



1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Limba Engleză						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar	Lector univ. dr. Costina Denisa Bărbuceanu						
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 semestrul al activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs		3.3. seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs		3.6. seminar	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					10
Examinări					10
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	61				
3.8. Total ore pe semestru	56				
3.9. Numărul de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	- Cunoștințe privind Limba Engleza nivel B1 , -poate înțelege ideile principale atât din texte pe teme familiare cât și abstracte și pricepe majoritatea aspectelor tehnice discutate în domeniul său de specializare. - Deține un grad de fluentă și spontaneitate care îi permite cel mai adesea să converseze cu vorbitori nativi fără ajutorul unei a treia persoane și reușește totodată să producă texte clare pe o varietate de teme precum și să argumenteze pentru și împotriva unui punct de vedere.
4.2. de competențe	Competențe de operare pe calculator (Word, Internet Explorer); capacitate de analiză, de sinteză și de gândire critică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	
--------------------------------	--

5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală de seminar
---	---

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

6.1.1. Obiectivul general al disciplinei	1. Cunoștințele dobândite vor avea aplicabilitate și la alte discipline (traduceri). 2. La finalul cursului, studenții vor cunoaște rolul și importanța Limbii engleze în utilizarea limbajului specific de Agricultură.
6.1.2 Aptitudini si abilitati 6.1.3. Cunostinte	La finalul disciplinei, studentul / elevul va deține cunoștințe referitoare la: - structurile fundamentale ale limbii engleze (gramatică, vocabular, fonetică, ortografie); - Studentul/absolventul utilizează limba engleză pentru rezolvarea unor sarcini academice și profesionale complexe, inclusiv prezentarea, descrierea, compararea și argumentarea unor aspecte horticoale.
6.2. Aptitudini	Studentul/absolventul utilizează corect structurile gramaticale în contexte horticoale, pentru descrierea proceselor, formularea instrucțiunilor și exprimarea obligației, posibilității și recomandărilor.
6.3 Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul demonstrează responsabilitate, autonomie și capacitate de învățare continuă, utilizând limba engleză ca instrument pentru dezvoltarea profesională și accesul la literatura internațională de specialitate.

7. Continuturi:

Seminar/laborator	Metode de predare	Ore
Teme: WEEK 1 Introduction to Environmental & Agricultural Engineering, environment, environmental engineering, agricultural engineering, agriculture, engineering, natural resources, sustainability, sustainable development, ecosystem, environmental protection, Present Simple / Present Continuous Tests	Manuale și materiale: - manual adecvat nivelului studenților, articole, videoclipuri și resurse online care să sprijine învățarea.	2 ore
WEEK 2 The Environment and Natural Resources, air, water, soil, forests, biodiversity, ecosystems, natural resources, renewable resources, non-renewable resources, conservation, habitat, wildlife, Nouns & adjectives; word formation		2 ore
WEEK 3 Climate Change and Global Warming, climate change, global warming, greenhouse effect, greenhouse gases, carbon dioxide, methane, emissions, carbon footprint, climate variability, extreme weather, mitigation, adaptation, Present Perfect / time expressions.	- manual adecvat nivelului studenților, articole, videoclipuri și resurse online care să sprijine învățarea.	2 ore
WEEK 4 Air Pollution, air pollution, pollutants, emissions,		2 ore

particulate matter, nitrogen oxides, sulfur dioxide, ozone, smog, exhaust gases, industrial emissions, air quality, monitoring, Passive Voice.	-conceptele noi folosind exemple practice și aplicații în contexte reale.	2 ore
WEEK 5 Water Pollution and Water Quality, water pollution, water quality, wastewater, drinking water, contaminants, pollutants, heavy metals, nutrients, microorganisms, eutrophication, water treatment, water resources, Passive Voice – technical descriptions.		2 ore
WEEK 6 Soil Pollution and Soil Protection, soil pollution, soil contamination, soil degradation, erosion, pesticides, herbicides, fertilizers, heavy metals, nutrients, soil fertility, remediation, soil conservation. Modal verbs: must, should, can, may	Exerciții interactive: -studenții să participe activ, fie prin exerciții de grup, fie prin discuții deschise.	2 ore
WEEK 7 Waste Management and Recycling, waste management, solid waste, hazardous waste, municipal waste, recycling, reuse, reduction, landfill, biodegradable waste, composting, waste separation, waste disposal, Quantifiers: much, many, few, little, several		2 ore
WEEK 8 Renewable Energy, renewable energy, solar energy, wind energy, biomass, biofuel, hydropower, geothermal energy, solar panels, wind turbines, energy efficiency, fossil fuels, clean energy. Comparatives & superlatives	Exercițiile de ascultare și vorbire sunt esențiale pentru consolidarea noilor concepte.	2 ore
WEEK 9 Sustainable Agriculture, sustainable agriculture, organic farming, conventional farming, crop rotation, soil fertility, biodiversity, irrigation, water management, agricultural inputs, food security, resilience, Modals and obligation		2 ore
WEEK 10 Agricultural Production Systems, agricultural production, crops, livestock, cultivation, planting sowing, irrigation, fertilization, harvesting, yield, crop management, farming systems, Present Perfect Simple / Past Simple	Prelegere, expunere, power point, prezi presentation.	2 ore
WEEK 11 Fertilizers and Pesticides, fertilizer, organic fertilizer, mineral fertilizer, pesticide, herbicide, insecticide, fungicide, nutrients, nitrogen, phosphorus, potassium, application, dosage, crop protection, Conditionals – Type 0 & Type 1		2 ore
WEEK 12 Food Safety and Agricultural Products, food safety, agricultural products, contamination, pathogens, bacteria, fungi, toxins, residues, hygiene, quality, traceability, food standards, risk assessment, Cause & effect: because, therefore, due to, as a result.		2 ore
WEEK 13 Processing and Preservation of Agricultural Products, food processing, preservation, storage, drying, freezing, cooling, heating, fermentation, packaging, shelf life, processing methods, quality control, Sequence markers: first, then, next, after that, finally		2 ore

WEEK 14 Sustainability: Challenges and Solutions environmental challenges, sustainability, environmental impact, resource efficiency, pollution prevention, conservation, innovation, green technology, solutions, sustainable practices, Revision + technical vocabulary		2 ore

REFERENCES: :

1. Bărbuceanu, Costina Denisa, Paraschivu Mirela, **2024**. *English for Agriculture and Horticulture, Volume 2*, 275 pg., ISBN, 978-606-11-8783-6, Editura Sitech.
2. Bărbuceanu, Costina- Denisa, Paraschivu Mirela, **English for Agriculture and Horticulture**, 269 pg., ISBN, 978-606-11-8210-7, Editura Sitech, **2022**.
3. Bărbuceanu, Costina- Denisa, **English for Specific Purposes : Agriculture and Horticulture, Craiova: Editura Universitaria**, Craiova, ISBN 978-606-14-1269-3, 206 pg., **2017**
4. Bărbuceanu, Denisa Costina, **English for Biology Students, Editura Universitaria, Craiova, 2007**
5. Neil O' Sullivan, James D. Libbin, Career Paths: **Agriculture**, Published by Express Publishing Liberty House, Greenham Business Park, Newbury, Berkshire RG19 6HW, 2011
6. Mark Foley, Diane Hall, **MyGrammarLab**, Intermediate B1 B2, 2014
7. Mark Lester, McGraw-Hill's **Essential ESL Grammar: A Handbook for Intermediate and Advanced ESL Students**, (McGraw-Hill ESL References), Kindle Edition, 2008
8. Mary Ellen Munoz Page, Dr. Steven Michael Gras Ph.D., **ESL Intermediate/Advanced Grammar** (English as a Second Language Series) Bilingual Edition, Kindle Edition, 2012

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

Temele de seminar propuse sunt subiecte de actualitate în cercetarea fundamentală și aplicativă din domeniul Horticultură.

Tematica disciplinei acoperă conceptele majore relevante pentru aplicațiile specifice și pentru standardele comunității academice de profil. Conținuturile de învățare ajută la aprofundarea temeinică a *Limbii Engleze*, răspunzând, prin aceasta, așteptărilor principalilor angajatori, în exercitarea ocupației de peisagist (Cod COR: 216202).

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	Modul de analiză, sinteză și integrare a informației teoretice. Modul de analiză, sinteză și transfer a cunoștințelor teoretice în lucrările de seminar - testarea continuă pe parcursul semestrului – -activitățile gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte	Metode de verificare (constatare): a) de bază: chestionarea orală curentă; verificarea scrisă curentă; verificarea practică curentă; b) complementare: observarea sistematică a elevilor; investigația; proiectul; portofoliul; autoevaluarea; c) metode de apreciere: aprecierea verbală, cu rol de orientare; notarea. 1) teste de tot felul 2) tehnici de autoprezentare: interviul și chestionarul; 3) tehnici observaționale	80 % răspunsurile la examen/colocviu (evaluarea finală) 10%- testarea continuă pe parcursul semestrului 10 %- activitățile gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte
10.6. Standard minim de performanță			
Poate înțelege și forma propoziții compuse din cuvinte utilizate frecvent ce descriu arii concrete din domeniul Agriculturii, de relevanță imediată (sarcini de lucru, informații personale și despre familie, date geografice locale). Totodată, poate lua parte la conversații care dezbat subiecte de Horticultura și ce includ schimburi de informații și poate descrie în termeni simpli idei sau concepte.			

Data completării
23.09.2026

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar



Data avizării în catedră
23.09.2026

Semnătura șefului catedrei



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Limba Engleză						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar	Lector univ. dr. Costina Denisa Bărbuceanu						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs		3.3. seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs		3.6. seminar	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					10
Examinări					10
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	61				
3.8. Total ore pe semestru	56				
3.9. Numărul de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	- Cunoștințe privind Limba Engleză nivel B1, -poate înțelege ideile principale atât din texte pe teme familiare cât și abstracte și pricepe majoritatea aspectelor tehnice discutate în domeniul său de specializare. - Deține un grad de fluență și spontaneitate care îi permite cel mai adesea să converseze cu vorbitori nativi fără ajutorul unei a treia persoane și reușește totodată să producă texte clare pe o varietate de teme precum și să argumenteze pentru și împotriva unui punct de vedere.
--------------------	---

4.2. de competențe	Competențe de operare pe calculator (Word, Internet Explorer); capacitate de analiză, de sinteză și de gândire critică
--------------------	--

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală de seminar

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

6.1.1. Obiectivul general al disciplinei	1. Cunoștințele dobândite vor avea aplicabilitate și la alte discipline (traduceri). 2. La finalul cursului, studenții vor cunoaște rolul și importanța Limbii engleze în utilizarea limbajului specific de Agricultură.
6.1.2 Aptitudini si abilitati 6.1.3. Cunostinte	La finalul disciplinei, studentul / elevul va deține cunoștințe referitoare la: - structurile fundamentale ale limbii engleze (gramatică, vocabular, fonetică, ortografie); - Studentul/absolventul utilizează limba engleză pentru rezolvarea unor sarcini academice și profesionale complexe, inclusiv prezentarea, descrierea, compararea și argumentarea unor aspecte horticole.
6.2. Aptitudini	Studentul/absolventul utilizează corect structurile gramaticale în contexte horticole, pentru descrierea proceselor, formularea instrucțiunilor și exprimarea obligației, posibilității și recomandărilor.
6.3 Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul demonstrează responsabilitate, autonomie și capacitate de învățare continuă, utilizând limba engleză ca instrument pentru dezvoltarea profesională și accesul la literatura internațională de specialitate.

7. Continuturi:

8. 1.Seminar/laborator	Metode de predare	Ore
Teme: WEEK 1 Environmental Sustainability and Sustainable Development, sustainability, sustainable development, ecological footprint, resource efficiency, environmental protection, conservation, sustainable consumption, sustainable production, resilience, circularity, environmental goals, Past Perfect / Past Perfect Continuous WEEK 2 Environmental Impact Assessment, environmental impact assessment, impact study, baseline data, environmental indicators, monitoring, risk assessment, mitigation,	Manuale și materiale: - manual adecvat nivelului studenților, articole, videoclipuri și resurse online care să sprijine învățarea. -manual adecvat nivelului studenților, articole, videoclipuri și	2 ore 2 ore

environmental management, stakeholders, legislation, compliance, Passive + process descriptions	resurse online care să sprijine învățarea.	2 ore
WEEK 3 Water Treatment Technologies, water treatment, filtration, sedimentation, coagulation, flocculation, disinfection, chlorination, activated carbon, membrane filtration, purification, treatment plant, drinking water, wastewater, sewage, sludge, biological treatment, activated sludge, aeration, microorganisms, purification, primary treatment, secondary treatment, tertiary treatment, effluent, Reported Speech – technical processes	-Explică conceptele noi folosind exemple practice și aplicații în contexte reale.	2 ore
WEEK 4 Wastewater Treatment, wastewater, sewage, sludge, biological treatment, activated sludge, aeration, microorganisms, purification, primary treatment, secondary treatment, tertiary treatment, effluent, Adverbs.	-Exerciții interactive: Încurajează studenții să participe activ, fie prin exerciții de grup, fie prin discuții deschise.	2 ore
WEEK 5 Solid Waste Management, solid waste, municipal waste, industrial waste, waste collection, waste sorting, recycling, composting, landfill, incineration, waste recovery, hazardous materials, waste hierarchy, Relative clauses: which, that, where, whose	Exercițiile de ascultare și vorbire sunt esențiale pentru consolidarea noilor concepte.	2 ore
WEEK 6 Circular Economy, circular economy, reuse, repair, recycling, recovery, remanufacturing, waste reduction, resource efficiency, life cycle, sustainable materials, closed-loop system, circular production, Conditionals – Types 1 & 2.		2 ore
WEEK 7 Agricultural Biotechnology, agricultural biotechnology, biotechnology, genetic modification, microorganisms, enzymes, fermentation, genes, DNA, crops, plant breeding, genetically modified organisms, biological control, Present/Past Passive		2 ore
1.1.1.1 WEEK 8 Food Processing Technologies, food processing, pasteurization, sterilization, fermentation, drying, dehydration, freezing, refrigeration, thermal processing, packaging, processing equipment, food preservation, Modals of probability: may, might, could, must		2 ore
WEEK 9 Food Quality Control, quality control, quality assurance, food standards, inspection, testing, sampling, laboratory analysis, certification, traceability, safety		2 ore

requirements, quality parameters, compliance, Infinitive / Gerund		
WEEK 10 Agricultural Machinery and Technology, agricultural machinery, tractor, harvester, seeder, plough, irrigation equipment, agricultural equipment, automation, mechanization, maintenance, fuel efficiency, machine performance, Future forms: will, going to, Present Continuous		2 ore
WEEK 11 Precision Agriculture and Smart Farming, precision agriculture, smart farming, GPS, sensors, drones, satellite imagery, data analysis, digital agriculture, automation, variable-rate technology, remote sensing, soil mapping, Conditionals – Types 1 & 2		2 ore
WEEK 12 Climate-Smart Agriculture, climate-smart agriculture, drought, heat stress, adaptation, mitigation, resilience, water efficiency, crop management, soil health, climate variability, extreme weather, risk management, Cause & effect + linking words		2 ore
WEEK 13 Environmental Engineering Solutions, pollution control, remediation, wastewater treatment, waste reduction, renewable energy, clean technology, environmental monitoring, emission control, resource recovery, green engineering, innovation, Technical descriptions + comparatives		2 ore
WEEK 14 Presenting an Environmental or Agricultural Engineering Project research project, objectives, methodology, data, results, findings, analysis, discussion, conclusions, recommendations, references, presentation, technical report, Technical presentation language + revision		

