



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



Universitatea din Craiova
FACULTATEA DE HORTICULTURĂ

DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI

Craiova, Str. A I Cuza nr.13, cod postal 200585,

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	HORTICULTURĂ
1.3. Departamentul	Horticultură și Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	MASTER
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Siguranța alimentară și protecția consumatorului

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr.ing. Poenaru Maria-Magdalena						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.univ.dr.ing. Poenaru Maria-Magdalena						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DF/DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru a 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 cu,rs	28	3.6. seminar/ laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studii după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					5
Examinări					4
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					4

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	• sală de curs dotată cu mijloace audio-video și de prezentare digitală(laptop și videoproiector)
--------------------------------	---

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

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Utilizează produse, procese și proiecte tehnologice conforme pentru garantarea siguranței alimentare. 2. Aplică cunoștințe legate de trasabilitate și siguranță alimentară în lanțul alimentar
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Cadrul legislativ national si european	față în față	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	4
Sistemul european de evaluarea conformitatii Accreditare. Standardizare	față în față	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	4
Scheme de acreditare/certificare	față în față	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	4
Necesitatea definirii calității produselor alimentare	față în față	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2
Politici europene privind securitatea și siguranța alimentară	față în față	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	4
Politici privind trasabilitatea rezultatelor măsurărilor în laboratoare de încercări produse agroalimentare	față în față	Prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2
1. Scheme de certificare produse	față în față	Prelegere publică și	4

agroalimentare, in domeniu voluntar si reglementat, precum produse eco, STG, DOP, GlobalGap, FamiQS, etc) Cerinte de acreditare/ Cerinte de certificare/Cerinte specifice		prezentarePowerpoint cu participare interactivă	
2. Cerintele unui sistem de management, instrument pentru evaluarea conformitatii produselor alimentare	față în față	Prelegere publică și prezentarePowerpoint cu participare interactivă	4
Bibliografie:			
1. Food Safety Handbook, Ronald H. Schmidt s.a, Wiley – Interscience, 2003			
2. Statistical Methods in Food and Consumer Research, Maximo Gacula. Jr, s.a., Food Science and Technology, International Series, Elsevier, 2009			
3. Regulamente europene http://ec.europa.eu /www.renar.ro www.ansvsa.ro www.european-accreditation.org www.asro.ro			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Documentele sistemului de management al sigurantei alimentului. Aplicatii	față în față	Prelegere publică și prezentarePowerpoint cu participare interactivă	10 ore
Procesul generic al auditului (principii de auditare; conducerea unui program de audit;managementul auditului smc;rolul si responsabilitățile auditorului; relațiile auditori –auditați; tehnici de auditare; tipuri de audit;competențaauditorilor). Audit scoala. Ateliere de lucru	față în față	Prelegere publică și prezentarePowerpoint cu participare interactivă	6 ore
Procese specifice în industria alimentară - Fisa de produs si deproces	față în față	Prelegere publică și prezentarePowerpoint cu participare interactivă	4 ore
Scheme de a creditare/certificare.Aplicatii	față în față		8 ore
Bibliografie:			
1. Food Safety Handbook, Ronald H. Schmidt s.a, Wiley – Interscience, 2003			
2. Statistical Methods in Food and Consumer Research, Maximo Gacula. Jr, s.a., Food Science and Technology, International Series, Elsevier, 2009			
3. Regulamente europene http://ec.europa.eu /www.renar.ro www.ansvsa.ro www.european-accreditation.org www.asro.ro			

8. 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.

Disciplina MANAGEMENTUL CALITATII PRODUSELOR ALIMENTARE oferă conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu privind reglementările tehnice naționale și internaționale din domeniu și care răspunde 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)

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Monitorizarea prezentei și a activității	oral	20%
	răspunsurile la examen (evaluarea finală)	oral și scris	80%
9.5. Seminar/laborator	Monitorizarea prezentei și a activității	oral	20%
	raspunsuri la lucrari practice pe parcursul semestrului	oral	80%
9.6. Standard minim de performanță			
Elaborarea unui studiu tehnic prin utilizarea eficienta a surselor și resurselor relevante și actuale de ocumentare (inclusiv internet, baze de date, cursuri online etc.)			

Data completării
26.09.2025

Titular de disciplină,
Poenu Maria Magdalena

Semnătura titularului

.....

Data avizării în departament
.....

Director de departament,
Ionica Mira Elena

.....

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	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Controlul și siguranța produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	SEPARAREA AVANSATĂ A CONTAMINANȚILOR DIN PRODUSELE ALIMENTARE						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr.ing. ION TRANDAFIR						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf.univ.dr.ing. ION TRANDAFIR						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Ob

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					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					
Examinări					6
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	44				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite	4				

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	• Sala de curs cu tablă și sistem de proiecție
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Laborator cu dotare adecvată determinărilor experimentale specifice lucrărilor practice stabilite

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor.</p> <p>C6. Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul calității și siguranței alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> •
Competențe transversale	<p>CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi de învățare continuă și perfecționare în domeniul activității de control și expertiză în industria alimentară.</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Abordarea și înțelegerea principiilor fundamentale în separarea amestecurilor folosind tehnici neconvenționale
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza factorilor de influență și interpretarea mărimilor caracteristice pentru analiza unui proces de separare • Efectuarea de experimente pentru determinarea parametrilor funcționali ai aparatelor și utilajelor de separare folosind tehnici și metode de laborator; • Prezentarea progreselor științifice și tehnice în domeniul proceselor de separare avansată • Utilizarea de metode instrumentale moderne de analiză pentru determinarea calității produselor alimentare

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Membrane Tipuri de membrane, obținerea membranelor Aspecte teoretice, transferul de masa prin membrane, mecanisme de transfer, efecte secundare care apar la curgerea prin membrane	Prelegeri, prezentări, demonstrații	4 ore
Microfiltrarea Principiul, bazele teoretice. Aplicații ale microfiltrării		4 ore
Ultrafiltrarea Principiul, bazele teoretice. Aplicații, aparatura, instalații ultrafiltrare,		4 ore
Osmoza inversă Principiul metodei, aspecte teoretice, Aplicații, aparatura, module de osmoza inversă. Caracteristici specifice modulelor de osmoză inversă		6 ore
Separări cu ajutorul lichidelor ionice și a fluidelor supercritice Caracterizarea fluidelor supercritice, proprietăți, echilibre în fluide supercritice, aplicații (extracție, reacții chimice)		6 ore

Tipuri de lichide ionice, proprietățile lichidelor ionice, aplicații		
Alte metode de separare: Distilarea moleculară, Schimbul ionic Adsorbția, Dializa și electro-dializa. Principiul metodelor, tehnici, aparatura ;		6 ore

<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> Banu, C. (coord) – <i>Suveranitate, securitate și siguranță alimentară</i>. Editura ASAB, București, 2007. Banu, C (coord)- Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, Editura Tehnică, București, 1998 Banu, C (coord)- Progrese tehnice și tehnologice în industria alimentară, vol. I, Editura Tehnică, București, 1992 Banu, C (coord)- , Progrese tehnice și tehnologice în industria alimentară, vol. II, Editura Tehnică, București, 1993 G.M. Costin, Traian Florea, Aplicații ale separării prin membrane în biotehnologie și industria alimentară, Editura Academica, Galați, 2013 Dima, R., Pleșu, V., Gîjiu, C.L., Ingineria separărilor cu membrane, Editura Bren, București, 1999. 		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Determinarea conținutului de suspensii solide din produse lichide	Prezentarea aparaturii folosite, și a modului de lucru pentru efectuarea măsurătorilor specifice, prelucrarea și interpretarea datelor obținute	2
Determinarea turbidității pentru diverse produse alimentare lichide		2
Analiza de culoare și determinarea parametrilor specifici pentru probe solide și lichide		2
Mineralizarea probelor solide pentru determinarea conținutului de minerale și metale		2
Trasarea curbelor de calibrare în spectrometria de absorbție atomică în flacără. Cuantificare conținut metale grele		4
Studiul proceselor de filtrare frontală și filtrare tangențială		4
Separări cromatografice: GC-MS		6
Separări cromatografice: HPLC		6
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> Instrucțiuni de PM și PSI specifice laboratorului și lucrărilor practice Protocole și proceduri de lucru pentru lucrările practice și determinările experimentale 		

