



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs		3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs		3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					56
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					35
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					6
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					111
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Cunoaște principalele teorii etice și perspective filosofice asupra moralității și comportamentului moral și explică într-o manieră coerentă și clară concepte precum „dreptate“, „drepturi“, „datorie morală“, „deontologie profesională“.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Analizează critic dileme morale dificile, identifică principii, reguli și valori morale în comportamentul uman și este capabil să explice într-o manieră coerentă ce înseamnă a avea un comportament moral din perspectiva diferitelor teorii etice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Gândește nuanțat și apreciază diversitatea perspectivelor și punctelor de vedere asupra moralității și valorilor morale, exersează și cultivă permanent modestia intelectuală și are înclinația de a-și revizui opiniile și convingerile în lumina dovezilor. Prezintă un comportament responsabil și respectă normele și regulile deontologiei profesionale.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
Bibliografie:			
1.			
2.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Principii și valori ale conduitei etice universitare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Responsabilități și drepturi academice	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Tipuri de lucrări academice	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Metodologia întocmirii lucrării de disertație	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	2 ore
Tehnici de documentare, identificarea surselor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Forme de citare a surselor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Dreptul de autor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Forme de comunicare a rezultatelor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore

Tehnici digitale utilizate pentru documentarea și redactarea lucrărilor academice; utilizarea AI-ului	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Plagiatul, forme, modalități de identificare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	2 ore
Alte forme ale lipsei de integritate și etică academică	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Consecințele lipsei de etică și integritate academică	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore

Bibliografie:

1. Colang G., 2021, Deontologie academică și etică aplicată. Ed. Eikon, București;
2. Dumitrașcu V., 2021, Etica și integritate academica – Provocari pentru organizatiile secolului XXI. Ed. Universitară, București;
3. Șercan E., 2017, Deontologie academică (ghid practic). Ed. Universității din București;
4. Voinea C., Giugea N., Maracineanu L., 2017, Deontologia cercetării, drepturile de autor și drepturile de proprietate intelectuală. Ed Aius, Craiova;
5. Loredana Terec-Vlad, 2026, Etica si integritate academica. Caiet de seminar. Ed Prouniversitaria
6. ***, 2026, Ghid pentru elaborarea și susținerea proiectului de diplomă, lucrării de licență și a lucrării de disertație. Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură;
7. ***, 2024, Codul de etică și deontologie profesională, Universitatea din Craiova.

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

Disciplina contribuie la formarea unei conduite etice pentru activitatea de cercetare, documentare și redactare depusă de masteranzi. În perspectivă se asigură premisele unui comportament etic din acest punct de vedere în domeniul de activitate în care se integrează absolvenții, conform COR: Expert inginer industria alimentară – 214518, Inspector de specialitate inginer industria alimentară – 214519, Referent de specialitate inginer industria alimentară – 214520, Asistent de cercetare în controlul calității produselor agroalimentare - 214535

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs			
9.5. Seminar/laborator	Asimilarea și înțelegerea informațiilor transmise în raport cu obiectivele propuse	Evaluare finală scrisă	100%

9.6. Standard minim de performanță

Cunoașterea formelor de manifestare a lipsei de etică și integritate academică și consecințele acestora.

Data completării

22.09.2026

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

.....

Data avizării în departament

25.09.2026

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

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-Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclu de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Siguranța alimentară și protecția consumatorului

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					31
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					4
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

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

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Prezentarea Reglementărilor Comunității Europene cu privire la indicatorii microbiologici ai produselor alimentare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
2. Indicatori microbiologici ai laptelui. Modificări ale laptelui produse de microorganisme	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
3. Indicatori microbiologici ai produselor lactate. Modificări ale produselor lactate realizate de microorganisme	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
4. Indicatori microbiologici ai cărnii și produselor din carne. Modificări ale cărnii produse de microorganisme	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
5. Indicatori microbiologici ai peștelui, crustaceelor și moluștelor. Modificări ale peștelui, crustaceelor și moluștelor produse de microorganisme	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
6. Indicatori microbiologici ai ouălor și produselor din ouă. Modificări ale ouălor produse de microorganisme	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
7. Microorganisme răspunzătoare de producerea micotoxinelor în cereale	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore

