="http://www.renar.ro">www.renar.ro</a>  <a href="http://www.ansvsa.ro">www.ansvsa.ro</a>  <a href="http://www.european-accreditation.org">www.european-accreditation.org</a>  <a href="http://www.asro.ro">www.asro.ro</a> </p>		

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Conținutul cursului este în consens cu așteptările comunității epistemice, al angajatorilor din domeniul horticol, cercetare, învățământ; valorifică optim și creativ potențialul fiecărui student în cadrul orelor de lucrări practice, chiar și pentru sistemul ”on line”.

Conținutul disciplinei este coroborat cu așteptările comunității epistemice, cu așteptările angajatorilor, cu Reglementările tehnice naționale și internaționale din domeniu astfel incat sa răspundă cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor: Expert inginer industria alimentară (cod COR 214518), Inspector de specialitate inginer industria alimentară (cod COR 214519), Referent de specialitate inginer industria alimentară (cod COR 214520), Asistent de cercetare în controlul calității produselor agroalimentare (cod COR 214535)

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Monitorizarea prezentei si a activitatii		20%
	Evaluarea finala	Scris si oral	80%
10.5. Seminar	Monitorizarea prezentei si a activitatii		20%
	Participarea activa la lucrarile de seminar pe parcursul semestrului	oral	80%
10.6. Standard minim de performanță: cunoasterea factorilor determinanti privind securitatea alimentara			

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

26.09.2025

Data avizării în catedră

Semnătura șefului catedrei

.....

.....

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Horticultură
1.3. Catedra	Departamentul Horticultură Și Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/Calificarea	Ingineria Produselor Alimentare/Inginer

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	<b>Șef lucrări dr.ing. Melinescu Andreea</b>						
2.3. Titularul activităților de laborator	<b>Șef lucrări dr.ing. Melinescu Andreea</b>						
2.4. Anul de studiu	<b>II</b>	2.5. Semestrul	<b>II</b>	2.6. Tipul de evaluare	<b>V</b>	2.7. Regimul disciplinei	<b>Ob.</b>

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	<b>2</b>	din care: 3.2 curs	<b>1</b>	3.3. laborator	<b>1</b>
3.4. Total ore din planul de învățământ	<b>28</b>	din care: 3.5 curs	<b>14</b>	3.6. laborator	<b>14</b>
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					16
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități					
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	<b>47</b>				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	<b>75</b>				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	<b>3</b>				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Informatică aplicată
4.2. de competențe	Noțiuni de bază despre desen tehnic, Familiarizare cu utilizarea computerului și a sistemelor de operare, Cunoștințe despre formatele de fișiere grafice

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs
5.2. de desfășurare a laboratorului	Laborator

## 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe profesionale (ESCO)</b>	- ajusteaza proiectele produselor; - proiecteaza componente tehnice; - înregistreaza datele încercarilor, - efectueaza cercetare stiintifica; - aproba proiecte ingineresti; - utilizeaza software de desen tehnic; - proiecteaza echipamente si aparatura pentru utilitati; - evalueaza activitati de cercetare; - interpreteaza planuri 2D; - promoveaza transferul de cunostinte; - dezvolta software cu sursa deschisa; - scrie publicatii stiintifice; - publica lucrari de cercetare academice; - Interactioneaza profesional în mediile de cercetare si profesionale; - gestioneaza date interoperabile si reutilizabile accesibile si usor de gasit; - promoveaza inovarea deschisa în cercetare; - lucreaza în mod organizat; - interpreteaza planuri 3D; - redacteaza lucrari stiintifice, academice si documentatie tehnica; - promoveaza inovarea deschisa în cercetare.
<b>Competențe transversale (ESCO)</b>	- dă dovadă de inițiativă; - își asumă responsabilitatea; - aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti; - lucrează în echipe; - utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice; - demonstrează spirit antreprenorial; - gândește analitic; - creează conținut digital

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Obiectivul general al disciplinei este de a dezvolta competențele necesare studenților pentru utilizarea instrumentelor și tehnicilor de grafică asistată de calculator. Cursul își propune să familiarizeze studenții cu metodele de modelare 2D și 3D, standardele de desen tehnic și reprezentare grafică, contribuind astfel la pregătirea acestora pentru integrarea în industria alimentară și utilizarea soluțiilor digitale în proiectare și inovare.
7.2. Obiectivele specifice	O1: Dezvoltarea abilității de a utiliza diferite software pentru realizarea grafică specifică. O2: Utilizarea corectă a tehnicilor de randare și prezentare grafică pentru optimizarea comunicării vizuale a proiectelor. O3: Integrarea tehnicilor de editare grafică și optimizare a fișierelor pentru utilizare eficientă în industria alimentară. O4: Crearea de proiecte practice prin care studenții să aplice metode de grafică asistată. O5: Îmbunătățirea abilităților de colaborare și comunicare tehnică prin utilizarea graficii asistate pentru prezentarea și documentarea proiectelor.

## 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Introducere în grafică asistată de calculator.	Prelegeri interactive și explicative, demonstrația, învățarea bazată pe probleme, dezbateri, utilizarea tehnologiilor moderne (software de grafică)	2 ore
Instrumente avansate de desenare și editare pentru reprezentări tehnice și creative.		2 ore
Modelare tridimensională și optimizarea obiectelor grafice în design tehnic și vizual. Adăugarea și editarea detaliilor grafice.		4 ore
Prelucrarea digitală a imaginilor, randare și ilustrație tehnică pentru documentație profesională. Compoziție grafică și ilustrație tehnică.		6 ore
Bibliografie Cârlescu, P. - Proiectare asistată de calculator - SolidWorks, Suport de curs 2017. Ciobanu, L. – Grafică asistată de calculator, Politehniun, Iași, 2008. McMahon, C., & Browne, J. – Computer-Aided Design and Manufacturing, Springer, Berlin, 2017. Valden, K. – Industrial Design of Food Processing Equipment, Woodhead Publishing, Cambridge, 2018. Bertoline, G.R., & Wiebe, E.N. – Fundamentals of Graphics Communication, McGraw-Hill, Boston, 2011.		