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

<ul style="list-style-type: none"> Conținutul disciplinei răspunde nevoilor producătorilor și furnizorilor de servicii implicați direct sau indirect în lanțul alimentar pentru a-și îndeplini obligația, reglementată prin regulamentele europene și prin legislația națională, de a furniza produse sigure pentru consum, în acord cu așteptările consumatorului final. Disciplina are un conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu prin care să se 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 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	Înșușirea noțiunilor fundamentale din materialul predat la curs	Lucrare scrisă descriptivă	50%
	Elaborarea unei sinteze documentare pentru o temă specifică tehnicilor	Prezentarea și susținerea materialului elaborat	30%

	neconvenționale de separare și a metodelor moderne de analiză a produselor alimentare		
10.5. Seminar/laborator	Efectuarea testelor și măsurătorilor specifice aplicațiilor practice	Prelucrarea, interpretarea și prezentarea datelor obținute	20 %
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Prezentarea și susținerea sintezei documentare și elaborarea referatelor pentru determinările experimentale efectuate 			

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

.....

.....

.....

Data avizării în catedră

Semnătura Directorului de departament

26.09.2025

.....

.....



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova

FACULTATEA DE HORTICULTURĂ/DEPARTAMENTUL DE HORTICULTURĂ

ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI

Craiova, Str. A.I. Cuza nr. 13, 200585,



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 universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	SIGURANȚA ALIMENTARĂ						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr Nour Violeta						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Prof.univ.dr Nour Violeta						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru a 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 - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					2
Examinări					3
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

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	• On site sală de curs, videoproiector, laptop
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• On site sală de seminar, videoproiector, laptop

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: <ol style="list-style-type: none"> 1. Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare. 2. Cunoașterea principiilor, metodelor și tehnicilor privind evaluarea materiilor prime și produselor finite în industria alimentară
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. 2. Utilizează metode și tehnici moderne de analiză a materiilor prime și produselor în industria alimentară; Însușirea caracteristicilor substanțelor și aparaturii de laborator
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. 2. Implementează protocoale, metode și tehnici de lucru în industria alimentară.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Securitatea, suveranitatea și siguranța alimentară Aspecte generale Documente ale Uniunii Europene cu privire la alimente și siguranța alimentară	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	1 oră
Suplimentarea alimentelor procesate – mijloc de asigurarea siguranței alimentare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Substanțe toxice care se găsesc în mod natural în produsele de origine vegetală	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	1 oră
Azotații și azoțiții din produsele alimentare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	1 oră
Produși toxici care se formează în produsele alimentare în procesele de conservare și prelucrare Nitrozaminele Hidrocarburile policiclice aromatice Acrilamida Produși de degradare termică a grăsimilor și uleiurilor	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
Contaminarea produselor alimentare cu mucegaiuri producătoare de toxine	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog,	3 ore

Micotoxine cu capacitate cancerigenă: aflatoxinele, ochratoxinele, patulina, alte micotoxine cu potențial cancerigen Micotoxine care produc aleucie toxică alimentară		exemplificare	
Contaminarea alimentelor cu metale grele Contaminarea produselor alimentare cu plumb, mercur, cadmiu Reglementări privind conținutul de metale grele în produsele alimentare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Contaminarea produselor alimentare cu pesticide Insecticidele Erbicidele Distribuția și evaluarea pesticidelor	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Contaminanți proveniți din activitatea industrială Bifenilul policlorurat (PCB) Tetraclordibenzo-p-dioxina	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Reziduuri de medicamente veterinare în alimente	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Folosirea aditivilor în industria alimentară Principii generale de folosire a aditivilor Reglementări privind folosirea aditivilor în ind. alimentară Aditivii aprobați de legislația comunitară și de România	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
Organismele modificate genetic și siguranța alimentară. Reglementări europene cu privire la organismele modificate genetic	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Substanțe care pot migra din ambalajele plastice în produsul alimentar	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Total			28 ore

Bibliografie:

Bibliografie

Banu, C. (coord). Suveranitate, securitate și siguranță alimentară. Editura ASAB, București, 2007.

Banu, C. (coord). Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară. Editura Tehnică, București, 2000.

Banu C., Nour V., Vizireanu C., Musteață G., Rășmeriță D., Rubțov S. Calitatea și controlul calității produselor alimentare. Ed. AGIR, București, 2002.

Nour V. Siguranță alimentară. Suport de curs. Reprografia Universității din Craiova, 2018.

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Asigurarea calității în laboratoarele de analize fizico-chimice ale industriei alimentare. Standardul SR ISO/CEI 17025:2005	față în față	Seminar, aplicații practice	2 ore
Metode instrumentale de analiză chimică. Metode cromatografice – aspecte teoretice, separări cromatografice, cromatografia instrumentală	față în față	Seminar, aplicații practice	4 ore
Determinarea îndulcitorilor sintetici (aspartam, zaharină și acesulfamK) din băuturi răcoritoare prin cromatografie lichidă de înaltă performanță	față în față	Lucrare de laborator	2 ore
Determinarea acidului benzoic din băuturi răcoritoare, sosuri și ketchup prin cromatografie lichidă de înaltă performanță	față în față	Lucrare de laborator	2 ore
Determinarea tartrazinei din băuturi răcoritoare prin cromatografie lichidă de înaltă performanță	față în față	Lucrare de laborator	2 ore
Determinarea simultană a unor coloranți din băuturi răcoritoare prin cromatografie lichidă de înaltă performanță	față în față	Lucrare de laborator	2 ore
Metode instrumentale de analiză chimică. Spectrometria de absorbție atomică. Principii și echipamente	față în față	Lucrare de laborator	2 ore
Determinarea plumbului și cadmiului din produse alimentare prin spectrometrie de absorbție atomică	față în față	Lucrare de laborator	2 ore
Determinarea staniului din produse alimentare prin spectrometrie de absorbție atomică	față în față	Lucrare de laborator	2 ore
Determinarea azotaților și azotiților din produsele alimentare	față în față	Lucrare de laborator	2 ore
Validarea metodelor de analiză	față în față	Seminar, aplicații practice	2 ore
Validarea metodelor analitice în cromatografie	față în față	Seminar, aplicații practice	2 ore
Validarea metodelor analitice în spectrometrie	față în față	Seminar, aplicații practice	2 ore
Total			28 ore
Bibliografie:			
Nour V. Siguranța alimentară – Îndrumător de lucrări de laborator. Editura Universitaria, Craiova, 2023.			

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

Conținutul disciplinei răspunde nevoilor producătorilor și furnizorilor de servicii implicați direct sau indirect în lanțul alimentar pentru a-și îndeplini obligația, reglementată prin regulamentele europeneși prin legislația națională, de a furniza produse sigure pentru consum, în acord cu așteptările consumatorului final.