REFERENCES :

9. Bărbuceanu, Costina Denisa, Paraschivu Mirela, **2024**. *English for Agriculture and Horticulture, Volume 2*, 275 pg., ISBN, 978-606-11-8783-6, Editura Sitech.
10. Bărbuceanu, Costina- Denisa, Paraschivu Mirela, **English for Agriculture and Horticulture**, 269 pg., ISBN, 978-606-11-8210-7, Editura Sitech, **2022**.
11. Bărbuceanu, Costina- Denisa, **English for Specific Purposes : Agriculture and Horticulture, Craiova: Editura Universitaria**, Craiova, ISBN 978-606-14-1269-3, 206 pg., **2017**
12. Bărbuceanu, Denisa Costina, **English for Biology Students, Editura Universitaria, Craiova, 2007**
13. Neil O' Sullivan, James D. Libbin, Career Paths: **Agriculture**, Published by Express Publishing Liberty House, Greenham Business Park, Newbury, Berkshire RG19 6HW, 2011
14. Mark Foley, Diane Hall, **MyGrammarLab**, Intermediate B1 B2, 2014
15. Mark Lester, McGraw-Hill's **Essential ESL Grammar: A Handbook for Intermediate and Advanced ESL Students**, (McGraw-Hill ESL References), Kindle Edition, 2008
16. Mary Ellen Munoz Page, Dr. Steven Michael Gras Ph.D., **ESL Intermediate/Advanced Grammar** (English as a Second Language Series) Bilingual Edition, Kindle Edition, 2012

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

Temele de seminar propuse sunt subiecte de actualitate în cercetarea fundamentală și aplicativă din domeniul Horticultură.

Tematica disciplinei acoperă conceptele majore relevante pentru aplicațiile specifice și pentru standardele comunității academice de profil. Conținuturile de învățare ajută la aprofundarea temeinică a *Limbii Engleze*, răspunzând, prin aceasta, așteptărilor principalilor angajatori, în exercitarea ocupației de peisagist (Cod COR: 216202).

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	Modul de analiză, sinteză și integrare a informației teoretice. Modul de analiză, sinteză și transfer a cunoștințelor teoretice în lucrările de seminar - testarea continuă pe parcursul semestrului – -activitățile gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte	Metode de verificare (constatare): a) de bază: chestionarea orală curentă; verificarea scrisă curentă; verificarea practică curentă; b) complementare: observarea sistematică a elevilor; investigația; proiectul; portofoliul; autoevaluarea; c) metode de apreciere: aprecierea verbală, cu rol de orientare; notarea. 1) teste de tot felul 2) tehnici de autoprezentare: interviul și chestionarul; 3) tehnici observaționale	80 % răspunsurile la examen/colocviu (evaluarea finală) 10%- testarea continuă pe parcursul semestrului – 10 %- activitățile gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte
10.6. Standard minim de performanță			
Poate înțelege și forma propoziții compuse din cuvinte utilizate frecvent ce descriu arii concrete din domeniul Agriculturii, de relevanță imediată (sarcini de lucru, informații personale și despre familie, date geografice locale). Totodată, poate lua parte la conversații care dezbat subiecte de Horticultura și ce includ schimburi de informații și poate descrie în termeni simpli idei sau concepte.			

Data completării
23.09.2026

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar



Data avizării în catedră
25.09.2026

Semnătura șefului catedrei



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. Ciclu de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Ingineria Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	MICROBIOLOGIE GENERALĂ						
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					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					
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	• Biochimie
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• sală de curs dotată multimedia
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• laborator dotat corespunzător pentru desfășurarea lucrărilor practice

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: Definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: Evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalua calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: Gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Introducere în microbiologie. Obiectul și ramurile microbiologiei. Rolul microbiologiei în industria alimentară	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
2. Caracterizarea principalelor grupe de microorganisme. Virusurile	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
3. Caracterizarea principalelor grupe de microorganisme. Bacteriile: importanță în industria alimentară	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
4. Bacteriile: morfologie	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
5. Bacteriile: structură celulară	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
6. Bacteriile: metabolism, reproducere	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
7. Drojdiile: importanță în industria alimentară	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
8. Drojdiile: morfologie	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
9. Drojdiile: structură celulară	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
10. Drojdiile: metabolism, reproducere	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
11. Mucegaiurile: importanță în industria alimentară	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
12. Mucegaiurile: caracterele generale	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
13. Mucegaiurile: structură celulară	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
14. Mucegaiurile: metabolism reproducere	față în față	Expunerea sistematică	2 ore
Bibliografie:			
1. Popa A., Popa D., Dragomir F. <i>Microbiologie generală</i> . Ed. Universitaria, 2002.			
2. Popa A., Popa D., Dragomir F. <i>Microbiologie oenologică</i> , Ed. Universitaria, Craiova, 2004.			
3. Dragomir F. <i>Microbiologia alimentelor</i> . Ed. Universitaria, Craiova, 2006.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Norme de protecția muncii în laboratoarele de microbiologie.	On-line	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	2 ore
2. Tehnici microbiologice generale: sterilizarea, asepsia.	On-line	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	2 ore

3. Conduita examenului microscopic: examinarea preparatelor proaspete și de durată; tehnici de colorare a materialului în vederea examinării microscopice	On-line	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	6 ore
4. Stabilirea dimensiunii microorganismelor	față în față	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	2 ore
5. Evaluarea numărului de microorganisme; calculul numărului de microorganisme prin nefelometrie și prin folosirea camerelor de numărare. Numărarea microscopică directă pe membrane filtrante.	față în față	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	6 ore
6. Cultivarea microorganismelor în laborator pe medii de cultură: clasificare, elemente componente, etape aferente preparării mediilor de cultură.	față în față	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	6 ore
7. Recunoașterea microorganismelor de interes alimentar	față în față	Expunere, demonstrație, conversație, exercițiu	4 ore
Bibliografie:			
1. Dragomir F., Popa D. <i>Microbiologie. Microbiologie practică</i> . Ed. Universitaria, 2008.			
2. Dragomir F., Popa D. <i>Microbiologie. Metode de laborator</i> . Ed. Universitaria 2002.			

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

Cursul de Microbiologia produselor alimentare conține toate elementele teoretice și practice de care viitorii absolvenți au nevoie pentru a profesa în cadrul societăților comerciale cu profil de Industrie alimentară sau în domeniul controlului sanitar al produselor alimentare. Ocupații posibile după absolvire:
Cod COR: 214514 / Denumire COR: inginer în industria alimentară
-Cod COR: 214516 / Denumire COR: proiectant inginer produse alimentare
-Cod COR: 214518 / Denumire COR: expert inginer industria alimentară
-Cod COR: 214519 / Denumire COR: inspector de specialitate inginer industria alimentară

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Însușirea conținutului predat la curs	Examen oral	75%
	Dobândirea abilităților necesare în laboratorul de microbiologie	Observații pe parcursul lucrărilor de laborator	5%
9.5. Seminar/laborator	Însușirea metodelor de lucru în laboratorul de microbiologie	Testare pe parcursul semestrului	20%
9.6. Standard minim de performanță			
Nota 5 la examenul oral și 5 din 10 puncte la laborator			

Data completării
...22.09.2026...

Titular de disciplină,
Prof.dr. ing. Tuțulescu Felicia

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
.....

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

Semnătura directorului de departament,
.....



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	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Ingineria produselor alimentare

2

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	DS/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					35
Tutoriat					4
Examinări					9
Alte activități.....					-
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	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 a cursului	Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproector, calculator). Cursul se desfășoară interactiv, studenții fiind provocați la discuții pe tema conținutului expunerii.
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală de seminar dotată corespunzător. Studenții desfășoară activități individuale/grup cu materialele de laborator puse la dispoziție. Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a lucrărilor.

6. Competențe specifice acumulate

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Identificarea, analiza și descrierea riscurilor și punctelor critice de control în industria alimentară. 2. Cunoaște reglementările standardelor de calitate pentru aplicarea HACCP
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: Abilități privind: 1. Reglementările naționale și internaționale privind siguranța alimentară 2. Formează machete pentru „Manualul calității”, pe grupe de produse alimentare
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. realizează și/sau planifică/aplică principiile manualului calității în industria alimentară

7. Conținuturi

7.1. Curs	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Obs.
Cerinte ale sistemului de calitate si siguranta în unitatile de industrie alimentara SR EN ISO 9000; SREN ISO 9001; SR EN ISO 9004;HACCP, SR EN ISO 22000	față în față (săptămâna 1,2)	prelegerea, conversația euristică, explicația, ppt	2 ore
Sisteme integrate de management pentru asigurarea integritatii lanțului alimentar; asigurarea calității si securitatii alimentelor; economie circulară. Definiție. Structură. Modalități de integrare. Documentație specifică. Etape de implementare	față în față (săptămâna 3,4)		2 ore
Documentele sistemelor calității, manualul calității, procedurile sistemului calității Termeni utilizați în proiectarea și implementarea sistemului HACCP.Principiile de acțiune ale metodei HACCP	față în față (săptămâna 5,6)		2 ore
Stabilirea modului de grupare a produselor si de analiză a riscurilor privind siguranta produselor alimentare. Sistemul HACCP; concepte principale; Etapele implementării sistemului HACCP-descriere	față în față (săptămâna 7,8)		2 ore
Documentarea (SMCSA). Implementarea (SMCSA). Monitorizarea (SMCSA)	față în față (săptămâna 9,10)		2 ore
Instruirea personalului. Stabilirea procedurilor operaționale și a instrucțiunilor de lucru	față în față (săptămâna 11,12)		2 ore
Realizarea planului de audit (verificare) HACCP. Revizuirea sistemului HACCP	față în față (săptămâna 13,14)		2 ore
8.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Obs.
Implementarea sistemului HACCP –abordare practica-stabilirea politicii sigurantei alimentare;organizarea echipei HACCP - (analiza incadrul unei intreprinderi din industria alimentară).	față în față (săptămâna 1,2)	Demonstratii practice,	4 ore

Aplicare în contextul economiei circulare.		prezentari de caz.	
Implementarea programe de masuri preliminare: control de calitate; controlul depozitarii materiilor prime, ingredientelor si materialelor de ambalare- studiu de caz	față în față (săptămâna 3,4)		4 ore
Documentare și realizarea manualului HACCP-studiu de caz	față în față (săptămâna 5,6)		4 ore
Descrierea produsului; procesului; elaborarea diagramei de flux tehnologic -studiu de caz. Identificarea pericolelor potențiale în cadrul procesului tehnologic –studiu de caz	față în față (săptămâna 7,8)		4 ore
Evaluarea și analiza riscurilor potențiale prin tehnica Brainstorming și Evaluarea și analiza riscurilor potențiale prin tehnica Diagrama Cauza – Efect (Ishikawa) - studiu de caz	față în față (săptămâna 9,10)		4 ore
Stabilirea măsurilor de control a pericolelor. Determinarea Punctelor Critice de Control CCP. Determinarea limitelor critice în fiecare CCP-studiu de caz	față în față (săptămâna 11,12)		4 ore
Stabilirea sistemului de monitorizare și a acțiunilor corective. Verificarea sistemului HACCP aplicat. Stabilirea procedurilor de verificare Revizuirea planului HACCP-studiu de caz	față în față (săptămâna 13,14)		4 ore
Bibliografie			
<i>Bibliografie obligatorie</i> 1. Căpruciu Ramona, HACCP Garanția siguranței alimentelor. Editura Universitaria, Craiova 2. Banu C. și colab. 2002 „Manualul inginerului de industria alimentară”, București, Ed. Tehnica. *** Legea 150: 2004 privind siguranța alimentară *** Seria standarde ISO 9000 *** Seria standarde ISO 22000 *** Legea nr. 245 din 09/06/2004 - privind securitatea generală a produselor; *** 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; *** Ordin nr. 863/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, abrogat prin ordiunul 976/1998; *** Ordin nr. 611/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora; *** Ordin al ministrului sănătății nr. 975/1998 privind aprobarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente; *** Ordin al ministrului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor; *** Hotărârea Guvernului nr. 1198/2002 pentru aprobarea Normelor de igienă a produselor alimentare <i>Bibliografie facultativă:</i> , *** Acte normative: legi, ordonante, hărari și ordine emise de Parlament, Guvern și Ministerele de specialitate			

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

Disciplina 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 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 alimentare (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	Răspunsuri la examen	Scris și/sau oral (E)	60%
10.5. Seminar/laborator	Prezentare Referate/teme/proiecte	Scris și/sau oral (P)	40%
10.6. Standard minim de performanță			
Curs:Principiile manualului HACCP.			
Seminar: Susține proiectul cu implementarea etapelor manualului HACCP-Studiu de caz.			