<b>8.2. Laborator</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
Grafică vectorială și compoziție vizuală în ilustrația tehnică. Editarea și optimizarea imaginilor pentru documentație și prezentare.	Metode practice și aplicative: proiecte practice individuale; studiu de caz; învățare colaborativă, dezbateri.	4 ore
Exerciții practice de desenare și editare 2d în sisteme CAD/CANVA. Crearea și simularea unui model 3D dintr-un desen 2D.		4 ore
Integrarea graficii digitale în proiecte aplicate.		6 ore
<b>Bibliografie</b> Cârlescu, P. - Proiectare asistată de calculator - SolidWorks, Suport de curs 2017. Ciobanu, L. – Grafică asistată de calculator, Politehnia, Iași, 2008. McMahon, C., & Browne, J. – Computer-Aided Design and Manufacturing, Springer, Berlin, 2017. Valden, K. – Industrial Design of Food Processing Equipment, Woodhead Publishing, Cambridge, 2018. Bertoline, G.R., & Wiebe, E.N. – Fundamentals of Graphics Communication, McGraw-Hill, Boston, 2011.		

### **9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Conținutul disciplinei vizează problematica specifică disciplinei, care odată însușită, din punct de vedere al principiilor și metodelor de lucru e ușor transferată din sfera teoretică în sfera practică. Conținutul disciplinei este construit în așa fel încât să dezvolte competențe profesionale și transversale specifice programului de studii Peisagistica.

Alinierea conținutului disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent, în vederea exercitării următoarei ocupații: Cod COR/ESCO: 214518 - expert inginer industria alimentara, Cod COR/ESCO: 214514 - inginer in industria alimentara, Cod COR/ESCO: 214519 - inspector de specialitate inginer industria alimentara, Cod COR/ESCO: 214516 - proiectant inginer produse alimentare. Tematica disciplinei cuprinde cerințele actuale ale mediului de afaceri, practicile europene în domeniu și tehnologiile nou apărute.

### **10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Răspunsuri la verificare	Scris	30%
	Prezență	-	10%
10.5. Laborator	Realizarea și predarea proiectului final	Digital&Oral	50%
	Prezență	-	10%
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Promovarea evaluării la verificare cu cel puțin nota 5</li> <li>Demonstrarea unei înțelegeri funcționale a softwarelor de modelare grafica. Interpretarea corectă a normelor de desen tehnic și proiectie. Utilizarea eficientă a instrumentelor digitale de proiectare și reprezentare grafică în industrie</li> </ul>			

Data completării

.....

Semnătura titularului

Semnătura titularului de laborator

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament,

**FIȘA DISCIPLINEI  
COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea/	FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
1.3. Departamentul	HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Calificarea	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. ing. Constantin BĂDUCĂ						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. univ. dr. ing. Constantin BĂDUCĂ						
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	VI	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DD

**3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)**

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					5
Examinări					4
Alte activități.....					
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	<b>47</b>				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	<b>75</b>				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	<b>3</b>				

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	Nu este cazul
4.2. de competențe	Nu este cazul

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Condiții de învățare activă și interactivă</li> </ul> Sală de curs; Mijloace de învățământ (PC, videoproiector); Material didactic (prezentare PowerPoint, film didactic, planșe etc).
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Condiții de învățare practic-aplicativă</li> </ul> Laborator, dotări materiale specifice laboratorului Comportamentul consumatorului

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>C1 - Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare: 2 credite</b></li> </ul> <p>C1.1 - Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința alimentelor (definită în termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și transformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <p>C1.2 - Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind cunoștințele de bază privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentari și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>C5 – Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing: 2 credite</b></li> </ul> <p>C5.1 Descrierea și utilizarea tehnologiilor alimentare, cunoașterea, înțelegerea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de control al calității produselor alimentare și a celor de marketing, în condițiile utilizării unei management eficient al producției.</p> <p>C5.2 Explicarea și interpretarea tuturor transformărilor petrecute în timpul producției (procesării industriale), explicarea și interpretarea evoluției calității produselor alimentare pe întreg lanțul de producție și explicarea și interpretarea schimbărilor conceptuale în profilul consumatorului și, implicit, a politicilor de marketing.</p>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CT3 – Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare-formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională , precum și evaluarea necesității și utilizării motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue: 1 credit</b></li> </ul>

## 7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deprinderea cunoștințelor referitoare la comportamentul consumatorului necesare comercializării produselor alimentare, respectiv reliefaarea preocupărilor principale din domeniul marketingului, subdomeniul comportamentul consumatorului pe care trebuie să le aibă un specialist implicat în procesarea și comercializarea produselor alimentare</li> </ul>
7.2. Obiectivele specifice	<p>La finalizarea cu succes a acestei discipline, studenții vor fi capabili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Să explice alegerea modului de adresare a consumatorului,</li> <li>• Să descrie comportamentul consumatorului</li> <li>• Să utilizeze corespunzător elementele cercetării comportamentului consumatorului</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Introducere în comportamentul consumatorului; Concepte de bază: Consumator, Cumpărător, Plătitor.		1 oră
Comportamentul consumatorului <ul style="list-style-type: none"> <li>• Considerații generale</li> </ul>		1 oră

• Factorii care influențează comportamentul consumatorului	Prelegere interactivă, Expunere	
Procesul decizional de cumpărare		1 oră
Factori de influențare a comportamentului consumatorului. Nevoia		1 oră
Factori de influențare a comportamentului consumatorului. Motivația. Teoriile motivației. Principiile motivaționale		1 oră
Factori de influențare a comportamentului consumatorului. Percepția. Învățarea/Experiența. Personalitatea		1 oră
Factori de influențare a comportamentului consumatorului. Influențe socio-culturale. Influența grupurilor. Influența familiei. Influențe socio-culturale. Influența culturii. Influența clasei sociale		1 oră
Factori de influențare a comportamentului consumatorului. Factori situaționali		1 oră
Factori de influențare a comportamentului consumatorului în interiorul magazinelor		1 oră
Consumatorii și piața serviciilor. Consumatorul organizațional		1 oră
Noi tendințe privind CC		1 oră
Considerații privind principalele tehnici de manipulare întrebuintate în vederea preterminării comportamentului consumatorilor		1 oră
Măsurarea gradului de satisfacție a consumatorului		1 oră
Influența brandului asupra comportamentului consumatorului		1 oră