Conținutul cursului este în consens cu așteptările comunității epistemice, ale angajatorilor din domeniul alimentar, cercetare, învățământ; valorifică optim și creativ potențialul fiecărui student în cadrul orelor de curs și aplicații practice.

Disciplina *Siguranță alimentară* oferă conținut științific relevant și metode de predare tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu prin care să se răspundă cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor: expert inginer industria alimentara (cod COR 214518), inspector de specialitate inginer industria alimentara (cod COR 214519), referent de specialitate inginer industriaalimentara (cod COR 214520), asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare (codCOR 214535).

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Răspunsurile la examen/colocviu (evaluarea finală)	Examen scris	60%
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Referat	20%
9.5. Seminar/laborator	Răspunsurile la seminar	Verificări teoretice	10%
	Testarea periodică a cunoștințelor	Verificări teoretice	10%

9.6. Standard minim de performanță

Cunoașterea produșilor toxici și contaminanților din alimente: azotați și azotiți, nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, acrilamidă, micotoxine, metale grele și toxice, pesticide, substanțe care migrează din ambalaje. Cunoașterea principiilor generale de folosire a aditivilor și a principalelor clase de aditivi folosiți în industria alimentară.

Data completării
23.09.2025

Titular de disciplină,
Prof.univ.dr. Nour Violeta Nour
Semnătura titularului

Data avizării în departament
26.09.2025

Director de departament,
Conf.univ.dr. Ionică Mira Elena

Semnătura directorului de departament,
.....



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova

Facultatea de Horticultură/Departamentul Horticultură-Știința alimentului

Craiova, Str. A.I.Cuza, nr. 13, 200585,



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură-Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Siguranță alimentară și protecția consumatorului

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Etică și integritate academică						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Prof.univ.dr.ing. GIUGEA NICOLAE						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru a 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 - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					56
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					35
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					6
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					111
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

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	•

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 3. Cunoaște principalele teorii etice și perspective filosofice asupra moralității și comportamentului moral și explică într-o manieră coerentă și clară concepte precum „dreptate“, „drepturi“, „datorie morală“, „deontologie profesională“.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 3. Analizează critic dileme morale dificile, identifică principii, reguli și valori morale în comportamentul uman și este capabil să explicitizeze într-o manieră coerentă ce înseamnă a avea un comportament moral din perspectiva diferitelor teorii etice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 3. Gândește nuanțat și apreciază diversitatea perspectivelor și punctelor de vedere asupra moralității și valorilor morale, exersează și cultivă permanent modestia intelectuală și are înclinația de a-și revizui opiniile și convingerile în lumina dovezilor. Prezintă un comportament responsabil și respectă normele și regulile deontologiei profesionale.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Bibliografie:			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Principii și valori ale conduitei etice universitare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Responsabilități și drepturi academice	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Etapile activității de cercetare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Metodologia întocmirii lucrării de disertație	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	2 ore
Tehnici de documentare, identificarea surselor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Forme de citare a surselor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Metode de cercetare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Forme de comunicare a rezultatelor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Tehnica redactării computerizate	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Plagiatul, forme, modalități de identificare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	2 ore
Alte forme ale lipsei de integritate și etică academică	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore

Consecințele lipsei de etică și integritate academică	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
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;			
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;			
***, 2024, Codul de etică și deontologie profesională, Universitatea din Craiova.			

8. 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 masteranzi. În perspectivă se asigură premisele unui comportament etic din acest punct de vedere în domeniul de activitate în care se integrează absolvenții, conform COR: Expert inginer industria alimentară – 214518, Inspector de specialitate inginer industria alimentară – 214519, Referent de specialitate inginer industria alimentară – 214520, Asistent de cercetare în controlul calității produselor agroalimentare - 214535

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs			
9.5. Seminar/laborator	Asimilarea și înțelegerea informațiilor transmise în raport cu obiectivele propuse	Evaluare finală scrisă	100%
9.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea formelor de manifestare a lipsei de etică și integritate academică și consecințele acestora.			

Data completării
23.09.2025

Titular de disciplină,
prof.univ.dr.ing. Giugea Nicolae

Semnătura titularului

.....

Data avizării în departament
26.09.2025

Director de departament,
conf.univ.dr.ing. Mira ionică

Semnătura directorului de departament,

.....

FIȘA DISCIPLINEI
TRASABILITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Horticultură/Horticultură și Știința Alimentului
1.3. Catedra	
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Siguranța alimentară și protecția consumatorului

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	TRASABILITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.dr. Nour Violeta						
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof.dr. Nour Violeta						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	C b

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
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
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					4
Examinări					3
3.7. Total ore studiu individual	83				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite	5				

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	On site sală de curs, videoprojector, laptop
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	On site sală de seminar, laptop, videoprojector

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C2. Demonstrarea capacității de implementare a sistemului calității totale și a expertizei în domeniul alimentar – 2 credite</p> <p>C3. Realizarea auditului intern și extern în domeniul calității și siguranței alimentare – 1 credit</p> <p>C4. Aplicarea principiilor și sistemelor de management a calității în filiera agroalimentară – 1 credit</p>
Competențe transversale	<p>CT1. Aplicarea principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar – 1 credit</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 – 0,5 credit</p> <p>CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi de învățare continuă și perfecționare în domeniul activității de control și experiză în industria alimentară – 0,5 credit</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea cerințelor trasabilității, a utilității, tipurilor și caracteristicilor sistemelor de trasabilitate și implementarea practică a acestora
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea cerințelor trasabilității, a utilității, tipurilor și caracteristicilor sistemelor de trasabilitate • Cunoașterea componentelor sistemului de trasabilitate internă și a posibilităților de implementare în practică a sistemelor de trasabilitate • Cunoașterea cerințelor legate de trasabilitatea măsurărilor • Implementarea în practică a sistemelor de trasabilitate

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
<p>Trasabilitatea produselor alimentare</p> <p>Conceptul de trasabilitate în siguranța alimentară.</p> <p>Definiții. Obiective</p> <p>Principiile care stau la baza conceptului de trasabilitate</p> <p>Utilitatea sistemelor de trasabilitate</p>	<p>Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare</p>	<p>2 ore</p>
<p>Cerințele legale ale trasabilității</p>	<p>Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare</p>	<p>2 ore</p>
<p>Caracteristicile sistemelor de trasabilitate</p> <p>Descriptori și subdescriptori</p> <p>Caracteristici ale sistemelor de trasabilitate</p>	<p>Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare</p>	<p>2 ore</p>
<p>Tipurile de sisteme de trasabilitate în interiorul unui lanț de producție alimentară</p> <p>Sisteme externe</p> <p>Sisteme biometrice</p> <p>Metode analitice utilizate în sistemele biometrice de trasabilitate</p>	<p>Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare</p>	<p>4 ore</p>
<p>Principii privind identificarea alimentelor și stabilirea conexiunilor dintre acestea</p>	<p>Prelegere participativă, dezbateri, dialog</p>	<p>2 ore</p>

Componentele sistemului de trasabilitate internă	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
--	---	-------

Procedura de retragere a produselor	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Etape în introducerea sistemelor de trasabilitate Proiectarea sistemelor de trasabilitate Implementarea în practică a sistemelor de trasabilitate Dezvoltarea sistemelor de trasabilitate	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
Trasabilitatea măsurărilor analitice Metodele de referință primare Materialele de referință Materialele de referință certificate (MRC) Incertitudinea de măsurare	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	6 ore
Total		28 ore

Bibliografie
Nour V. Trasabilitatea produselor alimentare. Editura Universitaria, Craiova, 2016.
Stănciuc N., Rotaru G. Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica, Galați, 2009.
Stănciuc N. (coord). Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate. Editura Academica, Galați, 2011.