Data completării
23.09.2026

Titular de disciplină,
Șef lucrări univ. dr. Căpruciu Ramona
Semnătura titularului



Data avizării în departament
25.09.2026

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

Semnătura directorului de
departament,
.....



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură și Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclu de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Ingineria produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Chimie fizică și coloidală I						
2.2. Titularul activităților de curs	Lect.univ.dr. Dobrițescu Aurelian						
2.3. Titularul activităților de laborator	Lect.univ.dr. Dobrițescu Aurelian						
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	3	din care: 3.2 curs	2	3.3. laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/săpt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități.....					-
3.7. Total ore studiu individual					58
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Chimie generală; Fizică; Matematică – nivel introductiv/universitar de bază.
4.2. de competențe	- Utilizarea noțiunilor fundamentale de structură atomică și moleculară, legătură chimică și stoichiometrie. - Efectuarea calculelor chimice elementare. - Utilizarea relațiilor matematice de bază. - Interpretarea graficelor, tabelelor și datelor experimentale. - Utilizarea corectă a mărimilor și unităților fizico-chimice.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- Sală dotată cu videoproiector/tablă interactivă și acces la resurse didactice. - Disponibilitatea suportului de curs și a materialelor electronice.
--------------------------------	---

	• Participare activă și respectarea normelor academice și a programului disciplinei.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Laborator dotat corespunzător cu aparatură, materiale și reactivi specifici. • Respectarea normelor de securitate. • Pregătirea prealabilă și participarea activă la lucrările practice. • Efectuarea, prelucrarea și interpretarea corectă a determinărilor experimentale.

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.
Abilități	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalua calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Introducere Obiectul și rolul chimiei fizice și coloidale Relația structură–proprietăți în chimie Prezentarea generală a metodelor de studiu	față în față (săptămâna 1)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Fundamentele mecanicii cuantice Dualismul undă–corpusul (experimentele lui De Broglie, Davisson–Germer) Principiul incertitudinii (Heisenberg) Ecuația Schrödinger și interpretarea funcției de undă	față în față (săptămâna 2)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Orbitali atomici și funcții de undă Soluțiile ecuației Schrödinger pentru atomul de hidrogen Numerele cuantice (n , l , m_l , m_s)	față în față (săptămâna 3)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă	2

Formele și orientările orbitalilor atomici Densitatea electronică și probabilitatea de localizare a electronului		inteligentă, videoproiector).	
Noțiuni fundamentale de legătură chimică Legătura ionică și caracteristicile ei Legătura covalentă și polaritatea Legătura metalică	față în față (săptămâna 4)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Tipuri de interacțiuni intermoleculare Forțe intermoleculare: dipol–dipol, forțe de dispersie, legături de hidrogen Importanța lor în stabilitatea și proprietățile substanțelor (puncte de topire, puncte de fierbere, solubilitate, viscozitate)	față în față (săptămâna 5)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Modele clasice pentru descrierea legăturii chimice Teoria repulsiei perechilor de electroni din stratul de valență (VSEPR) Teoria legăturii de valență (VB) și hibridizarea orbitalilor Exemple aplicate: CH ₄ , NH ₃ , H ₂ O, CO ₂	față în față (săptămâna 6)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Teoria orbitalilor moleculari (MO) Construcția orbitalilor moleculari din orbitalii atomici Orbitali legați și anti-legați Stabilitatea moleculelor diatomice	față în față (săptămâna 7)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Proprietăți moleculare fundamentale Proprietăți electrice: polarizare, momente dipolare, polarizabilitate Proprietăți magnetice: diamagnetism, paramagnetism și feromagnetism Proprietăți optice: absorbție, fluorescență, dicroism circular	față în față (săptămâna 8)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Fundamentele termodinamicii chimice Noțiuni fundamentale: sisteme și stări termodinamice, variabile de stare, funcții de stare, funcții de proces Forme de energie și transformări energetice Definiția și interpretarea funcțiilor de stare: energie internă, entalpie, entropie Legile I, II și III ale termodinamicii	față în față (săptămâna 9)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Termochimie și calcule energetice Călduri de formare, călduri de reacție și legea lui Hess Relația dintre ΔH și ΔU Entalpii de legătură și stabilitate moleculară Exemple: reacții de combustie și neutralizare	față în față (săptămâna 10)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Energia liberă și echilibrul chimic Energia liberă Gibbs și Helmholtz Relația $\Delta G - \Delta H - \Delta S$ Criterii de spontaneitate a transformărilor chimice Legătura dintre ΔG și echilibrul termodinamic	față în față (săptămâna 11)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2

Echilibre chimice Legea acțiunii maselor Constante de echilibru (K_c , K_p și K_x) Relația dintre ΔG și constanta de K Factori care influențează echilibrul (principiul lui Le Chatelier)	față în față (săptămâna 12)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Proprietățile coligative ale soluțiilor Presiunea de vapori, legea lui Raoult Criometrie și ebulliometrie Presiunea osmotică și aplicații biologice.	față în față (săptămâna 13)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Echilibre de fază Echilibrul lichid–vapori și lichid–solid Diagrame de fază (apă, sisteme binare) Condiții de echilibru de fază (criteriul Gibbs) Aplicații practice.	față în față (săptămâna 14)	Prelegere frontală și expunere interactivă (tablă inteligentă, videoproiector).	2
Bibliografie:			
3. Atkins, P., de Paula, J., Keeler, J., <i>Atkins' Physical Chemistry</i> , 12th ed., Oxford University Press, Oxford, 2023 . 4. Figura, L. O., Teixeira, A. A., <i>Food Physics: Physical Properties – Measurement and Applications</i> , 2nd ed., Springer, Cham, 2023 . 5. Tinoco, I., Sauer, K., Wang, J. C., Puglisi, J. D., Harbison, G., Rovnyak, D., <i>Physical Chemistry: Principles and Applications in Biological Sciences</i> , 5th ed., Pearson, 2023 . 6. Pekař, M., <i>The Essentials of Thermodynamics</i> , Springer, Cham, 2024 . 7. Suportul electronic de curs, 2026 .			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Corelația dintre proprietățile electronice ale substanțelor și materialele/produsele alimentare	față în față (săptămâna 1)	Experiment demonstrativ, învățare prin investigație, studiu de caz, problematizare	2
2. Corelația dintre proprietățile structurale ale substanțelor și comportamentul materialelor/produselor alimentare	față în față (săptămâna 2)	Experiment demonstrativ, învățare prin investigație, studiu de caz, problematizare	2
3. Corelația dintre proprietățile energetice ale substanțelor și comportamentul materialelor/produselor alimentare	față în față (săptămâna 3)	Experiment demonstrativ, învățare prin investigație, studiu de caz, problematizare	2
4. Corelația dintre tipurile de legături chimice și comportamentul materialelor/produselor alimentare	față în față (săptămâna 4)	Experiment demonstrativ, învățare prin investigație, studiu de caz, problematizare	2
5. Proprietățile magnetice ale substanțelor și aplicațiile lor în industria alimentară	față în față (săptămâna 5)	Experiment demonstrativ, învățare prin investigație, studiu de caz, problematizare	2

6. Proprietățile optice ale substanțelor și corelația cu materialele și produsele alimentare	față în față (săptămâna 6)	Experiment demonstrativ, învățare prin investigație, studiu de caz, problematizare	2
7. Echilibrul chimic în sisteme alimentare	față în față (săptămâna 7)	Experiment demonstrativ, învățare prin investigație, studiu de caz, problematizare	2

Bibliografie:

1. **Ismail, B. P., Nielsen, S. S. (eds.),** *Nielsen's Food Analysis Laboratory Manual*, 4th ed., Springer, Cham, **2024**.
2. **Figura, L. O., Teixeira, A. A.,** *Food Physics: Physical Properties – Measurement and Applications*, 2nd ed., Springer, Cham, **2023**.
3. **Ismail, B. P., Nielsen, S. S. (eds.),** *Nielsen's Food Analysis*, 6th ed., Springer, Cham, **2024**.
4. Suportul electronic de laborator, **2026**.

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

Conținuturile disciplinei sunt corelate cu cerințele academice și profesionale din domeniul **Ingineriei produselor alimentare**, asigurând baza fizico-chimică necesară înțelegerii și controlului proceselor tehnologice, caracterizării materiilor prime și produselor alimentare și evaluării calității acestora. Disciplina contribuie la formarea competențelor necesare în industria alimentară, controlul calității și activitatea de cercetare-dezvoltare.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Însușirea corectă a conceptelor fundamentale de chimie fizică; înțelegerea relației structură–proprietăți și a fenomenelor termodinamice; capacitatea de explicare și interpretare a fenomenelor fizico-chimice; utilizarea corectă a terminologiei de specialitate; aplicarea relațiilor teoretice în rezolvarea problemelor; corelarea conceptelor teoretice cu procesele și sistemele alimentare.	Examen final scris; itemi teoretici, întrebări de interpretare și probleme aplicative.	60%

9.5. Laborator	Pregătirea lucrărilor practice; aplicarea corectă a metodelor de lucru; prelucrarea și interpretarea rezultatelor; corectitudinea calculelor și reprezentărilor grafice; corelarea rezultatelor cu comportamentul sistemelor alimentare; respectarea normelor de laborator.	Evaluare continuă; verificarea referatelor științifice/proiectelor; teste/verificări practice; colocviu final de laborator.	40%
9.6. Standard minim de performanță			
Însușirea conceptelor fundamentale de structură moleculară și interacțiuni intermoleculare. Înțelegerea relației structură–proprietăți–reactivitate chimică. Asimilarea noțiunilor de bază din termodinamică chimică aplicată proceselor chimice. Dezvoltarea competențelor de analiză și rezolvare a problemelor aplicative. Realizarea unui referat științific. Obținerea notei de trecere la colocviu final de laborator.			

Data completării
22.09.2026

Titular de disciplină,
Lect.univ.dr. Dobrițescu Aurelian

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
25.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
.....



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	Horticultură
1.5. Ciclu de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Ingineria Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Informatică aplicată						
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucrări univ. dr. arh. Andreea Gabriela Trif						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Șef lucrări univ. dr. arh. Andreea Gabriela Trif						
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. proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. proiect	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					5
Examinări					10
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
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Laborator

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 3. descrie conceptele fundamentale privind sistemele informatice și tehnologia informației
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. realizează tabele, grafice și reprezentări adecvate pentru interpretarea și comunicarea datelor; 2. caută, selectează, organizează și utilizează informații din surse digitale; 3. rezintă rezultatele obținute într-o formă digitală clară și adecvată scopului profesional sau academic.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 2. utilizează autonom instrumentele informatice necesare activităților academice și profesionale; 3. selectează instrumentele digitale adecvate în funcție de natura problemei și de tipul datelor analizate; 4. evaluează critic informațiile și rezultatele obținute prin mijloace informatice.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Sisteme de operare Windows: prezentare generală; aplicații ce rulează în mediul Windows; utilitare; Windows Explorer.	față în față/ (săptămâna 1-14)	Prelegere, power point Demonstrații aplicate	2 ore
Microsoft WORD: Creare/salvare/deschidere/închidere fișier. Setare pagină: margini de pagină, dimensiuni pagină, orientare în pagină, opțiuni pentru antet și subsol de pagină; vizualizarea Print Preview.			2 ore
Mutare/copiere/lipire; selectare text; căutare și înlocuire, deplasare în document. Vizualizare document; creare antet și subsol, riglă, bare cu instrumente.			2 ore
Inserare în fișier: numere de pagină; salturi de pagină/secțiune; note de subsol; inserare desen, diagramă, obiect, casetă text. Formatare text – cu precizarea tuturor atributelor de formatare.			2 ore
Creare liste numerotate/cu marcatori/ierarhizate; aplicare borduri și umbre. Formatarea textului în coloane, precizarea pozițiilor de TAB și a caracterelor de ghidare; direcții de scris; modificare litere mari/mici.			4 ore

Inserare tabel, lucrul cu tabele. Crearea desenelor: bara cu instrumente Drawing; inserarea de ecuații în document.			4 ore
Microsoft EXCEL: Mediul de lucru Excel. Tipuri de date; introducerea și editarea datelor. Formatarea foilor de calcul.			2 ore
Lucrul cu datele: sortarea; interogarea/filtrarea; crearea de legături. Lucrul cu formule. Utilizarea funcțiilor: funcții de timp și dată; funcții matematice; funcții statistice; funcții financiare.			4 ore
Crearea și editarea diagramelor: aplicația Wizard pentru crearea diagramelor; tipuri de diagrame; editarea și formatarea diagramelor. Analiza datelor: tabele pivot; scenarii/variante.			4 ore
Realizare documente complexe: text, imagini, tabele, grafice			2 ore

7.2. Laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Creare/salvare/deschidere/închidere fișier. Setare pagină: margini de pagină, dimensiuni pagină, orientare în pagină, opțiuni pentru antet și subsol de pagină; vizualizarea Print Preview.	față în față/ (săptămâna 1-14)	Aplicații pe calculator	2 ore
Mutare/copiere/lipire; selectare text; căutare și înlocuire, deplasare în document. Vizualizare document; vizualizare antet și subsol – creare antet și subsol, riglă, bare cu instrumente.			2 ore
Inserare în fișier: numere de pagină; salturi de pagină/secțiune; note de subsol; inserare desen, diagramă, obiect, casetă text. Formatare text – cu precizarea tuturor atributelor de formatare.			4 ore
Creare liste numerotate/cu marcatori/ierarhizate; aplicare borduri și umbre. Formatarea textului în coloane, precizarea pozițiilor de TAB și a caracterelor de ghidare; direcții de scris; modificare litere mari/mici.			2ore
Inserare tabel, lucrul cu tabele. Crearea desenelor: bara cu instrumente Drawing; inserarea de ecuații în document.			4 ore

Mediul de lucru Excel. Tipuri de date; introducerea și editarea datelor. Formatarea foilor de calcul.			2 ore
Lucrul cu datele: sortarea; interogarea/filtrarea; crearea de legături. Lucrul cu formule. Utilizarea funcțiilor: funcții de timp și dată; funcții matematice. Utilizarea funcțiilor: funcții statistice; funcții financiare.			6 ore
Aplicația Wizard pentru crearea diagramelor; tipuri de diagrame. Editarea și formatarea diagramelor. Analiza datelor: tabele pivot; scenarii/variante.			6 ore
Bibliografie 1. Basham Scott, Word 2007 in easy steps, Easy Steps Limited, United Kingdom, 2007 2. Băduț Mircea, Informatica în management, Editura Albastră, Cluj Napoca, 2003 3. Curteanu Silvia, Excel prin exemple, Editura Polirom, Iași, 2004 4. Steve Johnson, Microsoft Office Word 2007, Editura Niculescu, București, 2008 5. Steve Johnson, Microsoft Office Excel 2003, Editura Teora, București, 2004 5. Roșca Doina, Informatică managerială, Editura Universitaria, Craiova, 2003 6. Roșca Ion Gh., Informatica instruirii, Editura Economică, București, 2002 7. Walkenbach John, Excel 2007 Bible, Wiley Publishing, SUA, 2007 *** Microsoft Office, Documentație de firmă			

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

- Disciplina oferă conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui studiu privind utilizarea calculatorului ca instrument de lucru pentru domeniul principal de instruire, prin care să se răspundă cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupației.

9. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Activitatea pe parcurs	Exerciții pe parcurs	20%
	Discuții interactive	Probă practică	50%
10.5. Seminar/laborator	Activitatea pe parcurs		20%
	Testările periodice		10%
10.6. Standard minim de performanță			
Rezolvarea a două dintre aplicațiile realizate în cadrul orelor de laborator			

Data completării
23.09.2026

Titular de disciplină,
Șef lucrări dr. arh. Andreea Gabriela Trif

Semnătura titularului

.....

Data avizării în departament
25.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,

.....



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei			ELEMENTE DE INGINERIE MECANICĂ				
2.2. Titularul activităților de curs			Șef lucr.dr. CORBU ALEXANDRU RADU				
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator			Șef lucr.dr. CORBU ALEXANDRU RADU				
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	5	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2+1P
3.4. Total ore din planul de învățământ	70	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	42
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					3
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					7
Examinări					7
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					55
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	- Desen tehnic; - Elemente de inginerie mecanică I (<i>Mecanică. Rezistența materialelor</i>).
4.2. de competențe	C2: Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipa-mentelor / utilajelor din industria alimentară

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: 4. Descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. 2. Aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 5. 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.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Introducere în mecanică Diviziunile mecanicii. Principiile mecanicii. Elemente de calcul vectorial (vectori, algebra vectorilor liberi: rezultanta / suma, diferența, proiecțiile vectorului pe axe).	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
2. Statica Punct material liber - generalități. Compunerea forțelor concurente care acționează asupra p.m.lib. Metoda grafică, respectiv analitică pentru forțecoplanare, respectiv necoplanare; cazuri particulare. Descompunerea unei forțe prin metoda grafică pentru forțe coplanare, respectiv necoplanare. Echilibrul p.m. supus la legături cu frecare. Forța de frecare de alunecare.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
3. Cinematica Traectoria. Viteza. Accelerația. Viteza și accelerația unghiulară. Analiza mișcării la mecanismele cu roți dințate.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	4h
4. Dinamica Lucru mecanic. Puterea mecanică. Energia mecanică. Randament mecanic.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă	4h

Cinetostatica mecanismelor cu roți dințate. Forțele din angrenajul cilindric cu dinți drepți, respectiv înclinați.		(flip chart, tablă, video-proiector).	
Noțiuni de Rezistența materialelor 1. Noțiuni introductive Obiectul rezistenței materialelor. Forțe exterioare și forțe interioare (solicitări simple și solicitări compuse; evidențierea forțelor interioare prin metoda secțiunilor). Eforturi unitare. Deformații și deplasări. Relația între eforturi unitare și deformații. Curba caracteristică reală și convențională. Legea lui Hooke.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	4h
6. Solicitarea la întindere Eforturi unitare de întindere sau de compresiune. Dimensionarea și verificarea barei prismatice.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	4h
7. Solicitarea la încovoiere Diagrame de eforturi în bare. Definirea eforturilor în secțiunea barei drepte, solicitată la încovoiere. Construcția analitică a diagramelor de eforturi la bare drepte (cazul barei simplu rezemate, încărcată cu o sarcină concentrată). Modulul de rezistență. Formulele de dimensionare / verificare la încovoiere.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	6h
8. Solicitarea la torsiune Calculul momentului de torsiune. Eforturi unitare și deformații în bara de secțiune circulară.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
Bibliografie:			
1. Buzdugan, Gh. ș.a. - <i>Rezistența materialelor</i> . Editura tehnică, București, 1980			
2. Voinea, R. ș.a. - <i>Mecanică</i> . Editura Didactică și Pedagogică, București, 1984.			
3. Roșca, A. - <i>Mecanică. Rezistența materialelor. Organe de mașini. Curs</i> . Ed. Universitaria, Craiova, 2010.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
8. Noțiuni de bază privind măsurarea dimensiunilor liniare	față în față	Prezentarea AMC - urilor din dotarea laboratorului. Exemplificări pentru repere reprezentative	2h
9. Încercarea la tracțiune a materialelor metalice	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice din STAS. Exemplificări pentru epruvete din materiale reprezentative. Încercări mecanice pentru deter-	

		minării caracteristicilor mecanice	
10. Încercarea la tracțiune a materialelor nemetalice	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice din STAS. Exemplificări pentru epruvete din materiale reprezentative. Încercări mecanice pentru deter- minării caracteristicilor mecanice	
11. Încercarea la compresiune	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice din STAS. Exemplificări pentru epruvete din materiale reprezentative. Încercări mecanice pentru deter- minării caracteristicilor mecanice	
12. Încercarea la încovoiere	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice din STAS. Exemplificări pentru epruvete din materiale reprezentative. Încercări mecanice pentru deter- minării caracteristicilor mecanice	
13. Încercarea la încovoiere prin șoc	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice din STAS. Exemplificări pentru epruvete din materiale reprezentative ale căror caracteristici mecanice au fost determinate în laboratoare specializate	
14. Încercarea la torsiune	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice. Exemplificări pentru epruvete din materiale reprezentative ale căror caracteristici mecanice au fost determinate în laboratoare specializate.	
Bibliografie:			
8. Roșca, A. - <i>Mecanică. Rezistența materialelor. Organe de mașini. Curs</i> . Ed. Universitaria, Craiova, 2010. 9. Roșca, A. - <i>Elemente inginerie mecanică, Suport de Curs</i> , 2019. 10. Roșca, A. - <i>Elemente inginerie mecanică. Suport Îndrumar Lucrări de Laborator</i> , 2019.			

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

Aplicarea interdisciplinară a principiilor / metodelor ingineresti de bază specifice disciplinei *Elemente inginerie mecanică* (specifice disciplinelor *Mecanică*, respectiv *Rezistența materialelor*) pentru analiza critică, evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor unor procese și echipamente tehnologice din domeniul ingineriei alimentare și protecției mediului în agricultură.

Inginer specialist în industria alimentară (industrii vinului, cărnii, berii, laptelui, uleiului, zahărului, panificație ș.a.);

Consultant de specialitate;

Expert de specialitate poliția vamală; Inspector la Oficiul de Protecție a consumatorului; Inginer de cercetare în diferitele ramuri ale industriei alimentare;

Profesor de specialitate în învățământul preuniversitar; Biotehnolog; Inspector de specialitate în organe și organisme de control ale statului.

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 colocviu	lucrare scrisă	75%
	Răspunsurile la evaluarea	oral	25%
9.5. Seminar/laborator	La colocviu nu vor putea participa cursanții care nu au recuperat orele de laborator și nu au obținut minim 5 la evaluările pe parcursul semestrului.		
9.6. Standard minim de performanță			
• Elaborarea, tehnoredactarea în limba română a unei lucrări de specialitate pe o temă actuală în domeniu utilizând diverse surse și instrumente de informare, evidențiindu-se disponibilitatea pentru perfecționarea profesională continuă. • Elaborarea <i>Caiet Lucrări de Laborator</i> constituie un portofoliu practic / experimental care ajută la cunoașterea tipurilor de solicitări / materiale și a metodelor / echipamentelor de testare, respectiv a relațiilor de calcul de principiu, utilizând concepte, teorii și metode de bază din domeniu.			

Data completării
25.09.2026

Titular de disciplină,
.....

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
.....

Director de departament,
.....

Semnătura directorului de departament,
.....



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	ELEMENTE DE INGINERIE MECANICĂ						
2.2. Titularul activităților de curs	Dr. CORBU ALEXANDRU RADU						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Dr. CORBU ALEXANDRU RADU						
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					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					3
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					7
Examinări					7
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					55
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	- Desen tehnic; - Elemente de inginerie mecanică I (<i>Mecanică. Rezistența materialelor</i>).
4.2. de competențe	C2: Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipa-mentelor / utilajelor din industria alimentară

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: 5. Descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 3. Utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. 4. Aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 9. 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.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
5. Noțiuni privind precizia dimensională și de formă a reperelor din componenta transmisiilor mecanice Rugozitatea suprafețelor. Toleranțe și ajustaje.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
6. Asamblări nedemontabile Îmbinări sudate. Îmbinări prin nituire.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
7. Asamblări demontabile Asamblări filetate. Asamblări prin pene.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	4h
8. Cuplaje Generalități. Clasificarea cuplajelor. Alegerea cuplajelor.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
9. Transmisii prin fricțiune Transmisii prin curele de transmisie. Geometria transmisiei prin curele trapezoidale. Calculul raportului de	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă,	4h

transmitere la transmisia prin curele trapezoidale.interioare prin metoda secțiunilor). Eforturi unitare. Deformații și deplasări.		video-proiector).	
10. Transmisii prin angrenaje Clasificare. Materialele utilizate pentru execuția roților dințate. Geometria angrenajelor cilindrice. Relații de bază la angrenajecilindrice. Profilul dintelui. Forme de deteriorare a angrenajelor. Angrenaje cilindrice cu dinți drepți / înclinați. Forțele din angrenajele cilindrice cu dinți drepți/ înclinați.	față în față	Prelegere frontală și expu- nere interactivă (flip chart,tablă, video-proiector).	6h
11. Osii și arbori Generalități. Materiale. Calculul de rezistență al arborilor. Dimensionarea arborilor la solicitări compuse.	față în față	Prelegere frontală și expu- nere interactivă (flip chart,tablă, video-proiector).	6h
12. Lagăre Lagăre cu alunecare. Generalități. Clasificarea lagărelor cu alunecare. Materiale pentru cuzineți. Ungerea lagărelor cu alunecare. Lagăre cu rostogolire. Generalități. Clasificarea și simbolizarearululmenților. Materiale utilizate în construcția rulmenților. Determinarea mărimii rulmenților. Durabilitatea rulmenților. Capacitatea de încărcare dinamică. Sarcină dinamică echivalentă	față în față	Prelegere frontală și expu- nere interactivă (flip chart,tablă, video-proiector).	2h
Bibliografie:			
4. Gafițeanu, M., ș.a. - <i>Organe de mașini</i> . Vol. I, II, Editura Tehnică, București, 1981.			
5. Roșca, A. - <i>Mecanică. Rezistența materialelor. Organe de mașini</i> . Curs. Editura Universitaria, Craiova, 2010. (cursul, existent în biblioteca facultății, conține noțiunile corespunzătoare disciplinei <i>Elemente de ingineriemecanică II</i>).			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Instructaj protecția muncii. Rugozitatea suprafețelor.Toleranțe și ajustaje. Prezentarea modului de utilizare a rugozității suprafețelor, respectiv a ajustajelor și toleranțelor, la elementele componenteale transmisiilor mecanice reprezentative	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice. Exemplificări pentru repere / sub-ansambluri reprezentative. Instru- mente de măsură reprezentative.	2h
2. Echipamente pentru acționarea transmisiilor mecanice Descrierea constructiv - funcțională a elementelor de acționare și de cuplare a componentelor	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice. Exemplificări pentru repere, respectiv materiale reprezentative.	2h

din transmisii mecanice reprezentative (motor electric; cuplaj). Măsurarea turației motorului electric.			
3. Asamblări nedemontabile Descrierea constructiv - funcțională a asamblărilor nedemontabile din transmisii mecanice reprezentative (nituite; sudate).	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice. Exemplificări pentru repere / sub-ansambluri reprezentative.	2h
4. Asamblări demontabile Descrierea constructiv - funcțională a asamblărilor demontabile din transmisii mecanice reprezentative.	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice. Exemplificări pentru repere / sub-ansambluri reprezentative.	2h
5. Transmisii prin fricțiune Descrierea constructiv - funcțională a transmisiilor prin curele din transmisii mecanice (reprezentative). Alegerea curelelor trapezoidale. Măsurarea turației la transmisiile prin curele (determinarea raportului de transmitere real).	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice. Exemplificări pentru repere / sub-ansambluri reprezentative. Instru-mente de măsură reprezentative.	2h
6. Transmisii prin angrenaje Descrierea constructiv-funcțională a transmisiilor prin angrenaje din transmisii mecanice reprezentative (rol funcțional; tip angrenaj; materiale pentru arbori și pentru roți dințate). Determinarea raportului de transmitere / angrenare.	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice. Exemplificări pentru repere sub-ansambluri reprezentative.	2h
7. Lagăre cu rostogolire Descrierea constructiv - funcțională a lagărelor cu rostogolire din transmisii mecanice reprezentative (rol funcțional; tipuri de rulmenți).	față în față	Prezentarea noțiunilor teoretice. Exemplificări pentru repere sub-ansambluri reprezentative.	2h
Bibliografie:			
1. Roșca, A. - <i>Mecanică. Rezistența materialelor. Organe de mașini</i> . Editura Universitaria, Craiova, 2010. 2. Roșca, A. - <i>Organe de mașini. Îndrumar lucrări de laborator</i> . Editura Universitaria, Craiova, 2010. (indrumarul, existent în biblioteca facultății, conține noțiunile corespunzătoare disciplinei <i>Inginerie mecanică</i>).			