<b>Bibliografie</b>		
Crăciun Dan, 2009, Persuasiune și manipulare. Psihosociologie aplicată în marketing, publicitate, vânzări, Ed. Paideia.		
Manolică A., 2013. Implicații decizionale ale comportamentului consumatorului. Editura Tehnopress, Iași.		
Solomon M.R., 2019. Consumer Behavior. Buying, Having and Being, 13-th Ed., Pearson Education, New Jersey.		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Învățarea prin imitarea modelului	• Aplicații practice • Studii de caz	1 oră
Învățarea cognitivă		1 oră
Percepția consumatorului pentru produse noi		1 oră
Consumul hedonistic		1 oră
Comportamentul consumatorului din mediul urban și al celui din mediul rural		1 oră
Studiu de caz: factorii care influențează comportamentul consumatorului		1 oră
Studiu de caz: metoda de determinare a comportamentului consumatorului		1 oră
Studiu de caz: tehnici de manipulare		1 oră
Studiu de caz: metode de măsurare a gradului de satisfacție a consumatorilor		1 oră
Studiu de caz: importanța brandului		1 oră
Cercetarea cantitativă a comportamentului consumatorului. Ancheta		1 oră
Cercetarea calitativă a comportamentului consumatorului. Test antropomorfic. Metoda asocierii mentale spontane.		1 oră

Cercetarea cantitativă a comportamentului consumatorului. Chestionarul.		1 oră
Aplicarea unei metode de cercetare cantitativă. Observarea		1 oră

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația românească și internațională în vigoare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în întreprinderile din industria alimentară.
- În aceeași măsură, conținutul atât al cursului cât și al lucrărilor practice de laborator sunt coroborate cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorii reprezentativi din industria alimentară.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	10%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	50%
10.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Verificarea practică curentă	10%
		Verificarea orală	30%
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicarea unor informații utilizând corect limbajul științific, de specialitate vehiculat în cadrul disciplinei.</li> <li>• Cunoașterea conceptelor de bază proprii disciplinei și explicarea interdependențelor dintr ele.</li> <li>• Aplicarea achizițiilor în oferirea unor exemplificări, în realizarea de analize, în rezolvarea unor exerciții, probleme, în susținerea unor argumentări.</li> </ul>			

Data completării  
25.IX.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament  
26.IX.2025

Semnătura șefului de departament  
Conf. univ. dr. ing. Mira Elena Ionică

## FIȘA DISCIPLINEI

### TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ II

#### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Horticultură
1.3. Catedra	Departamentul Horticultură - Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/Calificarea	Ingineria produselor alimentare/Inginer

#### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Tehnologii generale în industria alimentară II</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	<b>Șef lucr. dr. ing. Stoica Felicia</b>						
2.3. Titularul activităților de seminar/ Laborator	<b>Șef lucr. dr. ing. Stoica Felicia</b>						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DD/DI.

#### 3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	1+1
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14+14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					3
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități.....					-
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	<b>19</b>				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	<b>75</b>				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	<b>3</b>				

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Chimia alimentelor, Chimie fizică și coloidală, Fenomene de transfer
4.2. de competențe	•

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	•

## 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare – 1 credite</b></p> <p><b>C1.1</b> Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința alimentelor (definită în termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și transformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <p><b>C1.2</b> Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind cunoștințele de bază privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentare și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea principiilor și metodelor de bază din știința alimentelor pentru soluționarea problemelor ingineresti și tehnologice, inclusiv cele legate de siguranța alimentelor -</li> <li>• Evaluarea caracteristicilor calitative și cantitative, performanțelor și limitelor proceselor specifice lanțului agroalimentar</li> </ul> <p>Elaborarea de proiecte tehnologice pe lanțul agroalimentar, prin fundamentare științifică în scopul îmbunătățirii performanțelor existente</p> <p><b>C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materia primă până la produs finit – 1 credite</b></p> <p><b>C3.1</b> Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază privind tehnologiile agroalimentare</p> <p><b>C3.2</b> Explicarea și interpretarea principiilor și metodelor utilizate în procesele tehnologice pe lanțul alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorizarea și controlul proceselor tehnologice din industria alimentară, identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții</li> <li>• Evaluarea conform standardelor existente a performanțelor tehnologiilor prin intermediul sistemelor de monitorizare din industria alimentară</li> </ul> <p>Elaborarea de proiecte legate de tehnologii și produse specifice industriei agroalimentare</p>
<b>Competențe transversale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CT1</b> Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în munca, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.</li> </ul> <p>Executarea operărilor specifice din sfera de producție în baza fișei postului cu respectarea normelor și valorilor eticii profesionale</p> <p>Realizarea unui proiect individual – 1 credit</p>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea principiilor, metodelor și procedurilor generale implicate în diferitele sectoare ale industriei alimentare</li> <li>• Utilizarea adecvată a metodelor și procedurilor tehnologice în diferite ramuri ale industriei alimentare: industria malțului și a berii; industria oțetului; industria spirtului și a băuturilor alcoolice distilate naturale; industria sucurilor naturale din fructe</li> </ul>
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicarea și interpretarea pe liniile tehnologice a procedurilor de obținere a malțului și a berii și a oțetului</li> <li>• Explicarea și interpretarea proceselor chimice și biochimice în diferitele industrii studiate</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicarea diferitelor procedee tehnologice (fermentația alcoolică, fermentația acetică) din punct de vedere teoretic și practic</li> <li>• Determinarea în laborator a principalilor parametri de calitate ai produsului alimentar studiat</li> <li>• Determinarea proprietăților organoleptice prin efectuarea de degustări ale produsului finit</li> <li>• Posibilități de identificare a produselor alimentare existente pe piață necorespunzătoare standardelor în vigoare</li> </ul>
--	---

## 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Tehnologia de obținere a sucurilor limpezi din fructe	Expunere, prelegere	2 ore
2. Limpezirea și conservarea sucului limpede din fructe	Expunere, prelegere	2 ore
3. Tehnologia de obținere a sucurilor cu pulpă din fructe	Expunere, prelegere	2 ore
4. Tehnologia de obținere a sucului natural din struguri	Expunere, prelegere	2 ore
5. Clasificarea și compoziția băuturilor alcoolice distilate. Materii prime alcooligene.	Expunere, prelegere	2 ore
6. Materii prime alcoolice în industria distilatelor naturale	Expunere, prelegere	4 ore
7. Fermentația alcoolică a materiei prime. Principiile procesului de distilare.	Expunere, prelegere	4 ore
8. Distilarea discontinuă și continuă. Instalații de distilare discontinuă și continuă.	Expunere, prelegere	2 ore
9. Tehnologia de obținere a distilatelor naturale speciale: Țuica, Rachieu superior de caise, Rachieu superior de pere, Maraschino, Wischy, Gin, Cognac	Expunere, prelegere	3 ore
10. Învechirea distilatelor naturale. Transformări ce au loc în timpul învechirii. Durata perioadei de învechire. Procedee de învechire rapidă a distilatelor.	Expunere, prelegere	2 ore
12. Tehnologia fabricării drojdiei de panificație	Expunere, prelegere	3 ore