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Construirea unor fluxuri de trasabilitate pe filiera unor produse de origine vegetală cu identificarea punctelor critice ale acestora	Seminar, aplicații practice	4 ore
Construirea unor fluxuri de trasabilitate pe filiera unor produse de origine animală cu identificarea punctelor critice ale acestora	Seminar, aplicații practice	4 ore
Verificarea și acreditarea sistemelor de trasabilitate	Seminar, aplicații practice	2 ore
Metode de trasabilitate analitică (aplicații practice)	Seminar, aplicații practice	2 ore
Evaluarea incertitudinii de măsurare în laboratoarele de încercări (aplicații practice)	Seminar, aplicații practice	2 ore
Total		14 ore

Bibliografie
Nour V. Trasabilitatea produselor alimentare. Editura Universitaria, Craiova, 2016.
Stănciuc N., Rotaru G. Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica, Galați, 2009.
Stănciuc N. (coord). Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate. Editura Academica, Galați, 2011.

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

Disciplina *Trasabilitatea produselor alimentare* oferă conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu prin care să se răspundă cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor: expert inginer industria alimentara (cod COR 214518), inspector de specialitate inginer industria alimentara (cod COR 214519), referent de specialitate inginer industria alimentara (cod COR 214520), asistent de cercetare în controlul calitatii produselor alimentare (cod COR 214535).

Conținutul disciplinei răspunde nevoilor producătorilor și furnizorilor de servicii implicați direct sau indirect în lanțul alimentar pentru a-și îndeplini obligația, reglementată prin regulamentele europene și prin legislația națională, de a furniza produse sigure pentru consum, în acord cu așteptările consumatorului final.

Conținutul cursului este în consens cu așteptările comunității epistemice, ale angajatorilor din domeniul alimentar, cercetare, învățământ; valorifică optim și creativ potențialul fiecărui student în cadrul orelor de curs și aplicații practice.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Răspunsurile la examen/colocviu (evaluarea finală)	Examen scris	60%
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Verificare scrisă - Referat	20%
10.5. Seminar	Răspunsurile la seminar	Verificări teoretice	10%
	Testarea periodică a cunoștințelor	Verificări teoretice	10%
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea prevederilor Regulamentul (CE) nr. 178 privind trasabilitatea produselor alimentare. Cunoașterea tipurilor și componentelor de bază ale trasabilității. Cunoașterea cadrului general, a componentelor și caracteristicilor sistemelor de trasabilitate			

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

23.09.2025

Data avizării în departament

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

26.09.2025



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură-Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Siguranța alimentară și protecția consumatorului

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	CONTROLUL MICROBIOLOGIC AL PRODUSELOR ALIMENTARE						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Tuțulescu Felicia						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Prof. dr. ing. Tuțulescu Felicia						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru a 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 - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					31
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					4
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

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	sală de curs, videoproiector, laptop
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	sala de laborator, laptop, videoproiector

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: Cunoașterea principiilor, metodelor și tehnicilor privind evaluarea materiilor prime și produselor finite în industria alimentară
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: Utilizează metode și tehnici moderne de analiză a materiilor prime și produselor în industria alimentară; Înșușirea caracteristicilor substanțelor și aparaturii de laborator
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: Implementează protocoale, metode și tehnici de lucru în industria alimentară

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Prezentarea Reglementărilor Comunității Europene cu privire la indicatorii microbiologici ai produselor alimentare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
Controlul microbiologic al laptelui, produselor lactate și culturilor selecționate.	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
Examenul microbiologic al cărnii și al produselor din carne	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
Controlul microbiologic al peștelui, crustaceelor și moluștelor.	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Controlul calității microbiologice a ouălor și produselor din ouă	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Microorganisme răspunzătoare de producerea micotoxinelor în cereale	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Controlul microbiologic al pâinii și produselor de panificație.	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Controlul microbiologic al amidonului de cartof, al zahărului și produselor zaharoase și al mierii de albine	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Controlul microbiologic al apei și băuturilor nealcoolizate	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Controlul microbiologic al berii și vinului	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore

Controlul microbiologic al condimentelor	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Bibliografie:			
Felicia Dragomir Tuțulescu –Modificări ale alimentelor produse de microorganisme. Editura Alma, 2013			
Felicia Dragomir – Microbiologia alimentelor. Editura Universitaria, 2006			
Tofan C., Bahrim G., Nicolau A., Zara M. Microbiologie alimentară – Tehnici și analize de laborator. Editura Agir, București, 2002			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Indicatorii microbiologici ai produselor alimentare	față în față	Expunere, dezbateri, dialog	2 ore
Determinarea NTG și UFC din produsele alimentare	față în față	Aplicații practice	2 ore
Determinarea numărului total de spori de bacterii aerobe din produsele alimentare	față în față	Aplicații practice	2 ore
Determinarea numărului total de bacterii anaerobe din produsele alimentare	față în față	Aplicații practice	2 ore
Determinarea numărului de spori de bacterii anaerobe din produsele alimentare	față în față	Aplicații practice	2 ore
Determinarea numărului de clostridii sulfito-reducătoare din apă și produsele alimentare	față în față	Aplicații practice	2 ore
Determinarea prezenței și a numărului de germeni din specia <i>Clostridium perfringens</i>	față în față	Aplicații practice	2 ore
Determinarea numărului de germeni din specia <i>Staphylococcus aureus</i>	față în față	Aplicații practice	2 ore
Determinarea enterotoxinei stafilococice din culturi și alimente	față în față	Aplicații practice	2 ore
Determinarea numărului de germeni din genul <i>Bacillus cereus</i>	față în față	Aplicații practice	2 ore
Izolarea și identificarea speciei <i>Listeria monocytogenes</i> din produsele alimentare	față în față	Aplicații practice	2 ore
Bibliografie:			
Veronica Lazăr, Mariana Carmen Chifiriuc, Carmen Curuțiu, Magda Mihaela Mitache, Florentina Marinescu, Cristina Croitoru, Lorena Mateescu, Luminița Măruțescu. Metode și standarde pentru laboratoarele de control microbiologic. Editura Universității București, 2016,			
HG nr. 974/2004 pentru aprobarea Normelor de supraveghere, inspecție sanitară și monitorizare a calității apei potabile.			
4. ISO 8199:2008 - Calitatea apei – Linii directoare pentru numărarea microorganismelor în mediul de cultură.			
SR ISO 9308-1/2004 - Detecția și numărarea de <i>Escherichia coli</i> și bacterii coliforme Partea I: Metoda prin filtrare pe membrană.			
SR EN ISO 19458/2007 - Calitatea apei – Prelevarea pentru analiza microbiologică.			

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

Conținutul disciplinei este corelat cu ceea ce se predă la programele de studiu similare din țară. Disciplina răspunde foarte bine cerințelor producătorilor din industria alimentară care trebuie să se alinieze permanent la reglementările europene în ceea ce privește criteriile microbiologice de siguranță a alimentelor și de igienă a procesului de producție astfel încât riscul microbiologic să fie foarte redus. Disciplina oferă conținut științific relevant și răspunde cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor:
 Cod COR: 214518 / Denumire cor: expert inginer industria alimentară
 Cod COR: 214519 / Denumire cor: inspector de specialitate inginer industria alimentară
 Cod COR: 214535 / Denumire cor: asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	răspunsurile la examen/colocviu (evaluarea finală)	Examen tip grilă cu 50- 100 întrebări	80%
	testarea continuă pe parcursul semestrului	Participarea la dezbaterile unor teme prestabilite	10%
9.5. Seminar/laborator	Participarea la aplicații practice	Notarea gradului de implicare în realizarea unei analize de laborator	10%
9.6. Standard minim de performanță			
Răspuns corect la ½ din întrebările formulate în grila de examen și prezentarea a minimum o temă pe parcursul semestrului.			