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

Aplicarea interdisciplinară a principiilor / metodelor ingineresti de bază specifice disciplinei *Elemente inginerie mecanică* (specifice disciplinelor *Mecanică*, respectiv *Rezistența materialelor*) pentru analiza critică, evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor unor procese și echipamente tehnologice din domeniul ingineriei alimentare și protecției mediului în agricultură.

Inginer specialist în industria alimentară (industrii vinului, cărnii, berii, laptelui, uleiului, zahărului, panificație ș.a.);

Consultant de specialitate;

Expert de specialitate poliția vamală; Inspector la Oficiul de Protecție a consumatorului; Inginer de cercetare în diferitele ramuri ale industriei alimentare;

Profesor de specialitate în învățământul preuniversitar; Biotehnolog; Inspector de specialitate în organe și organisme de control ale statului.

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 colocviu	lucrare scrisă	75%
	Răspunsurile la evaluarea	oral	25%
9.5. Seminar/laborator	La colocviu nu vor putea participa cursanții care nu au recuperat orele de laborator și nu au obținut minim 5 la evaluările pe parcursul semestrului.		
9.6. Standard minim de performanță			
•Elaborarea, tehnoredactarea in limba romana a unei lucrari de specialitate pe o tema actuala in domeniu utilizand diverse surse si instrumente de informare, evidentiindu-se disponibilitatea pentru perfectionarea profesionala continua. • Elaborarea <i>Caiet Lucrări de Laborator</i> constituie un portofoliu practic / experimental care ajută la cunoașterea tipurilor de solicitări / materiale și a metodelor / echipamentelor de testare, respectiv a relațiilor de calcul de principiu, utilizând concepte, teorii și metode de bază din domeniu.			

Data completării
25.09.2026

Data avizării în departament
.....

Titular de disciplină,
.....

Semnătura titularului
.....

Director de departament,
.....

Semnătura directorului de departament,
.....



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. Ciclu de studii universitare	Licenta
1.6. Forma de organizare	Cu frecvență
1.7. Programul de studii	Ingineria produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Matematici Speciale						
2.2. Titularul activităților de curs	Lect. dr. Danet Cristian-Paul						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Lect. dr. Danet Cristian-Paul						
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	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 - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					18
Tutoriat					
Examinări					4
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	Studentii trebuie să posede cunoștințe de specialitate dobândite la următoarele discipline predate în liceu: Analiză Matematică (clasa 11 și clasa 12), Algebra (clasa 10 și clasa 11)
4.2. de competențe	Elemente de combinatorică, Calculul derivatelor funcțiilor de o variabilă reală și calculul integralelor unor tipuri de funcții.

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	Studentul/absolventul recunoaște, analizează, concluzionează concepte, teorii și metode din alte domenii în domeniul Ingineriei produselor alimentare
Aptitudini (Abilități)	Studentul/absolventul trebuie să realizeze integrarea transdisciplinară a cunoștințelor în vederea evaluării capacității de suport a sistemelor alimentare pentru sistemele socioeconomice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul aplică cunoștințele învățate în alte cursuri pentru a explica interacțiunile cu ingineria produselor alimentare.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Introducere în calculul probabilitatilor. Probleme de numarare. Evenimente. Definitia probabilitatii	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere. Prezentare power point	1
2. Probabilitati conditionate. Regula inmultirii probabilitatilor. Evenimente independente. Formula lui Bayes.	față în față/ (săptămâna II)	Prelegere. Prezentare power point	1
3. Scheme probabilistice.	față în față/ (săptămâna III)	Prelegere. Prezentare power point	1
4. Variabile aleatoare. Definitie, distributia unei variabile aleatoare. Variabile aleatoare discrete independente. Operații cu variabile aleatoare discrete. Valori tipice ale unei variabile aleatoare	față în față/ (săptămâna IV-V)	Prelegere. Prezentare power point	2
5. Variabile aleatoare continue. Distributia de probabilitate. Functia de repartitie. Densitatea de probabilitate. Media si dispersia. Inegalitatea Markov si Cebasev. Distributia uniforma, distributia χ^2 , distributia normala, distributia exponentiala, distributia Gama.	față în față/ (săptămâna VI-VII-VIII-IX)	Prelegere. Prezentare power point	4
6. Noțiuni de bază ale	față în față/ (săptămâna X)	Prelegere. Prezentare power point	1

	statisticii matematice. Populație statistică. Caracteristici. Grupări de date. Frecvențe.			
7.	Reprezentarea grafică a seriilor statistice. Culegerea datelor. Sondaje. Analiza statistică a distribuțiilor de frecvențe. Indicatorii tendinței centrale	față în față/ (săptămâna XI)	Prelegere. Prezentare power point	1
8.	Indicatori statistici. Corelație și regresie. Indicatorii tendinței centrale. Valori medii și indicatori de poziție. Indicatorii variației. Momente. Indicii asimetriei. Indicii excesului.	față în față/ (săptămâna XII-XIII)	Prelegere. Prezentare power point	2
9.	Analiza corelațiilor. Coeficient de corelație. Analiza regresiei. Regresia liniară. Analiza erorilor de măsurare. Erori de calcul și de măsurare. Eliminarea erorilor grosolane. Estimări prin intervale de încredere pentru măsurări de precizii egale.	față în față/ (săptămâna XIV)	Prelegere. Prezentare power point	1
Bibliografie:				
6.	Balan V., Sterbeți C., Capitole de matematici aplicate. Programare liniară. Teoria probabilităților. Statistica matematică, Editura Reprograph, Craiova, 2005.			
7.	Ceapoiu, N.- Metode statistice aplicate în experimente agricole și biologice, Editura Agro-Silvica, București, 1968.			
8.	Britton, Nicholas - Essential Mathematical Biology, Editura Springer, 2003.			
9.	Rumsinski, L.Z. - Prelucrarea matematică a datelor experimentale, Editura Tehnica, București, 1974.			
10.	Ene, D., Matematică cu aplicații în biologie și științe agricole, București, Universitatea de Științe Agronomice și Medicina Veterinară, București, 2004.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
3. Probleme de numărare. Probleme ce utilizează formule probabilistice, probleme referitoare la operații cu evenimente.	față în față/ (săptămâna I)	Prezentare discuții, dezbateri	1
4. Probleme cu probabilități condiționate, formula lui Bayes și formula probabilității totale.	față în față/ (săptămâna II)	Prezentare discuții, dezbateri	1
5. 3. Determinarea într-o problemă a schemei probabilistice ce urmează a fi aplicate pentru calculul probabilității unui eveniment.	față în față/ (săptămâna III)	Prezentare discuții, dezbateri	1
6. Probleme cu probabilități geometrice. Problema acului a lui Buffon. Paradoxul lui Bertrand. Problema întâlnirii.	față în față/ (săptămâna IV)	Prezentare discuții, dezbateri	1
7. Determinarea tabelului de distribuție pentru variabilele aleatoare corespunzând schemelor probabilistice studiate, calculul mediei, dispersiei, determinarea	față în față/ (săptămâna V)	Prezentare discuții, dezbateri	1

funcției de repartiție și a poligonului de distribuție.			
8. Determinarea mediei și a dispersiei pentru diverse variabile aleatoare. Exemple.	față în față / (săptămâna VI)	Prezentare discuții, dezbateri	1
9. Probleme legate decvariabile aleatoare continue. Distribuția de probabilitate. Funcția de repartiție. Densitatea de probabilitate. Media și dispersia. Inegalitatea Markov și Cebasev. Distribuția uniformă, distribuția χ^2 , distribuția normală, distribuția exponențială, distribuția Gama.	față în față / (săptămâna VII-VIII-IX)	Prezentare discuții, dezbateri	3
10. Probleme de determinare a valorilor caracteristice ale unei serii statistice și a unor indicatori statistici.	Față în față / (săptămâna X)	Prezentare discuții, dezbateri	1
11. Trasarea histogramelor unor serii statistice și reprezentarea prin batoane.	Față în față / (săptămâna XI)	Prezentare discuții, dezbateri	1
12. Calculul unor indicatori ai tendinței centrale (mediana, modul) în probleme cu serii statistice.	Față în față / (săptămâna XII)	Prezentare discuții, dezbateri	1
13. Probleme cu indicatori statistici și momente. Probleme cu indicii asimetriei și ai excesului.	Față în față / (săptămâna XIII)	Prezentare discuții, dezbateri	1
14. Probleme privind analiza corelațiilor. Probleme privind erori de calcul și de măsurare. Probleme despre populații statistice.	Față în față / (săptămâna XIV)	Prezentare discuții, dezbateri	1

Bibliografie:

11. G. Ciucu, V. Craiu, I. Sacuiu, Culegere de Probleme de Teoria Probabilitatilor, Ed. Tehnica, 1967.
12. C. Reischer, A. Samboan, Culegere de Probleme de Teoria Probabilitatilor si Statistica Matematica, EDP, 1972.
13. M. Spiegel, J. Schiller, R. Srinivasan, Schaum's Outline of Probability and Statistics, Mc-Graw Hill, 2012.

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 alimentară 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			
CERINTE PENTRU NOTA 5 -rezolvarea unor probleme folosind principalele scheme probabilistice -reprezentarea unei serii statistice - calculul mediei si dispersiei unei variabile aleatoare CERINTE PENTRU NOTA 10 - rezolvarea unor probleme de probabilitati bazate pe schemele probabilistice studiate, probabilitati conditionate (formula lui Bayes, formula probabilitatii totale) - determinarea distributiei unor variabile aleatoare, a functiei de repartitie si a legilor de repartitie clasice - rezolvarea unor probleme de statistica matematica, precum determinarea histogramei sau a poligonului frecventelor, a mediei si dispersiei unei variabile statistice, a indicatorilor tendintei centrale - calculul indicatorilor statistici studiati - calculul erorilor de calcul si de masurare			

Data completării
01.09.2026

Titular de disciplină,
Lect.univ.dr. Danet Cristian-Paul

Semnătura titularului

Data avizării în departament
25.09.2026

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



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. Ciclu de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Ingineria produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei			Limba Franceză				
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator			Conf.univ.dr. Ileana Mihaela CHIRIȚESCU				
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs		3.3. seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6. seminar	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					4
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					4
3.7. Total ore studiu individual					22
3.8. Total ore pe semestru					28
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	- Cunoștințe privind Limba Franceză nivel B1 – studentul poate înțelege ideile principale atât din texte pe teme familiare cât și abstracte și pricepe majoritatea aspectelor tehnice discutate în domeniul său de specializare. - Deține un grad de fluentă și spontaneitate care îi permite cel mai adesea să converseze cu vorbitori nativi fără ajutorul unei a treia persoane și reușește totodată să producă texte clare pe o varietate de teme precum și să argumenteze pentru și împotriva unui punct de vedere.
4.2. de competențe	Competențe de operare pe calculator (Word, Internet Explorer); capacitate de analiză, de sinteză și de gândire critică.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	-
--------------------------------	---

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare - cunoașterea regulilor de gramatică practică a limbii franceze - înțelegerea cu preponderență a textelor de specialitate - explicarea în limba franceză a unor fenomene, procese și tehnologii specifice specializării - interpretarea unor scheme, desene, grafice și a altor materiale de specialitate. 2. Instrumental-aplicative - întrebuințarea metodelor clasice de informare și investigare în vederea înțelegerii unui text de specialitate: lucrul cu dicționarele generaliste sau de specialitate, cu alte lucrări de referință - utilizarea tehnicii moderne de informare, în speță a internetului, cu ajutorul motoarelor de căutare și a site-urilor de specialitate. 3. Atitudinale - manifestarea unui interes sporit față de cunoașterea lexicului de specialitate în limba franceză - conștientizarea importanței pe care o are cunoașterea unei limbi străine de circulație internațională în formarea personalității unui absolvent de studii superioare în societatea de azi - participarea la propria dezvoltare profesională și personală prin înțelegerea șanselor suplimentare pe care cunoașterea unei limbi străine le oferă absolvenților nu numai pe piața națională a muncii, dar mai ales pe o piață europeană foarte dinamică.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: CT2 Aplicarea tehnicilor de muncă eficientă în echipă multidisciplinară, pe diverse paliere ierarhice. CT3 Documentarea în limba română și cel puțin într-o limbă străină, pentru dezvoltarea profesională și personală, prin formare continuă și adaptarea eficientă la noile descoperiri științifice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: Studentii vor fi capabili să abordeze și să aplice noțiunile specifice limbii franceze, cu referire la specializarea lor. Identificarea și precizarea informațiilor științifice și a cadrului reglementărilor legislative din domeniul chimiei oferite de bibliografia de specialitate în limba franceză. Analiza critică a unei comunicări științifice, a unui articol / raport de specialitate cu grad de dificultate mediu.

7. REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII- Disciplina: Limba Franceză pentru facultăți nefilologice

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
1.	Studentul/absolventul descrie și utilizează terminologia fundamentală în limba franceză specifică domeniului horticulturii, referitoare la plante, structura și funcțiile acestora, procese fiziologice, specii horticole și tehnologiile de cultivare.	Studentul/absolventul recunoaște, înțelege și utilizează corect vocabularul horticol de specialitate în comunicarea orală și scrisă și poate explica termeni specifici în contexte profesionale.	Studentul/absolventul utilizează în mod autonom terminologia de specialitate și își dezvoltă permanent vocabularul profesional prin consultarea surselor de specialitate în limba franceză.	Botanică; Fiziologia plantelor; Introducere în horticultură
2.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia în limba franceză referitoare la sol, fertilizare, nutrienți, apă și relația dintre plantă și mediul de cultură.	Studentul/absolventul descrie în limba franceză proprietățile solului, procesele de fertilizare și necesarul de apă al plantelor și utilizează structuri și vocabular specific în contexte horticole.	Studentul/absolventul selectează și utilizează în mod responsabil informații tehnice în limba franceză referitoare la managementul solului și al resurselor.	Pedologie; Agrochimie; Îmbunătățiri funciare
3.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia de specialitate	Studentul/absolventul identifică, descrie și prezintă în limba franceză	Studentul/absolventul utilizează în mod responsabil sursele de informare	Fitopatologie; Entomologie

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
	referitoare la bolile și dăunătorii plantelor, metodele de prevenire și combatere și managementul integrat al acestora.	informații despre boli, dăunători, produse fitosanitare și metode de protecție a culturilor.	în limba franceză și respectă terminologia și normele profesionale în comunicarea informațiilor privind protecția plantelor.	
4.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia specifică tehnologiilor de cultivare a plantelor horticole, inclusiv plantarea, înmulțirea, irigarea, fertilizarea, lucrările de întreținere și recoltarea.	Studentul/absolventul descrie în limba franceză etapele tehnologice ale cultivării speciilor horticole și poate prezenta oral și în scris tehnologii de cultură.	Studentul/absolventul selectează și organizează autonom informațiile necesare pentru descrierea unei tehnologii horticole.	Pomicultură; Viticultură; Legumicultură; Floricultură; Agrofitehnie; Ampelografie; Horticultură tropicală; Microînmulțire; Practică
5.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia franceză referitoare la fructe, legume, plante ornamentale, plante floricele și alte produse horticole.	Studentul/absolventul identifică, clasifică și descrie produse horticole în limba franceză, utilizând corect caracteristicile morfologice, comerciale și calitative.	Studentul/absolventul comunică autonom și adecvat informații despre produse horticole în contexte academice și profesionale.	Pomicultură; Legumicultură; Floricultură; Tehnologia produselor horticole
6.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia referitoare la viticultură, soiuri de viță-de-vie, lucrări tehnologice și producția de struguri și vin.	Studentul/absolventul înțelege și utilizează texte de specialitate în limba franceză referitoare la viticultură și oenologie și poate prezenta informații tehnice.	Studentul/absolventul utilizează autonom literatura de specialitate în limba franceză pentru documentare și dezvoltare profesională.	Viticultură; Ampelografie; Oenologie
7.	Studentul/absolventul cunoaște principalele structuri gramaticale și funcționale ale limbii engleze necesare comunicării profesionale, inclusiv timpurile verbale, verbele modale, diateza pasivă și structurile condiționale.	Studentul/absolventul utilizează corect structurile gramaticale în contexte horticole, pentru descrierea proceselor, formularea instrucțiunilor și exprimarea obligației, posibilității și recomandărilor.	Studentul/absolventul își monitorizează și își corectează autonom exprimarea orală și scrisă în limba franceză.	Limba franceză; toate disciplinele de specialitate
8.	Studentul/absolventul cunoaște caracteristicile principalelor tipuri de texte academice și profesionale din domeniul horticulturii, precum articole științifice, rapoarte, descrieri tehnice, instrucțiuni și fișe tehnologice.	Studentul/absolventul citește, interpretează, sintetizează și redactează texte de specialitate în limba franceză, identificând informațiile relevante.	Studentul/absolventul selectează autonom surse academice și profesionale relevante și utilizează informația într-o manieră responsabilă și adecvată scopului comunicării.	Limba franceză; disciplinele fundamentale și de specialitate
9.	Studentul/absolventul cunoaște vocabularul și expresiile utilizate în comunicarea profesională din domeniul horticulturii, inclusiv în contexte de fermă, seră, pepinieră, laborator și întreprindere horticolă.	Studentul/absolventul comunică oral în limba franceză în situații profesionale, formulează întrebări, oferă explicații, descrie proceduri și participă la discuții de specialitate.	Studentul/absolventul manifestă autonomie și responsabilitate în comunicarea profesională și adaptează limbajul la interlocutor și la situația de comunicare.	Practica; Management; Antreprenoriat în domeniul horticol
10.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia referitoare la mecanizarea și echipamentele utilizate în horticultură.	Studentul/absolventul identifică și descrie în limba franceză utilaje, echipamente și operații mecanizate utilizate în activitățile horticole.	Studentul/absolventul utilizează responsabil informații tehnice în limba franceză și poate consulta manuale și instrucțiuni de utilizare.	Mecanizare; Construcții horticole
11.	Studentul/absolventul cunoaște vocabularul specific amenajării peisagistice, arboriculturii, artei florale și spațiilor verzi.	Studentul/absolventul descrie și prezintă în limba franceză compoziții vegetale, specii ornamentale și principii de amenajare peisagistică.	Studentul/absolventul utilizează autonom surse în limba franceză pentru documentarea și dezvoltarea proiectelor de specialitate.	Arboricultură; Compoziții vegetale în amenajări peisagistice; Artă florală; Arhitectura peisajului; Istoria grădinilor și peisajelor
12.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia referitoare la sustenabilitate, biodiversitate, protecția mediului și utilizarea eficientă a resurselor în horticultură.	Studentul/absolventul discută și redactează în limba franceză texte referitoare la horticultura durabilă, conservarea biodiversității și protecția mediului.	Studentul/absolventul utilizează informațiile în mod responsabil și demonstrează preocupare pentru dezvoltarea durabilă în activitatea profesională.	Ecologie și protecția mediului; Horticultură; Politici și strategii de mediu
13.	Studentul/absolventul cunoaște principiile de bază ale comunicării academice și profesionale în limba franceză.	Studentul/absolventul redactează e-mailuri profesionale, descrieri, rapoarte, prezentări și scurte lucrări academice în limba franceză, utilizând terminologia specifică domeniului.	Studentul/absolventul își organizează autonom activitatea de învățare și își evaluează și îmbunătățește competențele de comunicare profesională.	Informatică; Practică; discipline de specialitate
14.	Studentul/absolventul cunoaște strategiile de căutare, selectare și interpretare a informației de specialitate în limba franceză.	Studentul/absolventul utilizează dicționare, baze de date, articole științifice, manuale, cataloage și resurse digitale în limba franceză pentru rezolvarea unor sarcini profesionale.	Studentul/absolventul demonstrează autonomie în învățare, selectează surse credibile și utilizează responsabil informațiile identificate.	Informatică; toate disciplinele de specialitate

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
15.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia și principiile de bază ale traducerii textelor horticoale din limba franceză în limba română și invers.	Studentul/absolventul traduce și adaptează texte horticoale, păstrând sensul, terminologia și informația tehnică a textului original.	Studentul/absolventul verifică și revizuieste autonom traducerile și utilizează instrumente lexicografice și digitale în mod responsabil.	Limba franceză; disciplinele horticoale de specialitate
16.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia economică și managerială de bază utilizată în sectorul horticol internațional.	Studentul/absolventul prezintă în limba franceză aspecte legate de managementul unei ferme horticoale, comercializarea produselor, marketing și antreprenoriat.	Studentul/absolventul utilizează autonom limba franceză pentru comunicarea în contexte economice și profesionale și pentru dezvoltarea propriei cariere.	Management; Marketing; Antreprenoriat în domeniul horticol
17.	Studentul/absolventul integrează vocabularul, structurile gramaticale și competențele de comunicare în limba franceză cu cunoștințele de specialitate din domeniul horticulturii.	Studentul/absolventul utilizează limba franceză pentru rezolvarea unor sarcini academice și profesionale complexe, inclusiv prezentarea, descrierea, compararea și argumentarea unor aspecte horticoale.	Studentul/absolventul demonstrează responsabilitate, autonomie și capacitate de învățare continuă, utilizând limba franceză ca instrument pentru dezvoltarea profesională și accesul la literatura internațională de specialitate.	Limba franceză; toate disciplinele fundamentale și de specialitate din domeniul Horticulturii

7. Conținuturi

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

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
15. Seminar introductiv	față în față, săptămâna 1	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
16. Les accents, Les articles	față în față, săptămâna 2	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
17. D'où vient le Français ?	față în față, săptămâna 3	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
18. Le nom – le genre Le nom – le pluriel	față în față, săptămâna 4	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
19. Noms qui changent le sens au pluriel	față în față, săptămâna 5	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
20. Les clefs de l'alimentation immunostimulante	față în față, săptămâna 6	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
21. Le bonheur c'est la santé	față în față, săptămâna 7	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
22. Les adjectifs qui changent leur sens en fonction du lieu	față în față, săptămâna 8	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
23. Les glucides, les protéines, les lipides, les vitamines	față în față, săptămâna 9	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
24. Le numéral	față în față, săptămâna 10	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
25. Dire l'heure	față în față, săptămâna 11	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
26. Les pronoms démonstratifs	față în față, săptămâna 12	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
27. Les adjectifs démonstratifs	față în față, săptămâna 13	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
28. Révision semestrielle	față în față, săptămâna 14	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
Bibliografie:			

Chiritescu, Ileana Mihaela, *Le Français pour les Agronomes, les Horticulteurs et les Chimistes*, Editura Universitaria, Craiova, 2018.

Bernard Maurice, Saison André, Avond Guy, Le Bail Helene, *Chimie*, Éditions Fernard Nathan, Paris, 1979.

***, *Le français langue des sciences et des techniques*, in « Le Français dans le Monde », huitième année, numéro 61, décembre 1968.

***, *Prof. Mokeur*, site Internet – <http://site.ifrance.com/okapi/>

Boyer, Henri, Butzbach, Michèle, Pendanx, Michèle, *Nouvelle introduction à la didactique du français langue étrangère*, Paris, CLE International, 1990.

Bratu, Alice, *Choix de textes scientifiques (suivis d'exercices)*, București, Editura Didactică și Pedagogică, 1981.

Brun-Cottan, Françoise, Debrune, Marie-Paule, Debrune, Maurice, *Sciences naturelles. Biologie humaine. Géologie, 3^e*, Paris, Librairie Classique Eugène Belin, 1980.

Fournier, Jean; Lafarge, Alain; Bastide, Maurice; Mouchel, Gérard; Vredon, Renée – *Français 6^e Lire, Observer, s'Exprimer*, Bordas, Paris, 1981.

Gorunescu, Elena, *Gramatica limbii franceze*, Editura Corint, București, 2007.

Gorunescu, Elena, *Dictionar Francez-Român*, Editura Teora, București, 2007.

Gorunescu, Elena, *Dictionar Român - Francez*, Editura Teora, București, 2008.

Grosu, Jana, *Limba Franceză, Exerciții*, Editura Corint, București, 2003.

Negreanu, Aristița, *Dictionar de expresii francez-român Dicex*, ediția a III-a revizuită și adăugită, Editura All Educațional, București, 2007.

Riess, Jean, *Premiers pas vers un sang artificiel* (une application des fluorocarbures), extrait d'un article paru dans le courrier du CNRS, n° 18, 1975.

Rumpf, Paul, *Les détergents biodégradables*, Courrier du C.N.R.S. n°2, octobre 1971.

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

Disciplina se integrează cu probleme de interes actual pe plan internațional, cum ar fi integrarea pe o piață europeană a muncii tot mai dinamică și deschisă.

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/curs practic	-recunoașterea în fragmente din textele de specialitate (cite în cadrul tematicii de curs) a tuturor elementelor de morfologie achiziționate anterior; -demonstrarea competențelor de traducere pe baza textelor selectate, pentru a se verifica achizițiile lingvistice, abilitățile de traducere a unui text de specialitate din limba franceză în limba română (toate cele 3 fraze), precum și din limba română în limba franceză (toate cele 3 fraze)	Evaluare scrisă	70%

		Frecvența și conduita la activități	20%
		Din oficiu	10%
9.6. Standard minim de performanță			

Data completării
15.09.2026

Titular de disciplină,
Conf.univ.dr. Chirițescu Ileana Mihaela

Semnătura titularului



Data avizării în departament

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

Semnătura directorului de departament,
.....