## Bibliografie

1. Banu C., 2000- Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol. I, Editura Agir, București
2. Banu C., 2001- Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol. II, Editura Agir, București
3. Stoica Felicia, 2007 – Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă, Editura Sitech, Craiova
4. Stoica Felicia, 2012 – Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Editura Sitech, Craiova
5. XXX, 2009 - Manualul inginerului din industria alimentară. Editura tehnică, București

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Determinarea acidității totale și a substanțelor uscate solubile din sucurile de fructe	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Identificarea și determinarea conservanților din sucurile naturale din fructe	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea substanțelor tanante din sucurile naturale de fructe	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea acidului ascorbic.	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea concentrației alcoolice a alcoolului etilic și a băuturilor alcoolice distilate naturale.	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
Determinarea acidității totale, fier și a bioxidului de sulf în distilatele naturale.	Demonstrație didactică, experiment	2 ore

Verificarea proprietăților organoleptice la băuturile distilate naturale.	Demonstrație didactică, experiment	2 ore
<b>Proiect tehnologic</b>		
1. Obiectul proiectului	Demonstrație	2 ore
2. Elemente de analiză tehnologică 2.1. Analiza comparativă a tehnologiilor similare din țară și străinătate pentru realizarea producției proiectate 2.2. Alegerea și descrierea schemei tehnologice și analiza factorilor care reglementează producția. fluxul tehnologic pe faze și operații. 2.3. Schema controlului fabricației 2.4. Principalele caracteristici ale materiilor prime și auxiliare și a produsului finit	Demonstrație	6 ore
3. Bilanțul de materiale 3.1. Calculul bilanțului de materiale pe fiecare operație în parte, pierderi specifice 3.2. Calculul bilanțului termic pe fiecare operație în parte, pierderi specifice.	Demonstrație	4 ore
4. Utilaje	Demonstrație	2 ore
<b>Bibliografie</b>		
1. Banu C., 2000- Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol. I, Editura Agir, București 2. Banu C., 2001- Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol. II, Editura Agir, București 3. Stoica Felicia, 2006 – Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă. Ghid de lucrări practice, Editura Sitech, Craiova 4. Stoica Felicia, 2012 – Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Editura Sitech, Craiova 5. XXX, 2009 - Manualul inginerului din industria alimentară. Editura tehnică, București		

### 9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația românească și internațională în vigoare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în întreprinderile din industria alimentară.
- În aceeași măsură, conținutul atât al cursului cât și al lucrărilor practice de laborator sunt coroborate cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorii reprezentativi din industria alimentară: expert inginer industria alimentară (cod COR 214518), inspector de specialitate inginer industria alimentara (cod COR 214519), referent de specialitate inginer industria alimentara (cod COR 214520), asistent de cercetare in controlul calitatii produselor alimentare (cod COR 214535).

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	10%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	60%
10.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Verificarea practică curentă	20%
		Verificarea orală	10%
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• cunoașterea principiilor generale ale procedeele tehnologice folosite în diferite industrii alimentare</li> <li>• cunoașterea determinărilor și identificărilor principalilor parametri de calitate ai produsului alimentar studiat</li> </ul>			

Data completării  
24.09.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

..... 24.09.2025.....

.....

## FIȘA DISCIPLINEI

### MATERII PRIME VEGETALE II

#### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea/Departamentul	FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
1.3. Departamentul	HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/ Calificarea	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

#### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>MATERII PRIME VEGETALE II</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	Sef lucrari dr.ing. Gheorghiu Constantin Nicolae						
2.3. Titularul activităților de seminar	Sef lucrari dr.ing. Gheorghiu Constantin Nicolae						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	OB

#### 3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	33	din care: 3.5 curs	22	3.6. seminar/laborator	11
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					0
Examinări					5
Alte activități					0
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	42				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	75				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	3				

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	<ul style="list-style-type: none"><li>Chimie, Chimia alimentelor, Biochimia produselor alimentare, Tehnologii generale în industria alimentară, Microbiologia produselor alimentare</li></ul>
4.2. de competențe	<ul style="list-style-type: none"><li>Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la Biologie, Botanică</li></ul>

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"><li>Platforma online; Sală de curs</li></ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"><li>Sală de laborator, Câmp didactic Banu Mărăcine</li></ul>

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1 - Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare</p> <p>C1.1- Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința alimentelor (definită în termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și transformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar.</p> <p>C1.2- Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind cunoștințele de bază privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentare și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar.</p>
Competențe transversale	CT3 Utilizarea eficientă a diverselor cai și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de bază de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

## 7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea obiectului de studiu, aspecte generale ale materiilor prime legumicole, cerealiere și plante tehnice privind tehnologia de producere, recoltare și valorificare, tendințe generale de utilizare și clasificarea lor după criteriile de proveniență și utilizare;</li> <li>• Cunoașterea materiilor prime de origine vegetală (legumicole, cerealiere și plante tehnice) ca părți anatomo-morfologice vegetative și generative ale plantelor, valoarea nutrițională și elementele care definesc calitatea acestora.</li> </ul>
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea proprietăților fizice și chimice ale materiilor prime vegetale (legumicole, cerealiere și plante tehnice) și importanța acestora pe destinații de folosință;</li> <li>• Cunoașterea factorilor climatici și agrotehnici cu influențe directe asupra calității materiilor prime vegetale și a capacității lor de păstrare și prelucrare;</li> <li>• Cunoașterea criteriilor de apreciere calitativă a materiilor prime de origine vegetală (legumicole, cerealiere și plante tehnice) și prelevarea probelor (eșantionarea);</li> <li>• Cunoașterea particularităților biologice, însușirile de calitate și utilizarea materiilor prime vegetale; cunoașterea elementelor generale privind recoltarea și transportul materiilor prime legumicole;</li> <li>• Realizarea unui portofoliu prin participarea în cadrul unei echipe cu stabilirea și respectarea rolurilor și sarcinilor individuale</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Cunoașterea obiectului de studiu, importanța plantelor de cultură în aprovizionarea industriei procesatoare cu materii prime vegetale, tendințe actuale în producerea și valorificarea materiilor prime vegetale.	Prezentare interactivă. Observarea și permanentul dialog cadru didactic-student permite utilizarea conversației euristice, problematizării.	2 ore
Structura producției vegetale. Clasificarea materiilor prime vegetale după anumite criterii (tehnologic, organe comestibile, perisabilitate și utilizare). Proprietățile fizice ale materiilor prime vegetale și importanța lor în practica tehnologică		2 ore