Data completării

.....

Titular de disciplină,
 Prof.univ.dr. Tuțulescu Felicia
 Semnătura titularului

.....

Data avizării în departament

.....

Director de departament,
 Conf. univ. dr. Ionică Mira Elena

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	Horticultură și Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Programul de studii/Calificarea	SIGURANȚA ALIMENTELOR ȘI PROTECȚIA CONSUMATORULUI

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	ANALIZA RISCURILOR ȘI PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ						
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucrări univ.dr.ing. Căpruciu Ramona						
2.3. Titularul activităților de seminar	Șef lucrări univ.dr.ing. Căpruciu Ramona						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	OB/S

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	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					4
Examinări					9
Alte activități.....					-
3.7. Total ore studiu individual	108				
3.8. Total ore pe semestru	150				
3.9. Numărul de credite	6				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Controlul calității produselor alimentare; Microbiologia produselor alimentare, Igiena și siguranța alimentară, Igiena întreprinderilor, Tehnologii generale în alimentația publică, Protecția consumatorului
4.2. de competențe	Masterandul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la igiena unităților de industrie alimentară, microbiologie alimentară, aditivi alimentari, principii și metode de conservare a alimentelor, tehnologii alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare acursului	On site/online (meet)
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	On site/online (meet)

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale (ESCO)	Demonstrarea capacității de implementarea a sistemului calității totale și a expertizei în domeniul alimentară; Realizarea auditului intern și extern în domeniul calității; Aplicarea principiilor și sistemelor de management a calității în filiera agroalimentară; Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)
Competențe transversale (ESCO)	Gestionează dezvoltarea profesională personală; Publică lucrări de cercetare academice; Interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Aprofundarea, proiectarea și implementarea unui sistem de management integrat, precum și cunoașterea, înțelegerea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei, explicarea și interpretarea unor idei, procese precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei;
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea și utilizarea adecvată a conceptelor fundamentale privind calitatea produselor alimentare; Aprofundarea cunoștințelor referitoare la sistemul de asigurare a calității și siguranței alimentelor; Sa aplice și sa gestioneze funcționarea sistemului de management integrat; Sa stabilească și sa întocmească documente ale sistemului de management integrat; Sa evalueze și sa monitorizeze implementarea unui sistem de management integrat; Înțelegerea rolului și a importanței calității și siguranței produselor alimentare brute și procesate; Formarea unei atitudini față de realizarea calității și a siguranței produselor alimentare în conformitate cu protecția mediului, exigențele consumatorului și reglementările europene și internaționale în domeniu.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Cerinte ale sistemului de calitate și siguranță în unitățile de industrie alimentară SR EN ISO 9000; SREN ISO 9001; SR EN ISO 9004; HACCP, SR EN ISO 22000	prelegerea, conversația euristică, explicația, ppt	4 ore
Sisteme integrate de management pentru asigurarea integrității lanțului alimentară; asigurarea calității și securității alimentelor . Definiție. Structură. Modalități de integrare. Documentație specifică. Etapă de implementare		4 ore
Documentele sistemelor calității, manualul calității, procedurile		2 ore

sistemului calității			
Termeni utilizați în proiectarea și implementarea sistemului HACCP.Principiile de acțiune ale metodei HACCP		2 ore	
Stabilirea modului de grupare a produselor și de analiză a riscurilor privind siguranța produselor alimentare		2 ore	
Sistemul HACCP; concepte principale; Etapele implementării sistemului HACCP-descriere		2 ore	
Documentarea (SMCSA)		2 ore	
Implementarea (SMCSA)		2 ore	
Monitorizarea (SMCSA)		2 ore	
Instruirea personalului. Stabilirea procedurilor operaționale și a instrucțiunilor de lucru		2 ore	
Realizarea planului de audit (verificare) HACCP		2 ore	
Revizuirea sistemului HACCP		2 ore	
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații	
Implementarea sistemului HACCP –abordare practica-stabilirea politicii siguranței alimentare;organizarea echipei HACCP - (analiza în cadrul unei întreprinderi din industria alimentară)	Demonstratii practice, prezentari de caz.	2 ore	
Implementarea programe de masuri preliminare: control de calitate ;controlul depozitarii materiilor prime, ingredientelor și materialelor de ambalare- studiu de caz		2 ore	
Documentare și realizarea manualului HACCP-studiu de caz		2 ore	
Descrierea produsului; procesului; elaborarea diagramei de flux tehnologic -studiu de caz. Identificarea pericolelor potențiale în cadrul procesului tehnologic –studiu de caz		2 ore	
Evaluarea și analiza riscurilor potențiale prin tehnica Brainstorming și Evaluarea și analiza riscurilor potențiale prin tehnica Diagrama Cauza – Efect (Ishikawa) - studiu de caz		2 ore	
Stabilirea măsurilor de control a pericolelor. Determinarea Punctelor Critice de Control CCP. Determinarea limitelor critice în fiecare CCP-studiu de caz		2 ore	
Stabilirea sistemului de monitorizare și a acțiunilor corective. Verificarea sistemului HACCP aplicat. Stabilirea procedurilor de verificare Revizuirea planului HACCP-studiu de caz		2 ore	
Bibliografie			
<i>Bibliografie obligatorie</i>			
1. Scorei, R., Mihaela Mitruț, V. Cimpoiășu, I. Petrișor, I. Olteanu, I. Brad, 2000, "Aplicarea principiilor calității în întreprinderile agro-alimentare:" Editura Agora, Craiova.			
2. Banu C. și colab. 2002 „Manualul inginerului de industria alimentară”, București, Ed. Tehnica.			
3. *** Legea 150: 2004 privind siguranța alimentară			
4. *** Seria standarde ISO 9000			
5. *** Seria standarde ISO 22000			
6. *** Legea nr. 245 din 09/06/2004 - privind securitatea generală a produselor;			
7. *** Ordin nr. 1.956/1995 privind introducerea și aplicarea sistemului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar;			
8. *** Ordin nr. 863/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, abrogat prin ordiunul 976/1998;			
9. *** Ordin nr. 611/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora;			
10. *** Ordin al ministrului sănătății nr. 975/1998 privind aprobarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente;			
11. *** Ordin al ministrului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind			

producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
 13. *** Hotărârea Guvernului nr. 1198/2002 pentru aprobarea Normelor de igienă a produselor alimentare
 14. *** Acte normative: legi, ordonante, hatarari si ordine emise de Parlament, Guvern si Ministerele de specialitate

Bibliografie facultativă:

Banu, C., N. Preda, S.S. Vasu, 1982, Produsele alimentare si inocuitatea lor, ed. Tehnica Bucuresti.
 Codex Alimentarius. Cerințe generale. Editura C.E. 2007.