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. Ciclu de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Ingineria produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei			Limba Franceză				
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator			Conf.univ.dr. Ileana Mihaela CHIRÎTESCU				
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs		3.3. seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6. seminar	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					4
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					4
3.7. Total ore studiu individual					22
3.8. Total ore pe semestru					28
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	- Cunoștințe privind Limba Franceză nivel B1 – studentul poate înțelege ideile principale atât din texte pe teme familiare cât și abstracte și pricepe majoritatea aspectelor tehnice discutate în domeniul său de specializare. - Deține un grad de fluentă și spontaneitate care îi permite cel mai adesea să converseze cu vorbitori nativi fără ajutorul unei a treia persoane și reușește totodată să producă texte clare pe o varietate de teme precum și să argumenteze pentru și împotriva unui punct de vedere.
4.2. de competențe	Competențe de operare pe calculator (Word, Internet Explorer); capacitate de analiză, de sinteză și de gândire critică.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	-
--------------------------------	---

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare - cunoașterea regulilor de gramatică practică a limbii franceze - înțelegerea cu preponderență a textelor de specialitate - explicarea în limba franceză a unor fenomene, procese și tehnologii specifice specializării - interpretarea unor scheme, desene, grafice și a altor materiale de specialitate. 2. Instrumental-aplicative - întrebuințarea metodelor clasice de informare și investigare în vederea înțelegerii unui text de specialitate: lucrul cu dicționarele generaliste sau de specialitate, cu alte lucrări de referință - utilizarea tehnicii moderne de informare, în speță a internetului, cu ajutorul motoarelor de căutare și a site-urilor de specialitate. 3. Atitudinale - manifestarea unui interes sporit față de cunoașterea lexicului de specialitate în limba franceză - conștientizarea importanței pe care o are cunoașterea unei limbi străine de circulație internațională în formarea personalității unui absolvent de studii superioare în societatea de azi - participarea la propria dezvoltare profesională și personală prin înțelegerea șanselor suplimentare pe care cunoașterea unei limbi străine le oferă absolvenților nu numai pe piața națională a muncii, dar mai ales pe o piață europeană foarte dinamică.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: Studentul/Absolventul: CT2 Aplicarea tehnicilor de muncă eficientă în echipă multidisciplinară, pe diverse paliere ierarhice. CT3 Documentarea în limba română și cel puțin într-o limbă străină, pentru dezvoltarea profesională și personală, prin formare continuă și adaptarea eficientă la noile descoperiri științifice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: Studentul/Absolventul: Studentii vor fi capabili să abordeze și să aplice noțiunile specifice limbii franceze, cu referire la specializarea lor. Identificarea și precizarea informațiilor științifice și a cadrului reglementărilor legislative din domeniul chimiei oferite de bibliografia de specialitate în limba franceză. Analiza critică a unei comunicări științifice, a unui articol / raport de specialitate cu grad de dificultate mediu.

7. REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII- Disciplina: Limba Franceză pentru facultăți nefilologice

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
1.	Studentul/absolventul descrie și utilizează terminologia fundamentală în limba franceză specifică domeniului horticulturii, referitoare la plante, structura și funcțiile acestora, procese fiziologice, specii horticoale și tehnologiile de cultivare.	Studentul/absolventul recunoaște, înțelege și utilizează corect vocabularul horticol de specialitate în comunicarea orală și scrisă și poate explica termeni specifici în contexte profesionale.	Studentul/absolventul utilizează în mod autonom terminologia de specialitate și își dezvoltă permanent vocabularul profesional prin consultarea surselor de specialitate în limba franceză.	Botanică; Fiziologia plantelor; Introducere în horticultură
2.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia în limba franceză referitoare la sol, fertilizare, nutrienți, apă și relația dintre plantă și mediul de cultură.	Studentul/absolventul descrie în limba franceză proprietățile solului, procesele de fertilizare și necesarul de apă al plantelor și utilizează structuri și vocabular specific în contexte horticoale.	Studentul/absolventul selectează și utilizează în mod responsabil informații tehnice în limba franceză referitoare la managementul solului și al resurselor.	Pedologie; Agrochimie; Îmbunătățiri funciare

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
3.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia de specialitate referitoare la bolile și dăunătorii plantelor, metodele de prevenire și combatere și managementul integrat al acestora.	Studentul/absolventul identifică, descrie și prezintă în limba franceză informații despre boli, dăunători, produse fitosanitare și metode de protecție a culturilor.	Studentul/absolventul utilizează în mod responsabil sursele de informare în limba franceză și respectă terminologia și normele profesionale în comunicarea informațiilor privind protecția plantelor.	Fitopatologie; Entomologie
4.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia specifică tehnologiilor de cultivare a plantelor horticole, inclusiv plantarea, înmulțirea, irigarea, fertilizarea, lucrările de întreținere și recoltarea.	Studentul/absolventul descrie în limba franceză etapele tehnologice ale cultivării speciilor horticole și poate prezenta oral și în scris tehnologii de cultură.	Studentul/absolventul selectează și organizează autonom informațiile necesare pentru descrierea unei tehnologii horticole.	Pomicultură; Viticultură; Legumicultură; Floricultură; Agrofitotehnie; Ampelografie; Horticultură tropicală; Microînmulțire; Practică
5.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia franceză referitoare la fructe, legume, plante ornamentale, plante floricole și alte produse horticole.	Studentul/absolventul identifică, clasifică și descrie produse horticole în limba franceză, utilizând corect caracteristicile morfologice, comerciale și calitative.	Studentul/absolventul comunică autonom și adecvat informații despre produse horticole în contexte academice și profesionale.	Pomicultură; Legumicultură; Floricultură; Tehnologia produselor horticole
6.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia referitoare la viticultură, soiuri de viță-de-vie, lucrări tehnologice și producția de struguri și vin.	Studentul/absolventul înțelege și utilizează texte de specialitate în limba franceză referitoare la viticultură și oenologie și poate prezenta informații tehnice.	Studentul/absolventul utilizează autonom literatura de specialitate în limba franceză pentru documentare și dezvoltare profesională.	Viticultură; Ampelografie; Oenologie
7.	Studentul/absolventul cunoaște principalele structuri gramaticale și funcționale ale limbii engleze necesare comunicării profesionale, inclusiv timpurile verbale, verbele modale, diateza pasivă și structurile condiționale.	Studentul/absolventul utilizează corect structurile gramaticale în contexte horticole, pentru descrierea proceselor, formularea instrucțiunilor și exprimarea obligației, posibilității și recomandărilor.	Studentul/absolventul își monitorizează și își corectează autonom exprimarea orală și scrisă în limba franceză.	Limba franceză; toate disciplinele de specialitate
8.	Studentul/absolventul cunoaște caracteristicile principalelor tipuri de texte academice și profesionale din domeniul horticulturii, precum articole științifice, rapoarte, descrieri tehnice, instrucțiuni și fișe tehnologice.	Studentul/absolventul citește, interpretează, sintetizează și redactează texte de specialitate în limba franceză, identificând informațiile relevante.	Studentul/absolventul selectează autonom surse academice și profesionale relevante și utilizează informația într-o manieră responsabilă și adecvată scopului comunicării.	Limba franceză; disciplinele fundamentale și de specialitate
9.	Studentul/absolventul cunoaște vocabularul și expresiile utilizate în comunicarea profesională din domeniul horticulturii, inclusiv în contexte de fermă, seră, pepinieră, laborator și întreprindere horticola.	Studentul/absolventul comunică oral în limba franceză în situații profesionale, formulează întrebări, oferă explicații, descrie proceduri și participă la discuții de specialitate.	Studentul/absolventul manifestă autonomie și responsabilitate în comunicarea profesională și adaptează limbajul la interlocutor și la situația de comunicare.	Practica; Management; Antreprenoriat în domeniul horticola
10.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia referitoare la mecanizarea și echipamentele utilizate în horticultură.	Studentul/absolventul identifică și descrie în limba franceză utilaje, echipamente și operații mecanizate utilizate în activitățile horticole.	Studentul/absolventul utilizează responsabil informații tehnice în limba franceză și poate consulta manuale și instrucțiuni de utilizare.	Mecanizare; Construcții horticole
11.	Studentul/absolventul cunoaște vocabularul specific amenajării peisagistice, arboriculturii, artei florale și spațiilor verzi.	Studentul/absolventul descrie și prezintă în limba franceză compoziții vegetale, specii ornamentale și principii de amenajare peisagistică.	Studentul/absolventul utilizează autonom surse în limba franceză pentru documentarea și dezvoltarea proiectelor de specialitate.	Arboricultură; Compoziții vegetale în amenajări peisagistice; Artă florală; Arhitectura peisajului; Istoria grădinilor și peisajelor
12.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia referitoare la sustenabilitate, biodiversitate, protecția mediului și utilizarea eficientă a resurselor în horticultură.	Studentul/absolventul discută și redactează în limba franceză texte referitoare la horticultura durabilă, conservarea biodiversității și protecția mediului.	Studentul/absolventul utilizează informațiile în mod responsabil și demonstrează preocupare pentru dezvoltarea durabilă în activitatea profesională.	Ecologie și protecția mediului; Horticultură; Politici și strategii de mediu
13.	Studentul/absolventul cunoaște principiile de bază ale comunicării academice și profesionale în limba franceză.	Studentul/absolventul redactează e-mailuri profesionale, descrieri, rapoarte, prezentări și scurte lucrări academice în limba franceză, utilizând terminologia specifică domeniului.	Studentul/absolventul își organizează autonom activitatea de învățare și își evaluează și îmbunătățește competențele de comunicare profesională.	Informatică; Practică; discipline de specialitate
14.	Studentul/absolventul cunoaște strategiile de căutare, selectare și interpretare a informației de specialitate în limba franceză.	Studentul/absolventul utilizează dicționare, baze de date, articole științifice, manuale, cataloage și resurse digitale în limba franceză	Studentul/absolventul demonstrează autonomie în învățare, selectează surse credibile și utilizează responsabil informațiile identificate.	Informatică; toate disciplinele de specialitate

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
		pentru rezolvarea unor sarcini profesionale.		
15.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia și principiile de bază ale traducerii textelor horticole din limba franceză în limba română și invers.	Studentul/absolventul traduce și adaptează texte horticole, păstrând sensul, terminologia și informația tehnică a textului original.	Studentul/absolventul verifică și revizuieste autonom traducerile și utilizează instrumente lexicografice și digitale în mod responsabil.	Limba franceză; disciplinele horticole de specialitate
16.	Studentul/absolventul cunoaște terminologia economică și managerială de bază utilizată în sectorul horticol internațional.	Studentul/absolventul prezintă în limba franceză aspecte legate de managementul unei ferme horticole, comercializarea produselor, marketing și antreprenariat.	Studentul/absolventul utilizează autonom limba franceză pentru comunicarea în contexte economice și profesionale și pentru dezvoltarea propriei cariere.	Management; Marketing; Antreprenariat în domeniul horticol
17.	Studentul/absolventul integrează vocabularul, structurile gramaticale și competențele de comunicare în limba franceză cu cunoștințele de specialitate din domeniul horticulturii.	Studentul/absolventul utilizează limba franceză pentru rezolvarea unor sarcini academice și profesionale complexe, inclusiv prezentarea, descrierea, compararea și argumentarea unor aspecte horticole.	Studentul/absolventul demonstrează responsabilitate, autonomie și capacitate de învățare continuă, utilizând limba franceză ca instrument pentru dezvoltarea profesională și accesul la literatura internațională de specialitate.	Limba franceză; toate disciplinele fundamentale și de specialitate din domeniul Horticulturii

7. Conținuturi

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

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
29. Les aliments immunostimulants	față în față, săptămâna 1	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
30. Les pronoms possessifs	față în față, săptămâna 2	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
31. Les adjectifs possessifs	față în față, săptămâna 3	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
32. Les pommes de terre, les graines germées	față în față, săptămâna 4	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
33. Le pronom interrogatif	față în față, săptămâna 5	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
34. Les adjectifs et les pronoms relatifs	față în față, săptămâna 6	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
35. Les détergents biodégradables	față în față, săptămâna 7	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
36. L'adjectif indéfini	față în față, săptămâna 8	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
37. Premiers pas vers un sang artificiel	față în față, săptămâna 9	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
38. Le pronom indéfini	față în față, săptămâna 10	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
39. Les pronoms EN et Y	față în față, săptămâna 11	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
40. Le verbe I	față în față, săptămâna 12	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
41. Le verbe II	față în față, săptămâna 13	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
42. Révision semestrielle	față în față, săptămâna 14	Conversația euristică, problematizarea, exercițiul	2 ore
Bibliografie:			

Chiritescu, Ileana Mihaela, *Le Français pour les Agronomes, les Horticulteurs et les Chimistes*, Editura Universitaria, Craiova, 2018.

Bernard Maurice, Saison André, Avond Guy, Le Bail Helene, *Chimie*, Éditions Fernard Nathan, Paris, 1979.

***, *Le français langue des sciences et des techniques*, in « Le Français dans le Monde », huitième année, numéro 61, décembre 1968.

***, *Prof. Mokeur*, site Internet – <http://site.ifrance.com/okapi/>

Boyer, Henri, Butzbach, Michèle, Pendanx, Michèle, *Nouvelle introduction à la didactique du français langue étrangère*, Paris, CLE International, 1990.

Bratu, Alice, *Choix de textes scientifiques (suivis d'exercices)*, București, Editura Didactică și Pedagogică, 1981.

Brun-Cottan, Françoise, Debrune, Marie-Paule, Debrune, Maurice, *Sciences naturelles. Biologie humaine. Géologie, 3^e*, Paris, Librairie Classique Eugène Belin, 1980.

Fournier, Jean; Lafarge, Alain; Bastide, Maurice; Mouchel, Gérard; Vredon, Renée – *Français 6^e Lire, Observer, s'Exprimer*, Bordas, Paris, 1981.

Gorunescu, Elena, *Gramatica limbii franceze*, Editura Corint, București, 2007.

Gorunescu, Elena, *Dictionar Francez-Român*, Editura Teora, București, 2007.

Gorunescu, Elena, *Dictionar Român - Francez*, Editura Teora, București, 2008.

Grosu, Jana, *Limba Franceză, Exerciții*, Editura Corint, București, 2003.

Negreanu, Aristița, *Dictionar de expresii francez-român Dicex*, ediția a III-a revizuită și adăugită, Editura All Educațional, București, 2007.

Riess, Jean, *Premiers pas vers un sang artificiel* (une application des fluorocarbures), extrait d'un article paru dans le courrier du CNRS, n° 18, 1975.

Rumpf, Paul, *Les détergents biodégradables*, Courrier du C.N.R.S. n°2, octobre 1971.

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

Disciplina se integrează cu probleme de interes actual pe plan internațional, cum ar fi integrarea pe o piață europeană a muncii tot mai dinamică și deschisă.