Materii prime cerealiere (grâu, secară, orz, ovăz, porumb, hrișcă, mei, sorg etc.) destinate pentru obținerea: făinurilor, arpacașului, grișului, spirtului, amidonului, dextrinei, berei.		4 ore
Mateii prime oleaginoase utilizate pentru prepararea uleiurilor: floarea soarelui, rapita, inul de ulei, susanul		2 ore
Mateii prime leguminoase pentru boabe și păstăi: soia, mazăre de grădină, fasole de grădină, fasole pentru boabe		2 ore
Materii prime vegetale reprezentate prin fructe – solanacee (tomate, ardei, pătlăgele vinete) și cucurbitacee (castraveți, dovlecelul comun)		2 ore
Materii prime vegetale reprezentate prin rădăcini metamorfozate și tuberculi (morcov, pătrunjel, țelină, păstârnac, sfecla roșie, sfecla de zahăr, cartoful)		2 ore
Materii prime vegetale reprezentate prin muguri vegetativi centrali, axilari și inflorescență (varza albă, varza roșie, varza de Bruxelles, conopida)		2 ore
Materii prime vegetale reprezentate prin tulpini și bulbi (ceapa, usturoiul, gulia) și prin frunze (spanacul)		2 ore
Materii prime vegetale medicinale, aromatice și condimentare (muștarul alb și negru, menta, chimenul, galbenele, fenicul, tarhon, lavanda, cimbru, busuioc, coada soricelului, hrean, leuștean, mărar, rozmarin)		2 ore
Bibliografie : 1. Bîlteanu Gh., 1998 – Fitotehnie, Vol I. Cereale și leguminoase pentru boabe. Edit. Ceres, București. 2. Bîlteanu Gh., 2001 – Fitotehnie, Vol II Edit. Ceres, București 3. Bodea, C., 1984 - Tratat de biochimie vegetală. Partea a II. Compoziția chimică a principalelor plante de cultură. Vol. V. Editura Academiei, București 4. Boyeldieu, Jacques 1991 - Produire des oleagineux et proteagineux. Lavoisier – TEC & DOC 5. Ciofu Ruxandra și colab. – Tratat de Legumicultura, Edit. Ceres, București, 2004. 6. Grădilă Marga, 1998 - Cultura plantelor tehnice și medicinale. Ed. M.A.S.T. 7. Gherghi A., 1994 - Tehnologia valorificării produselor horticole. Vol II., Edit. Paideia, București. 8. Lascu N. - „Materii prime legumicole” Ed. Sitech, Craiova, 2006 9. Radu I.F., - Tratat de tehnologia fructelor și legumelor. Edit. Scrisul Românesc, Craiova, 1983		
<b>8.2. Seminar/laborator</b>	Metode de predare	Observații
Norme de protecția muncii în laborator și câmpul didactic de materii prime vegetale, Caractere de recunoaștere și denumirea științifică a speciilor de plante legumicole.	Studiul de recunoaștere. Prezentare practică cu ajutorul planșelor, pliante, material biologic etc., punându-se accent pe dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă.	1 ora
Cunoașterea elementelor de identificare și definire a calității organelor comestibile ale plantelor legumicole utilizate ca materii prime, noțiunea de soi, hibrid, cultivar și norme tehnice legale în vigoare		1 ora

Metode de examinare și verificare a calității materiilor prime legumicole, criteriile de apreciere calitativă și prelevarea probelor (eșantionarea) pentru analiză		1 ora
Recunoașterea (identificarea) părților anatomo-morfologice generative și vegetative comestibile ale plantelor legumicole utilizate ca materii prime, și întocmirea referatului.		2 ore
Cunoașterea materiilor prime agricole cerealiere sub aspect morfologic și structural cu importanță tehnologică	Studiul de recunoaștere. Prezentare practică cu ajutorul planșelor, pliante, material biologic etc., punându-se accent pe dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă.	1 ora
Cunoașterea materiilor prime agricole proteaginoase, tuberculifere și rădăcinoase sub aspect morfologic și structural cu importanță tehnologică		1 ora
Cunoașterea materiilor prime agricole oleaginoase cu importanță tehnologică		1 ora
Cunoașterea materiilor prime agricole furnizoare de substanțe dulci și substanțe amare.		1 ora
Verificarea cunoștințelor II	Lucrare de control	2 ore
<p>Bibliografie :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bîlteanu Gh., 1998 – Fitotehnie, Vol I. Cereale și leguminoase pentru boabe. Edit. Ceres, București.</li> <li>2. Bîlteanu Gh., 2001 – Fitotehnie, Vol II Edit. Ceres, București</li> <li>3. Bodea, C., 1984 - Tratat de biochimie vegetală. Partea a II. Compoziția chimică a principalelor plante de cultură. Vol. V. Editura Academiei, București</li> <li>4. Boyeldieu, Jacques 1991 - Produire des oleagineux et proteagineux. Lavoisier – TEC &amp; DOC 5.</li> <li>5. Ciofu Ruxandra și colab. – Tratat de Legumicultura, Edit. Ceres, București, 2004.</li> <li>6. Grădilă Marga, 1998 - Cultura plantelor tehnice și medicinale. Ed. M.A.S.T.</li> <li>7. Gherghi A., 1994 - Tehnologia valorificării produselor horticulturale. Vol II., Edit. Paideia, București.</li> <li>8. Lascu N. - „Materii prime legumicole” Ed. Sitech, Craiova, 2006</li> <li>9. Radu I.F., - Tratat de tehnologia fructelor și legumelor. Edit. Scrisul Românesc, Craiova, 1983</li> </ol>		

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

- Elaborarea de proiecte tehnologice pe lanțul agroalimentar prin fundamentarea științifică în scopul îmbunătățirii performanțelor existente