9. 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 face în alte centre universitare din țară și din străinătate. Disciplina oferă conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu privind cunoașterea controlului calității produselor alimentare prin care să se răspundă cerințelor angajatorilor în exercitarea următoarelor ocupații 2141: Denumire COR - Ingineri tehnologi si de productie.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din notafinală
0.4. Curs	Raspunsuri la examen	Scris și/sau oral (E)	60%
10.5. Seminar/laborator	Răspunsuri la lucrările de laborator (Referate/teme/proiecte)	Scris și/sau oral (P)	40%
10.6. Standard minim de performanță			
Să cunoască principiile manualului HACCP. Să susțină proiect cu implementarea etapelor manualului HACCP-Studiu de caz.			

Data completării: 29.09.2025

Titular curs
 Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona

Titular seminar

Data avizării în catedră

Semnătura directorului de departament

.....

.....



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova

FACULTATEA de HORTICULTURĂ/DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI

Craiova, Str. Alexandru Ioan Cuza, nr. 13, 200585,

**FIȘA DISCIPLINEI****1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură - Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	SAPC

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Protecția consumatorului în România și UE						
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucr. dr.ing. Stoica Felicia						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Șef lucr. dr.ing. Stoica Felicia						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru a 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	-
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					19
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități.....					-
3.7. Total ore studiu individual					61
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	<ul style="list-style-type: none">Tehnologii generale în industria alimentară, Siguranță alimentară, Legislație în industria alimentară
4.2. de competențe	<ul style="list-style-type: none">Pe baza cunoștințelor dobândite anterior, studentul trebuie să aibă capacitatea de a înțelege tehnologiile și de a utiliza corespunzător elementele cercetării protecției consumatorului

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none">On site, în sala de curs
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	<ul style="list-style-type: none">-

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

Cunoștințe	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.</p> <p>Cunoaște principalele teorii etice și perspective filosofice asupra moralității și comportamentului moral și explică într-o manieră coerentă și clară concepte precum „dreptate“, „drepturi“, „datorie morală“, „deontologie profesională“.</p>
Aptitudini (Abilități)	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>Utilizează produse, procese și proiecte tehnologice conforme pentru garantarea siguranței alimentare.</p> <p>Analizează critic dileme morale dificile, identifică principiile, regulile și valori morale în comportamentul uman și este capabil să explice într-o manieră coerentă ce înseamnă a avea un comportament moral din perspectiva diferitelor teorii etice.</p>
Responsabilitate și autonomie	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.</p> <p>Gândește nuanțat și apreciază diversitatea perspectivelor și punctelor de vedere asupra moralității și valorilor morale, exersează și cultivă permanent modestia intelectuală și are înclinația de a-și revizui opiniile și convingerile în lumina dovezilor. Prezintă un comportament responsabil și respectă normele și regulile deontologiei profesionale</p>

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
<p>1. Introducere în protecția consumatorilor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definierea conceptului de consumator și de protecție a acestuia • Importanța protecției consumatorilor în economia modernă • Evoluția legislativă națională și europeană privind protecția consumatorilor 	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
<p>2. Cadru legislativ național privind protecția consumatorilor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legea nr. 363/2007 privind protecția consumatorilor (cu modificările și completările recente) • Alte acte normative interne relevante • Structurile de control și inspecție în România (ANPC) 	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
<p>3. Cadru legislativ european</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directive și regulamente europene relevante (ex. Directiva 2013/11/UE privind soluționarea alternativă a disputelor) • Rolul și funcționarea Autorității Europene pentru Protecția Consumatorilor (BEUC) 	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore

<ul style="list-style-type: none"> • Protecția colectivă a consumatorilor în UE 			
<p>4. Drepturile fundamentale ale consumatorilor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dreptul la informație corectă și completă despre produse și servicii • Dreptul la siguranță și sănătate • Dreptul de a alege în condiții de concurență loială • Dreptul la compensare și remediu eficient • Dreptul la educație pentru consumatori 	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
<p>5. Organisme și instituții de protecție a consumatorilor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor (ANPC) și atribuțiile sale • Autoritatea Europeană pentru Protecția Consumatorilor (ECC-Net) • Organisme și organizații non-guvernamentale implicate în protecția consumatorilor 	față în față/on site	Expunere, prelegere	3 ore
<p>6. Măsurile și mecanisme de protecție a consumatorilor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informarea și educarea consumatorilor • Controlul și inspecțiile în piață • Soluționarea plângerilor și litigiilor (proces, mediere, arbitraj) • Sancțiuni și măsuri corective pentru operatorii economici 	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
<p>7. Soluționarea alternativă a disputelor și medierea</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceduri ADR (Alternative Dispute Resolution) • Platforme online de soluționare a disputelor • Rolul medierii și arbitrajului 	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
<p>8. Campanii și programe europene de sensibilizare a consumatorilor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campanii de informare și prevenție • Programe UE pentru educație pentru consumatori • Exemple de bune practici și studii de caz 	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora

Bibliografie:

1. Dinu Vasile, 2011 – *Consumer Protection*, Editura ASE, București
2. Hans-Wolfgang Micklitz, Geneviève Saumier, 2018 – *Enforcement and Effectiveness of Consumer Law*, Editura Springer
3. Ilie Dumitru, 2021 - *Protecția consumatorului: curs universitar*, Editura Pro Universitaria, București
4. Tina Soliman Hunter, Marcin Kraśniewski, Jurgita Malinauskaite, Marzena Czarnecka, 2024 - *Routledge Handbook of Consumer Protection and Behaviour in Energy Markets*, Editura Books Express
5. Anna Van Duin, 2022 - Effective Judicial Protection in Consumer Litigation: Article 47 of the EU Charter in Practice, [Libris.ro](https://www.libris.ro)
6. Tomasz Dolny, 2025 - EU Consumer Protection in Cloud Computing Contracts, okian.ro
7. Directiva 2011/83/UE privind drepturile consumatorilor).

8. Legea nr. 296/2004 privind Codul Consumului din România.
9. Ordonanța de urgență nr. 34/2014 privind drepturile consumatorilor în cadrul contractelor încheiate cu profesioniștii.

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Bibliografie:			

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

<ul style="list-style-type: none"> • 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 cursului este coroborat cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorii reprezentativi din domeniul în care vor activa absolvenții, conform Cod COR: 214518 / Denumire cor: expert inginer industria alimentară; Cod COR: 214519 / Denumire cor: inspector de specialitate inginer industria alimentară; Cod COR: 214535 / Denumire cor: asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	30%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	70%
9.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea și înțelegerea legislație și a principiilor de bază ale protecției consumatorului în România și UE 			

Data completării
24.09.2025

Titular de disciplină,
Șef lucr. dr. ing. Stoica Felicia

Semnătura titularului

Data avizării în departament
.....