9. Evaluare

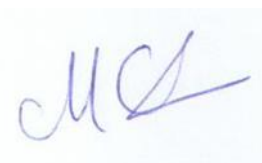
Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	-	-	-
	-	-	-
9.5.Seminar/curs practic	-recunoașterea în fragmente din textele de specialitate (citate în cadrul tematicii de curs) a tuturor elementelor de morfologie achiziționate anterior; -demonstrarea competențelor de traducere pe baza textelor selectate, pentru a se verifica achizițiile lingvistice, abilitățile de traducere a unui text de specialitate din limba franceză în limba română (toate cele 3 fraze), precum și din limba română în limba franceză (toate cele 3 fraze)	Evaluare scrisă	70%

		Frecvența și conduita la activități	20%
		Din oficiu	10%
9.6. Standard minim de performanță			

Data completării
15.09.2026

Titular de disciplină,
Conf.univ.dr. Chirițescu Ileana Mihaela

Semnătura titularului



Data avizării în departament

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

Semnătura directorului de departament,
.....



1. DATE DESPRE PROGRAM

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2 Facultatea	HORTICULTURA
1.3 Departamentul	HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
1.4 Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5 Ciclu de studii ¹	LICENȚĂ
1.6 Forma de organizare	ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
1.7 Programul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

2.1. Denumirea disciplinei	CHIMIE I						
2.2. Titularul activităților de curs	Lect.dr DĂBULEANU IRINA						
2.3. Titularul activităților de laborator	Lect.dr DĂBULEANU IRINA						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul disciplinei (conținut) ²	E	2.7. Regimul disciplinei (obligativitate) ³	DOB

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

A. SEMESTRUL II

3.1 Număr 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					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					6
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					4
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

4.1 de curriculum	cunoștințe minime de chimie anorganică din manualele de liceu, cunoștințe minime de matematică, fizică, biologie
4.2 de competențe	-

5. CONDIȚII

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs cu mijloace de proiectare
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sala de lucrări practice, 302, Facultatea de Științe/ Departamentul de Chimie Purtarea obligatorie a halatului, pregătirea, prin studiu individual, a laboratorului

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Recunoaște, analizează, concluzionează concepte, teorii și metode din alte domenii în domeniul Horticulturii
Aptitudini (Abilități)	Studentul/absolventul 1. Trebuie să realizeze integrarea transdisciplinară a cunoștințelor în vederea evaluării capacității de suport a sistemelor biologice pentru sistemele socioeconomice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Aplică cunoștințele învățate în alte cursuri pentru a explica interacțiunile plantelor cu mediul

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Obiectul chimiei generale și anorganice	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	1h
Structura atomului. Modele atomice precuantice, modele atomice cuantice, modelul ondulatoriu-staționar al atomului, orbitali atomici, atomi multielectronici	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	3h
Sistemul periodic al elementelor. Legea periodicității. Structura sistemului periodic al elementelor, proprietăți periodice și neperiodice ale elementelor	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
Structura moleculelor. Legătura chimică. Teoria electronică precuantică a legăturii chimice, teoria mecanic-cuantică a legăturii covalente, orbitali moleculari hibridi, legătura chimică în metale	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	4h
Interacțiuni intermoleculare. Legătura de hidrogen, forțe de atracție van der Waals.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
Stări de agregare. Starea gazoasă, starea lichidă, starea solidă. Structura solidelor cristaline	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
Elemente de Termodinamică chimică. Principiul I al termodinamicii, mărimi termodinamice. Termochimia, legile termochimiei	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
Elemente de Cinetică chimică. Legea cinetică a acțiunii maselor, influența temperaturii asupra vitezei de reacție, teoria complexului activat	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
Echilibre chimice. Echilibre în sisteme omogene, Echilibre în sisteme heterogene	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h

Combinatii chimice anorganice: oxizi, hidroxizi, oxoacizi	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
Elemente cu caracter nemetalic și semimetalic: hidrogenul, grupa a VIII-a principală, grupa a VII-a principală, grupa a VI-a principală, grupa a V-a principală, grupa a IV-a principală	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	4h
Elemente cu caracter metalic: caracterizare generală, metale din blocul s, metale din blocul p, metale din blocul d.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă (flip chart, tablă, video-proiector).	2h
TOTAL			28h
Bibliografie:			
1. Nenițescu, C.D., <i>Chimie generală</i>, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1972. 2. Shriver, D. F., ș.a., <i>Chimie Anorganică</i>, Ed. Tehnică, București, 1998. 3. Aldea Victoria, Uivarosi Valentina, <i>Chimie Anorganică</i>, Ed. Medicală, 1999 4. Bolocan-Viașu, I., <i>Chimie anorganică</i>, Vol I, Ed. Universitaria, Craiova, 2004 5. Bolocan-Viașu, I., Popescu, M., <i>Chimie generală. Lucrări practice de laborator</i>, Editura Sitech, Craiova, 2012			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Operații principale de laborator. Mărunțirea substanțelor solide, cântărirea, măsurarea volumelor lichidelor, încălzirea, metode de separare	față în față	Aplicații practice	2h
Puritatea substanțelor. Purificarea substanțelor prin distilare, extracția	față în față	Aplicații practice	2h
Legile fundamentale ale chimiei.	față în față	Aplicații practice	2h
Determinarea unor constante fizice ale substanțelor anorganice	față în față	Aplicații practice	2h
Soluții lichide. Solubilitatea substanțelor, factori care influențează solubilitatea substanțelor	față în față	Aplicații practice	2h
Concentrația soluțiilor. Moduri de exprimare a concentrației	față în față	Aplicații practice	2h
Grupa I a analitica de cationi identificare si separare	față în față	Aplicații practice	2h
Grupa aII a analitica de cationi identificare si separare	față în față	Aplicații practice	2h
Grupa aIIIa a analitica de cationi identificare si separare	față în față	Aplicații practice	2h
Grupa aIV a analitica de cationi identificare si separare	față în față	Aplicații practice	2h
Grupa aV a analitica de cationi identificare si separare	față în față	Aplicații practice	2h
Identificarea anionilor separare si identificare	față în față	Aplicații practice	2h
Analiza calitativa a unei probe necunoscute	față în față	Aplicații practice	2h
Bibliografie:			
1. Nenițescu, C.D., <i>Chimie generală</i>, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1972. 2. Shriver, D. F., ș.a., <i>Chimie Anorganică</i>, Ed. Tehnică, București, 1998. 3. Aldea Victoria, Uivarosi Valentina, <i>Chimie Anorganică</i>, Ed. Medicală, 1999			

4. Ion Ganescu, Alin Barbu, Anca Ganescu *Lucrari practice chimie analitica cantitativa(Volumetrie si Gravimetrie* Editura Sitech 2001,Craiova

5 Cezar Spinu , Anca Ganescu ,*Chimie analitica-lucrari practice intrebari ,probleme*,Tipografia Universității din Craiova 2008, format A5, 146 pag Chimie analitica-lucrari practice intrebari, exercitii si probleme

8. COROBORAREA CONȚINUTURILOR DISCIPLINEI CU AȘTEPTĂRILE REPREZANTANȚILOR COMUNITĂȚII EPISTEMICE, ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE ȘI ANGAJATORI REPREZENTATIVI DIN DOMENIUL AFERENT PROGRAMULUI

- Cunoștințele dobândite la disciplina chimie generală și anorganică asigura absolvenților formarea unor abilități de lucru în vederea desfășurării activității într-un laborator de chimie precum și capacitatea de a utiliza adecvat reactivi chimici, materiale de laborator și aparatură de laborator.
- Deprinderile practice și atitudinile acumulate constituie baza pentru înțelegerea importanței realizării unor analize specifice, sensibile și reproductibile și a interpretării corecte a rezultatelor obținute.

9. EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	• Capacitatea de asimilare a cunoștințelor • Deducerea algoritmului de rezolvare a problemelor • Capacitatea de analiză, sinteză și argumentare	Examen (scris) / cu ajutorul platformei informatice în varianta online	80%
Lucrări practice	• atenția și acuratețea în realizarea experimentelor de laborator • modul de gândire și formularea explicațiilor, modul de interpretare și raportare a rezultatelor	În ultima săptămână a semestrului (oral) / cu ajutorul platformei video în varianta online	20%
Standard minim de performanță	• cunoștințe generale despre structura atomului, structura moleculelor, stări de agregare ale materiei, sisteme disperse, combinații complexe • clasificarea elementelor chimice și a compușilor anorganici – recunoașterea și deosebirea unui metal de un nemetal, a unui compus ionic de un compus covalent, a unui acid, de o bază sau de o sare, a unui compus simplu de un compus coordinativ • denumirea elementelor chimice și a compușilor reprezentativi din principalele clase de combinații anorganice • scrierea și egalarea ecuațiilor reacțiilor chimice • manipularea corectă a substanțelor chimice, a instalațiilor și aparatelor de laborator • efectuarea corectă a operațiilor de bază din laborator: încălzirea, răcirea, cântărirea, măsurarea volumelor, măsurarea temperaturii, dizolvarea, precipitarea, filtrarea, distilarea, extracția.		

Data completării
22.09.2026

Titular de disciplină,
Lect. univ.dr Irina Dăbuleanu
Semnătura titularului



Data avizării în departament

.....

Director de departament,

.....

Semnătura directorului de departament,

.....



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Educație fizică (D29IPAL108)						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Lect. univ. dr. Diaconescu Dragoș						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	A/R	2.7. Regimul disciplinei	DC/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					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					57
Tutoriat					
Examinări					4
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	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: Explică noțiunile generale ale domeniului, referitoare la formele de organizare ale activității de educație fizică și sport, principiile, metodele și mijloacele fundamentale aplicabile în forme diferite de organizare, conceptele de motricitate și activitate motrică, astfel încât să poată fi utilizate în context formativ și performanțial.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: Utilizează noțiunile fundamentale ale motricității umane în contexte variate. Clasifică formele de organizare și practicare a activității de educație fizică și sport.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: Exemplifică acte, acțiuni și activități motrice. Adaptează conținutul exercițiilor în funcție de forma de organizare și practicare a acestuia.

7. Conținuturi

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

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Cunoașterea și organizarea colectivului de studenți. Prezentarea cerințelor Catedrei de Educație Fizică și Sport.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Dezvoltarea fizică armonioasă - program de gimnastică aerobică (fete).	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Alergare de viteză pe 30-50 m, cu start din diferite poziții.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Perfecționarea elementelor tehnice din volei: poziția fundamentală, pasă de sus cu 2 mâini, serviciul de jos cu o mână.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Dezvoltare fizică armonioasă - program de gimnastică aerobică (fete).	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Bibliografie:			

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

--

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	Evaluare finală: - Cunoștințe pentru nota 5: încadrarea în baremul minim asociat vârstei, pentru fiecare probă; - Cunoștințe pentru nota 10: încadrarea în baremul maxim asociat vârstei, pentru fiecare probă	Prezență seminar Verificare	20% 80 %
9.6. Standard minim de performanță • Participare activă la ore; • Dispoziție la efort fizic și intelectual; • Echipament adecvat; • Atitudine pozitivă pentru lucrul în echipă; • Executarea exercițiilor ca tehnică și număr în mod corespunzător comenzilor date; • Aprecieri și evaluări pe tot parcursul activității.			

Data completării
18.09.2026

Titular de disciplină,
Lect. univ. dr. Diaconescu Dragoș

Semnătura titularului



Data avizării în departament
25.09.2026

Director de departament,

.....

Semnătura directorului de departament,

.....



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,
 tel: 0251414541, fax: 0251414541 .e-mail: fh_secretariat@yahoo.ro



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Educație fizică (D29IPAL216)						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Lect. univ. dr. Diaconescu Dragoș						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	A/R	2.7. Regimul disciplinei	DC/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					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					57
Tutoriat					
Examinări					4
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	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: Explică noțiunile generale ale domeniului, referitoare la formele de organizare ale activității de educație fizică și sport, principiile, metodele și mijloacele fundamentale aplicabile în forme diferite de organizare, conceptele de motricitate și activitate motrică, astfel încât să poată fi utilizate în context formativ și performanțial.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: Utilizează noțiunile fundamentale ale motricității umane în contexte variate. Clasifică formele de organizare și practicare a activității de educație fizică și sport.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: Exemplifică acte, acțiuni și activități motrice. Adaptează conținutul exercițiilor în funcție de forma de organizare și practicare a acestuia.

7. Conținuturi

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

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Perfecționarea alergării de rezistență. Perfecționarea elementelor tehnice din volei: lovitură de atac, blocajul, serviciul de sus.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Dezvoltarea fizică armonioasă - program de gimnastică aerobică (fete). Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Pregătirea probelor de control: alergare viteză - 50 m, săritura în lungime de pe loc, alergare de rezistență. Joc bilateral de volei.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Dezvoltarea fizică armonioasă - program de gimnastică aerobică (fete). Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Alergare viteză - 50 m, săritura în lungime de pe loc, Alergare de rezistență - 800m fete, 1000m băieți.	Față în față	Explicația Demonstrația	2

Probă de control – alergare viteză - 50 m, săritură în lungime de pe loc, alergare de rezistență - 800m fete, 1000m băieți. Joc bilateral: volei, baschet, tenis de masă, fotbal, aerobic (fete).	Față în față	Explicația Demonstrația	4
Bibliografie:			

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

--

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	Evaluare finală: - Cunoștințe pentru nota 5: încadrarea în baremul minim asociat vârstei, pentru fiecare probă; - Cunoștințe pentru nota 10: încadrarea în baremul maxim asociat vârstei, pentru fiecare probă	Prezență seminar Verificare	20% 80 %
9.6. Standard minim de performanță • Participare activă la ore; • Dispoziție la efort fizic și intelectual; • Echipament adecvat; • Atitudine pozitivă pentru lucrul în echipă; • Executarea exercițiilor ca tehnică și număr în mod corespunzător comenzilor date; • Aprecieri și evaluări pe tot parcursul activității.			

Data completării
18.09.2026

Titular de disciplină,
Lect. univ. dr. Diaconescu Dragoș

Semnătura titularului



Data avizării în departament
25.09.2026

Director de departament,
.....

Semnătura directorului de departament,
.....