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare prin verificare privind cunoașterea și modul de valorificare a materiilor prime vegetale legumicole, cerealiere și plante tehnice pentru industria alimentară, a însușirilor fizico-chimice, însușirile ce definesc calitatea și factorii care o influențează	Examen scris	60%

10.5.Seminar/ laborator	Verificare teoretică și practică de laborator	Susținerea referatelor si lucrare de control	40%
10.6. Standard minim de performanță			
<b>Elaborarea unui studiu tehnic prin utilizarea eficienta a surselor si resurselor relevante si actuale de documentare (inclusiv internet, baze de date, cursuri online etc.)</b> Cunoașterea materiilor prime cerealiere, oleaginoase, proteaginoase, rădăcinoase și a celor legumicole, precum și principalele caractere morfologice, însușiri de calitate și utilizarea acestora în industria de procesare			

Data completării  
25.09.2025

Semnătura titularului  
S.L. dr.ing. Gheorghiu Constantin  
Nicolae

Semnătura titularului de seminar  
S.L. dr.ing. Gheorghiu Constantin  
Nicolae

Data avizării în departament  
26.09.2025

Semnătura director de departament  
Conf.univ.dr.ing. Mira Elena Ionică

**FIȘA DISCIPLINEI  
ETICĂ ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură-Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/Calificarea	Ingineria produselor alimentare/inginer

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<b>etică și integritate academică</b>						
2.2. Titularul activităților de curs	<b>Prof.univ.dr.ing. GIUGEA NICOLAE</b>						
2.3. Titularul activităților de seminar							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7. Regimul disciplinei	Ob

**3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)**

3.1. Numărul 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/proiect	
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					4
Examinări					2
Alte activități:					
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	36				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	50				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	2				

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	Platforma online; Sala de curs
5.2. de desfășurare a seminarului /laboratorului	

**6. Competențe specifice acumulate**

<b>Competențe profesionale</b>	Introducerea celor mai bune tehnologii în implementarea strategiilor și planurilor de mediu în conformitate cu legislația în vigoare
--------------------------------	--

<b>Competențe transversale</b>	
--------------------------------	--

### 7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea studenților cu problemele, conceptele și aspectele privind etica și deontologia profesională
7.2. Obiectivele specifice	Asigurarea cunoștințelor și deprinderilor necesare unei activități de cercetare, în acord cu cerințele eticii și deontologiei universitare Însușirea cunoștințelor utile redactării unor comunicări științifice

### 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații	
Principii și valori ale conduitei etice universitare	Prelegere, conversație, prezentare power-point	1 ore	
Responsabilități și drepturi academice		1 ore	
Etapile activității de cercetare		1 ore	
Metodologia întocmirii lucrării de disertație		2 ore	
Tehnici de documentare, identificarea surselor		1 ore	
Forme de citare a surselor		1 ore	
Metode de cercetare		1 ore	
Forme de comunicare a rezultatelor		1 ore	
Tehnica redactării computerizate		1 ore	
Plagiatul, forme, modalități de identificare		2 ore	
Alte forme ale lipsei de integritate și etică academică		1 ore	
Consecințele lipsei de etică și integritate academică		1 ore	
<b>8.2. Seminar/laborator/Proiect</b>			
<b>Activitățile</b>		Metode de predare	Observații
<b>Total ore</b>		<b>14 ore</b>	

#### Bibliografie

Colang G., 2021, Deontologie academică și etică aplicată. Ed. Eikon, București;  
Dumitrașcu V., 2021, Etica și integritate academica – Provocari pentru organizatiile secolului XXI. Ed. Universitară, București;  
Giugea N., 2023, Etică și integritate academică. Suport de curs;  
Șercan E., 2017, Deontologie academică (ghid practic). Ed. Universității din București;  
Voinea C., Giugea N., Maracineanu L., 2017, Deontologia cercetării, drepturile de autor și drepturile de proprietate intelectuală. Ed Aius, Craiova;  
\*\*\*, 2017, Ghid pentru elaborarea și susținerea proiectului de diplomă, lucrării de licență și a lucrării de disertație. Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură;  
\*\*\*, 2011, Codul de etică și deontologie profesională, Universitatea din Craiova.

### 9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Disciplina contribuie la formarea unei conduite etice pentru activitatea de cercetare, documentare și redactare depusă de studenți. În perspectivă se asigură premisele unui comportament etic din acest punct de vedere în domeniul de activitate în care se integrează absolvenții, conform Cod COR: 214305 / inginer tehnolog în protecția mediului, Cod COR: 214306 / inginer pentru controlul poluării mediului, Cod COR: 214307 / inginer în gestiunea integrată a deșeurilor municipale/industriale, Cod COR: 214311 /

inginer auditor/evaluator sisteme de management de mediu

#### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Asimilarea și înțelegerea informațiilor transmise în raport cu obiectivele propuse	Evaluare finală scrisă	100%
10.5.Seminar/laborator			
Lucrare de disertație			
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea formelor de manifestare a lipsei de etică și integritate academică și consecințele acestora.			

Data completării  
23.09.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament,  
26.09.2025

Semnătura director departament

## FIȘA DISCIPLINEI PRACTICĂ

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură-Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/Calificarea	Ingineria produselor alimentare/Inginer

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRACTICĂ						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. univ.dr. ANA MARIA DODOCIOIU						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	S/Ob

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	-	din care: 3.2 curs	-	3.3. seminar/laborator	-
3.4. Total ore din planul de învățământ	90	din care: 3.5 curs	-	3.6. seminar/laborator	90
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități:					
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>					
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>		90			
<b>3.9. Numărul de credite</b>		4			

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de Microbiologie, Igiena întreprinderilor agroalimentare, Instalații frigorifice și climatizări, Tehnologii generale în industria alimentară.
4.2. de competențe	- munca individuală responsabilă și spirit de echipă - recunoașterea operațiilor tehnologice - manipularea aparaturii și probelor în condiții de securitate și siguranță

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Acces în unități/laboratoare cu profil specific

### 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	C1. Capacitatea de a conduce procesele fizice, chimice, biochimice, microbiologice ce stau la baza tehnologiilor și a tehnologiilor de procesare a produselor alimentare; C2. Capacitatea de a utiliza tehnicile moderne de laborator, control și expertiză;- 2 credite
--------------------------------	--

<b>Competențe transversale</b>	<p>CT1. Elaborarea și respectarea unui program de lucru și realizarea atribuțiilor proprii cu profesionalism și rigoare - 1 credit</p> <p>CT2. Aplicarea unor tehnici eficiente de comunicare în activitățile specifice muncii în echipă; asumarea unui rol în cadrul echipei și respectarea principiilor diviziunii muncii - 1 credit</p>
--------------------------------	--

### 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Scopul instruirii practice este de a forma aptitudini și deprinderi adecvate activităților specifice sectorului alimentar
7.2. Obiectivele specifice	Dobândirea abilităților aplicative a cunostințelor obținute la cursurile de specialitate privind analiza microbiologică, compoziția chimică a alimentelor, controlul stării de igienă într-o întreprindere, măsurarea temperaturii și a parametrilor de funcționare ai unei instalații frigorifice, determinări în laborator specifice industriei alimentare.