Director de departament,
Conf. Univ. Dr. ing. Ionică Mira Elena



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova

FACULTATEA/DEPARTAMENTUL DE HORTICULTURĂ, DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI



Craiova, Str. A..I. Cuza, nr. 13, 200585,

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură și Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Cu frecvență
1.7. Programul de studii	SAPC

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Ionică Mira Elena						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.dr.ing. Ionică Mira Elena						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru a 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 - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					9
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

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	• Acces internet platforme de e-learning • laptop	•
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Acces internet platforme de e-learning • laptop	•

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

Cunoștințe	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>Cunoașterea principiilor, metodelor și tehnicilor privind evaluarea materiilor prime și produselor finite în industria alimentară</p> <p>Cunoașterea operațiilor tehnologice din fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.</p> <p>Cunoaște legislația în domeniul industriei alimentare.</p>
Aptitudini (Abilități)	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>Utilizează metode și tehnici moderne de analiză a materiilor prime și produselor în industria alimentară;</p> <p>Însușirea caracteristicilor substanțelor și aparaturii de laborator</p> <p>Aplicarea unor secvențe tehnologice inovative în concordanță cu particularitățile materiilor prime și a produselor finite</p> <p>Utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație.</p> <p>Aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.</p> <p>Aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.</p>
Responsabilitate și autonomie	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>Implementează protocoale, metode și tehnici de lucru în industria alimentară</p> <p>Realizarea unor tehnologii moderne pentru obținerea produselor alimentare în concordanță cu cerințele actuale ale pieței alimentare.</p> <p>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.</p> <p>Evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.</p>

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Ambalare, noțiuni introductive. Terminologie. Istoric	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere. Prezentare power point	2 ore
Clasificarea ambalajelor. Funcțiile ambalajelor.	față în față/ (săptămâna II)	Prelegere. Prezentare power point	2 ore
Materiale utilizate pentru confeccionarea ambalajelor	față în față/ (săptămâna III)	Prelegere. Prezentare power point	2 ore
Procedee de ambalare a produselor alimentare	față în față/ (săptămâna IV)	Prelegere. Prezentare power point	2 ore
Metode moderne de ambalare a produselor alimentare. Ambalarea de tip aerosol. Ambalarea în folii contractile.	față în față/ (săptămâna V-VI)	Prelegere. Prezentare power point	4 ore
Metode moderne de ambalare a produselor alimentare. Ambalarea aseptică. Ambalarea în vid	față în față/ (săptămâna VII-VIII)	Prelegere. Prezentare power point	4 ore
Metode moderne de ambalare a produselor alimentare. Ambalarea în atmosferă modificată.	față în față/ (săptămâna IX-X)	Prelegere. Prezentare power point	4 ore
Utilizarea nanotehnologiei la ambalarea produselor alimentare	față în față/ (săptămâna XI)	Prelegere. Prezentare power point	2 ore
Criteria și standarde de ambalare	față în față/ (săptămâna XII)	Prelegere. Prezentare power point	2 ore

Etichetarea modernă a produselor alimentare	față în față/ (săptămâna XIII-XIV)	Prelegere. Presentare power point	4 ore
Bibliografie:			
Ionică Mira Elena-Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova, 2018			
7.2. Seminar/laborator			
	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Evaluarea conformității cu cerințele privind caracterul reutilizabil al ambalajului	față în față/ (săptămâna I-IV)	Prezentare discuții, dezbateri	7 ore
Analiza conformității conform cerințelor SR EN 13 429	față în față/ (săptămâna IV-VIII)	Prezentare discuții, dezbateri	7 ore
Regulamentul (UE) 1169/2011 al Parlamentului European	față în față/ (săptămâna VIII-XI)	Prezentare discuții, dezbateri	7 ore
Regulamentul delegat (UE) nr.664/2014	față în față/ (săptămâna XI-XIV)	Prezentare discuții, dezbateri	7 ore
Bibliografie:			
Ionică Mira Elena-Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova, 2018			
Regulamentele (UE) ale Parlamentului European privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare			

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.
- Conținutul disciplinei răspunde nevoilor producătorilor și furnizorii de servicii implicați direct sau indirect în lanțul alimentar pentru a-și îndeplini obligația, reglementată prin regulamentele europene și prin legislația națională, de a furniza produse sigure pentru consum, în acord cu așteptările consumatorului final.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Evaluare formativă		20%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate		60%
9.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă		20%
9.6. Standard minim de performanță			
Metode moderne de ambalare Etichetarea produselor alimentare			

Data completării
24.09.2025

Titular de disciplină,
conf.univ.dr.ing. Ionică Mira Elena

Semnătura titularului

.....

Data avizării în departament
26.09.2025

Director de departament,
conf.univ.dr.ing. Ionică Mira Elena

.....

FIȘA
DISCIPLINEI
PRACTICĂ I

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	Ingenieria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRACTICĂ I						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar	Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	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	-	din care: 3.5 curs	-	3.6. seminar/laborator	-
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:					
3.7. Total ore studiu individual					
3.8. Total ore pe semestru					
3.9. Numărul de credite		7			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de: Metode de cercetare în domeniul alimentar, Managementul produselor alimentare, Contaminanți alimentari, Elemente de legislație și siguranță alimentară, Etică și integritate academică.
4.2. de competențe	- munca individuală responsabilă și spirit de echipă - recunoașterea metodelor de cercetare - 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 laboratoare cu profil specific

7. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Capacitatea de a conduce procesele fizice, chimice, biochimice, microbiologice ce stau la baza tehnologiilor și a tehnologiilor de procesare a produselor alimentare (1c);</p> <p>C2. Demonstrarea capacității de implementare a sistemului calității totale și a expertizei în domeniul alimentar. (1c)</p> <p>C3. Realizarea auditului intern și extern în domeniul calității și siguranței alimentare. (1c) C6. Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul siguranței alimentare (1c).</p>
Competențe transversale	<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 cunoștințelor obținute la cursurile de specialitate privind managementul produselor alimentare, tehnologii avansate de separare a contaminanților alimentari, elemente de legislație și siguranță alimentară, tehnicilor avansate de editare și programare folosite în industrie precum și aspecte privind etica și integritatea academică.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
<p>Metode de cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> -Metode de cercetare în industria cărnii și a produselor din carne -Metode de cercetare în industria panificației și a produselor de panificație -Metode de cercetare în industria laptelui și produselor lactate -Metode de cercetare în industria extractivă (ulei și zahăr) - Metode de cercetare în domeniul biotehnologiilor alimentare (vegetale și animale) -Metode de cercetare în industria băuturilor alcoolice (vin/bere) -Metode avansate de separare a contaminanților alimentari - Elemente de legislație și siguranță alimentară 	Se pune accentul pe formarea deprinderilor în executarea lucrărilor specifice, dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă.	
REFERAT DE PRACTICĂ		

Bibliografie		
Protectia Muncii - Manual pentru invatamantul preuniversitar - Agentia Europeana pentru Securitate si Sanatate in Munca – ROMANIA, Editura Didactică și pedagogică, București, 1996.		
Voinea C., Giugea N., Maracineanu L., 2017, Deontologia cercetării, drepturile de autor si drepturile de proprietate intelectuală. Ed Aius, Craiova		
Căpruciu Ramona. Metode de analiză și control în industria uleiului. Editura Sitech. Craiova, 2016		
Nour Violeta. Metode de analiză și control în industria conservelor de legume și fructe. Editura Europa, Craiova, 1998		
Stoica Felicia, Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Editura Sitech, Craiova, 2012		
Roșca Adrian - Mecanică. Rezistența materialelor. Organe de mașini, Editura Universitaria, Craiova, 2010.		
Banu, C. (coord) – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară. Editura ASAB, București, 2007.		
Vodnar D.C., C. Socaciu, Chimia alimentelor. Lucrări practice, Cluj-Napoca, 2010		

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 și susținerea referatului de practică	Evaluare continuă pe parcursul perioadei de practică	30%
		Prezentare referat	70%
10.6. Standard minim de performanță Desfășurarea activității practice, respectarea portofoliului de practică.			