### 8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
<p>Norme de conduită și de tehnica securității muncii în laboratoarele de specialitate.</p> <p>Organizarea muncii, măsuri de prim ajutor, norme PCI</p> <p>Introducere în munca de laborator (vase, ustensile și aparate de laborator); Semnarea fișelor de protecția muncii</p>	<p>Expunerea interactivă, conversația, observația.</p> <p>Se pune accentul pe formarea deprinderilor în executarea lucrărilor specifice, dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă.</p>	2
<p><b>Microbiologie specială</b></p> <p>Microbiota nespecifică a alimentelor. Particularități ale microorganismelor contaminante, condiții de acțiune, efecte. Microorganisme agenți de alterare. Implicațiile enzimelor în alterarea alimentelor. Microorganisme toxicogene (mușegaiuri și bacterii). Microorganisme agenți ai toxinfecțiilor alimentare. Microorganisme patogene (virusuri, bacterii patogene, fungi fitopatogeni.). Alte microorganisme și produse ale metabolismului microbial, care induc risc biologic</p> <p>-Principii moderne aplicate în controlul microbiologic al alimentelor. Metode de evaluare a numărului de microorganisme (metode clasice și metode rapide). Microorganisme indicatori ai calității microbiologice a alimentelor. Microorganisme indicatori ai siguranței alimentelor.</p>		6

<p><b>Igiena societăților din industria alimentară</b></p> <p>-Controlul stării de igienă înainte începerea procesului de producție, pe timpul procesului de producție și la sfârșitul procesului de producție (vizita la unitățile de industrie alimentară).</p> <p>-Controlul soluțiilor de spălare și dezinfectie în unitățile de industrie alimentară (laborator). Norme microbiologice pentru aprecierea stării de igienă.</p> <p>-Norme de igienă privind starea de întreținere a grupurilor sanitare, a spațiilor tehnologice și educația sanitară permanentă a personalului în piețele agro-alimentare (vizita).</p> <p>-Examenul apelor reziduale din industria alimentară. Tratarea apei, clorinarea apei, dezinfectia apei (vizita la unitățile de industrie alimentară).</p> <p>(activitățile se desfășoară în cadrul laboratoarelor Facultății de Horticultură/ unități de producție sau cercetare/ agenți economici care au un domeniu de activitate compatibil și relevant pentru specializarea studentului practicant)</p>		8
<p><b>Materii prime vegetale I</b></p> <p>-Leguminoase pentru boabe: generalități, particularități biologice Soia, mazarea și fasolea. Importanța, compoziție chimică, biologie, ecologie, zone ecologice, zone de cultură.</p> <p>- Plante oleaginoase: generalități, particularități biologice comune. Floarea soarelui. Importanța, compoziție chimică, sistematică și soiuri, biologie, ecologie, zone de cultură. Inul de ulei, rapita, ricinul, susanul: Importanța,</p> <p>-Plante tuberculifere și radacinoase: Generalități, particularități Biologice comune. Cartoful și sfecla de zahăr. Importanța, răspândire, sistematică și soiuri, biologie, ecologie, zone de cultură</p>		6
<p><b>Tehnologii generale în industria alimentară I/ II</b></p> <p>-Determinarea conținutului de alcool etilic din băuturi alcoolice fermentate.</p> <p>-Analiza berii (condiții tehnice de calitate, determinarea acidității totale, determinarea culorii, determinarea bioxidului de carbon, analiza senzorială a berii).</p> <p>(activitățile se desfășoară în cadrul laboratoarelor Facultății de Horticultură/ unități de producție sau cercetare/ agenți economici care au un domeniu de activitate compatibil și relevant pentru specializarea studentului practicant)</p>		6

Completarea de către studenți a Convenției-cadru privind efectuarea stagiului de practică cu datele necesare (în prezenta tutorelui desemnat de facultate)		2
<b>Practica cu convenție</b>		60
<b>Bibliografie</b>		
Suport practica		
C. Banu (coordonator), Manualul Inginerului din Industria Alimentară, Vol. I, Ed. Tehnică, București 1999.		
Banu, C. și colab., Manualul inginerului de industrie alimentară, Vol. II, Editura Tehnica, București, 1999.		
Felicia Dragomir – Microbiologia alimentelor. Editura Universitaria Craiova, 2006.		
F. Iacobescu, M.M. Poenaru, Instalații de frig și climatizare în industria alimentară, Editura SITECH, 2009		
Felicia Stoica, Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă. Ghid de lucrări practice, Editura Sitech, 2006		
Ștețca Gheorghe, 2013, Igiena unităților de industrie alimentară Ed. a 5-a, rev. și adăugită, Editura Risoprint, Cluj-Napoca		

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Competențele și abilitățile dobândite ca urmare a desfășurării activităților de practică sunt necesare în aplicarea eficientă în producție alimentară.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	-	-	-
10.5. Seminar/laborator	Prezentarea caietului de practică și a convenției de practică; Verificarea însușirii unor cunoștințe dobândite în timpul practicii.	Evaluare continuă pe parcursul fiecărei ședințe de practică.	20%
		Evaluare finală orală de către comisia de practică.	80%
10.6. Standard minim de performanță Desfășurarea activității practice, respectarea portofoliului de practică.			

Data completării

30.09.2025

Semnătura coordonatorului de practică

Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona

Semnătura titularului de seminar

Conf. univ.dr. Dodocioiu Ana Maria

Data avizării în departament

Semnătura director departament

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Educație fizică**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea/Departamentul	FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
1.3. Departamentul	HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Calificarea	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	Educație fizică și sport (D29IPA326)						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar	Lect. univ. dr, Diaconescu Dragoș						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	A/R	2.7. Regimul disciplinei	DC

**3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)**

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs		3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs		3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	61				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	75				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	3				

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• echipamentul sportiv obligatoriu

**6. Competențe specifice acumulate**

<b>Competențe profesionale</b>	C3. Evaluarea creșterii și dezvoltării fizice și a calității motricității potrivit cerințelor/obiectivelor specifice educației fizice și sportive, a atitudinii față de practicarea independentă a exercițiului fizic. C4. Descrierea și demonstrarea sistemelor operaționale specifice Educației fizice și sportive, pe grupe de vârstă
<b>Competențe transversale</b>	CT1. Organizarea de activități de educație fizică și sportive pentru persoane de diferite vârste și niveluri de pregătire în condiții de asistență calificată, cu respectarea normelor de etică și deontologie profesională. CT2. Îndeplinirea în condiții de eficiență și eficacitate a sarcinilor de lucru pentru organizarea și desfășurarea activităților sportive.

**7. Obiectivele discipline** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Dobândirea unor cunoștințe de bază în domeniul educației fizice și sportului.
7.2. Obiectivele specifice	Întărirea stării de sănătate și sporirea capacității de efort; Dezvoltarea calităților motrice de bază și a deprinderilor specifice unor ramuri sportive; Stimularea interesului și formarea capacității de practicare sistematică independentă a exercițiilor fizice.

**8. Conținuturi**

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Bibliografie:		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Cunoașterea și organizarea colectivului de studenți. Prezentarea cerințelor Catedrei de Educație Fizică și Sport.	Explicația Demonstrația	2
Dezvoltarea fizică armonioasă - program de gimnastică aerobică (fete). Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal.		2
Alergare de viteză pe 30-50 m, cu start din diferite poziții. Perfecționarea elementelor tehnice din volei: poziția fundamentală, pasă de sus cu 2 mâini, serviciul de jos cu o mână.		2
Dezvoltare fizică armonioasă - program de gimnastică aerobică (fete). Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal.		2
Perfecționarea săriturii în lungime de pe loc.		2
Dezvoltare fizică armonioasă - program de gimnastică aerobică (fete). Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal		2
Probă de control – săritură în lungime fără elan, alergare viteză 30-50 m. Joc bilateral: volei, baschet, tenis de masă, fotbal, aerobice (fete).		2
Bibliografie:		

**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			
10.5. Seminar /laborator	Evaluare finală: - Cunoștințe pentru nota 5: încadrarea în baremul minim asociat vârstei, pentru fiecare probă; - Cunoștințe pentru nota 10: încadrarea în baremul maxim asociat vârstei, pentru fiecare probă	Prezență seminar  Verificare	20%  80 %
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Participare activă la ore;</li><li>• Dispoziție la efort fizic și intelectual;</li><li>• Echipament adecvat;</li><li>• Atitudine pozitivă pentru lucrul în echipă;</li><li>• Executarea exercițiilor ca tehnică și număr în mod corespunzător comenzilor date;</li><li>• Aprecieri și evaluări pe tot parcursul activității.</li></ul>			

Data completării  
24.09.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament  
26.09.2025

Semnătura director de departament

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Educație fizică**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea/Departamentul	FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
1.3. Departamentul	HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Calificarea	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	Educație fizică și sport (D29TPAL437)						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar	Lect. univ. dr, Diaconescu Dragoș						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	A/R	2.7. Regimul disciplinei	DC

**3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităților didactice)**

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs		3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs		3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	61				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	75				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	3				

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• echipamentul sportiv obligatoriu

**6. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	C3. Evaluarea creșterii și dezvoltării fizice și a calității motricității potrivit cerințelor/obiectivelor specifice educației fizice și sportive, a atitudinii față de practicarea independentă a exercițiului fizic. C4. Descrierea și demonstrarea sistemelor operaționale specifice Educației fizice și sportive, pe grupe de vârstă
Competențe transversale	CT1. Organizarea de activități de educație fizică și sportive pentru persoane de diferite vârste și niveluri de pregătire în condiții de asistență calificată, cu respectarea normelor de etică și deontologie profesională. CT2. Îndeplinirea în condiții de eficiență și eficacitate a sarcinilor de lucru pentru organizarea și desfășurarea activităților sportive.

**7. Obiectivele discipline** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Dobândirea unor cunoștințe de bază în domeniul educației fizice și sportului.
7.2. Obiectivele specifice	Întărirea stării de sănătate și sporirea capacității de efort; Dezvoltarea calităților motrice de bază și a deprinderilor specifice unor ramuri sportive; Stimularea interesului și formarea capacității de practicare sistematică independentă a exercițiilor fizice.

**8. Conținuturi**

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Bibliografie:		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Perfecționarea alergării de rezistență. Perfecționarea elementelor tehnice din volei: lovitură de atac, blocajul, serviciul de sus.	Explicația Demonstrația	2
Dezvoltarea fizică armonioasă - program de gimnastică aerobică (fete). Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal.		2
Pregătirea probelor de control: alergare viteză - 50 m, săritura în lungime de pe loc, alergare de rezistență. Joc bilateral de volei.		2
Dezvoltarea fizică armonioasă - program de gimnastică aerobică (fete). Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal.		2
Alergare viteză - 50 m, săritura în lungime de pe loc, Alergare de rezistență - 800m fete, 1000m băieți.		2
Probă de control – alergare viteză - 50 m, săritură în lungime de pe loc, alergare de rezistență - 800m fete, 1000m băieți. Joc bilateral: volei, baschet, tenis de masă, fotbal, aerobic (fete).		4
Bibliografie:		

**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			
10.5. Seminar /laborator	Evaluare finală: - Cunoștințe pentru nota 5: încadrarea în baremul minim asociat vârstei, pentru fiecare probă; - Cunoștințe pentru nota 10: încadrarea în baremul maxim asociat vârstei, pentru fiecare probă	Prezență seminar  Verificare	20%  80 %
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Participare activă la ore;</li><li>• Dispoziție la efort fizic și intelectual;</li><li>• Echipament adecvat;</li><li>• Atitudine pozitivă pentru lucrul în echipă;</li><li>• Executarea exercițiilor ca tehnică și număr în mod corespunzător comenzilor date;</li><li>• Aprecieri și evaluări pe tot parcursul activității.</li></ul>			

Data completării  
24.09.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament  
26.09.2025

Semnătura director de departament