Data completării
practică

24.09.2025

Semnătura coordonatorului de

Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona

Data avizării în departament

Semnătura director departament

FIȘA DISCIPLINEI
PRACTICĂ II

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	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRACTICĂ II						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar	Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona						
2.4. Anul de studiu	I	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	-	din care: 3.5 curs	-	3.6. seminar/laborator	-
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:					
3.7. Total ore studiu individual					
3.8. Total ore pe semestru					
3.9. Numărul de credite	7				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de: Metode de cercetare în domeniul alimentar, Managementul produselor alimentare, Contaminanți alimentari, Elemente de legislație și siguranță alimentară, Etică și integritate academică.
4.2. de competențe	- munca individuală responsabilă și spirit de echipă - recunoașterea metodelor de cercetare - manipularea aparatului 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 laboratoare cu profil specific

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Capacitatea de a conduce procesele fizice, chimice, biochimice, microbiologice ce stau la baza tehnologiilor și a tehnologiilor de procesare a produselor alimentare (1c);</p> <p>C2. Demonstrarea capacității de implementare a sistemului calității totale și a expertizei în domeniul alimentar. (1c)</p> <p>C3. Realizarea auditului intern și extern în domeniul calității și siguranței alimentare. (1c) C6. Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul siguranței alimentare (1c).</p>
Competențe transversale	<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>

1. 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 cunoștințelor obținute la cursurile de specialitate privind managementul produselor alimentare, tehnologii avansate de separare a contaminanților alimentari, elemente de legislație și siguranță alimentară, tehnicilor avansate de editare și programare folosite în industrie precum și aspecte privind etica și integritatea academică.

2. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
<p>Metode de analiză și cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analiza securității alimentelor - Analiza trasabilității produselor alimentare - Metode de <u>controlul microbiologic al produselor alimentare</u> - Implementarea sistemului de calitate HACCP pentru produse alimentare în unități de producție - Metode moderne de ambalare și etichetare a alimentelor 	Se pune accentul pe formarea deprinderilor în executarea lucrărilor specifice, dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă.	
REFERAT DE PRACTICĂ		
Bibliografie		
Protectia Muncii - Manual pentru invatamantul preuniversitar - Agentia Europeana pentru Securitate si Sanatate in Munca – ROMANIA, Editura Didactică și pedagogică, București, 1996.		
R. Scorei, Mihaela Mitruț, V. Cimpoiășu, I. Petrișor, I. Olteanu, I. Brad - "Aplicarea principiilor		

calității în întreprinderile agro-alimentare:" -Editura Agora, Craiova, , ISBN 973-8046-04-1, 2000
Nour Nour V. Trasabilitatea produselor alimentare. Editura Universitaria, Craiova, 2016.
Ionică Mira Elena-Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova, 2018
Felicia Dragomir Tuțulescu –Modificări ale alimentelor produse de microorganismе. Editura Alma, 2013

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 și susținerea referatului de practică	Evaluare continuă pe parcursul perioadei de practică.	30%
		Prezentare referat.	70%
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

Data avizării în departament
Semnătura director departament

FIȘA DISCIPLINEI

LEGISLAȚIE COMUNITARĂ PRIVIND SECURITATEA ALIMENTARĂ

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Horticultură/Horticultură și Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorilor

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Legislație comunitară privind securitatea alimentară						
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	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Ob

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					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					8
Examinări					2
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	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sala de curs cu tablă și sistem de proiecție
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• On-site

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare. 2. Cunoaște legislația în domeniul industriei alimentare.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Utilizează produse, procese și proiecte tehnologice conforme pentru garantarea siguranței alimentare. Aplică cunoștințe legate de trasabilitate și siguranță alimentară în lanțul alimentar. 2. Aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. 2. Evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Conceptele de securitate și siguranță alimentară	Față în față	Prezentare power point. Cursul este prezentat într-o manieră interactivă folosind imagini, scheme, desene, structuri.	2 ore
2. Importanța și actualitatea securității alimentare	Față în față	Prezentare power point. Cursul este prezentat într-o manieră interactivă folosind imagini, scheme, desene, structuri.	2 ore
3. Securitatea limentară: populația și alimentația	Față în față	Prezentare power point. Cursul este prezentat într-o manieră interactivă folosind imagini, scheme, desene, structuri.	2 ore
4. Securitatea alimentară a României	Față în față	Prezentare power point. Cursul este prezentat într-o manieră interactivă folosind imagini, scheme, desene, structuri.	2 ore
5. Securitatea alimentară în dreptul internațional	Față în față	Prezentare power point. Cursul este prezentat într-o manieră interactivă folosind imagini, scheme, desene, structuri.	2 ore
6. Politica UE în domeniul securității alimentare	Față în față	Prezentare power point. Cursul este prezentat într-o manieră interactivă folosind imagini, scheme, desene, structuri.	2 ore
7. Cadrul politicii UE privind securitatea alimentară	Față în față	Prezentare power point. Cursul este prezentat într-o manieră interactivă folosind imagini, scheme, desene, structuri.	2 ore
Bibliografie:			
1. Banu C. (coord). – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară. Editura ASAB, București, 2007.			

2. Engel P., Lein B., van Helden B., van Seters J. – EU Policy Coherence for Food Security. <i>Aligning parallel agendas</i> , Discussion Paper No. 153, 2013.
3. Niyaz Özge Can – The Evaluation of Food Security in European Union, Journal of Agricultural Faculty of Mustafa Kemal University, 2016.
4. Zahrnt V. – Food security and the EU’s common agricultural policy: Facts Against Fears, ECIPE Working Paper, No. 1, 2011.

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Obiectivele și valorile UE	Față în față	Observarea și analiza structurilor prezentate pe baza informațiilor primite.	2 ore
2. Instituții europene	Față în față	Observarea și analiza structurilor prezentate pe baza informațiilor primite.	2 ore
3. Dreptul UE	Față în față	Observarea și analiza structurilor prezentate pe baza informațiilor primite.	2 ore
4. Politica agricolă comună	Față în față	Observarea și analiza structurilor prezentate pe baza informațiilor primite.	2 ore
5. Indexul securității alimentare globale	Față în față	Observarea și analiza structurilor prezentate pe baza informațiilor primite.	2 ore
6. Securitatea alimentară și nutriția UE în 2050 - Provocări viitoare și pregătirea politicilor	Față în față	Observarea și analiza structurilor prezentate pe baza informațiilor primite.	2 ore
7. Măsurarea și indicatorii insecurității alimentare	Față în față	Observarea și analiza structurilor prezentate pe baza informațiilor primite.	2 ore

Bibliografie:

1. Banu C. (coord). – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară. Editura ASAB, București, 2007.
2. Băducă C., 2023 – Legislație comunitară privind securitatea alimentară. Suport de curs
3. Engel P., Lein B., van Helden B., van Seters J. – EU Policy Coherence for Food Security. <i>Aligning parallel agendas</i> , Discussion Paper No. 153, 2013.
4. Niyaz Özge Can – The Evaluation of Food Security in European Union, Journal of Agricultural Faculty of Mustafa Kemal University, 2016.
5. Zahrnt V. – Food security and the EU’s common agricultural policy: Facts Against Fears, ECIPE Working Paper, No. 1, 2011.

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația comunitară și românească în vigoare în domeniul securității alimentare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în industria alimentară. În aceeași măsură, conținutul cursului și al seminariilor se coroborează cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul industriei alimentare în exercitarea următoarelor ocupații: 214518 / Denumire COR: Expert inginer în industria alimentară; 214519 / Denumire COR: Inspector de specialitate inginer industria alimentară; 214535 / Denumire COR: Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	20%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	50%
9.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Verificarea practică curentă	20%
		Verificarea orală	10%
9.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea conceptelor de securitate și siguranță alimentară • Cunoașterea componentelor de bază ale siguranței și securității alimentare • Cunoașterea factorilor pe care se bazează securitatea alimentară a României 			

Data completării
25.IX.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament
26.IX.2025

Semnătura director departament

Conf. univ. dr. ing. Mira Elena Ionică