8. Indicatori microbiologici ai pâinii și produselor de panificație. Modificări ale pâinii produse de microorganisme	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
9. Controlul microbiologic al amidonului de cartof, al zahărului și produselor zaharoase și al mierii de albine	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
10. Controlul microbiologic al apei și băuturilor nealcoolizate	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
11. Controlul microbiologic al berii și vinului	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
12. Controlul microbiologic al vinului			
13. Controlul microbiologic al condimentelor	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
14. Toxiinfecții alimentare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Bibliografie:			
3. Felicia Dragomir Tuțulescu –Modificări ale alimentelor produse de microorganisme. Editura Alma, 2013			
4. Felicia Dragomir – Microbiologia alimentelor. Editura Universitaria, 2006			
5. Tofan C., Bahrim G., Nicolau A., Zara M. Microbiologie alimentară – Tehnici și analize de laborator. Editura Agir, București, 2002			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Norme de protecția muncii în laboratorul de microbiologie	on-line	Expunere, dezbateri, dialog	2 ore
2. Determinarea NTG din produsele alimentare	on-line	Aplicații practice	2 ore
3. Determinarea UFC din produsele alimentare	on-line	Aplicații practice	2 ore
4. Controlul microbiologic al laptelui	on-line	Aplicații practice	2 ore
5. Controlul microbiologic al produselor lactate	on-line	Aplicații practice	2 ore
6. Controlul microbiologic al culturilor selecționate utilizate în industria laptelui	față în față	Aplicații practice	2 ore
7. Controlul microbiologic al cărnii	față în față	Aplicații practice	2 ore
8. Controlul microbiologic al peștelui	față în față	Aplicații practice	2 ore
9. Controlul microbiologic al ouălor	față în față	Aplicații practice	2 ore
10. Controlul microbiologic al cerealelor	față în față	Aplicații practice	2 ore
11. Controlul microbiologic al pâinii	față în față	Aplicații practice	2 ore
12. Controlul microbiologic al zahărului	față în față	Aplicații practice	2 ore

și mierii			
13. Controlul microbiologic al apei	față în față	Aplicații practice	2 ore
14. Controlul microbiologic al vinului	față în față	Aplicații practice	2 ore
Bibliografie:			
8. Veronica Lazăr, Mariana Carmen Chifiriuc, Carmen Curuțiu, Magda Mihaela Mitache, Florentina Marinescu, Cristina Croitoru, Lorena Mateescu, Luminița Măruțescu. Metode și standarde pentru laboratoarele de control microbiologic. Editura Universității București, 2016,			
9. HG nr. 974/2004 pentru aprobarea Normelor de supraveghere, inspecție sanitară și monitorizare a calității apei potabile.			
10. ISO 8199:2008 - Calitatea apei – Linii directoare pentru numărarea microorganismelor în mediul de cultură.			
11. SR ISO 9308-1/2004 - Detecția și numărarea de Escherichia coli și bacterii coliforme Partea I: Metoda prin filtrare pe membrană.			
12. SR EN ISO 19458/2007 - Calitatea apei – Prelevarea pentru analiza microbiologică.			

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

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

9. Evaluare

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

Data completării
22.09.2026

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

Semnătura titularului

.....

Data avizării în departament

.....

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

Semnătura directorului de departament,

.....



FIȘA DISCIPLINEI
LEGISLAȚIE COMUNITARĂ PRIVIND SECURITATEA ALIMENTARĂ

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură-Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclu de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Legislație comunitară privind securitatea alimentară						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. ing. Constantin BĂDUCĂ						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. univ. dr. ing. Constantin BĂDUCĂ						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Ex	2.7. Regimul disciplinei	Ob

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					36
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					24
Pregătire seminar/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					6
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					2
3.7. Total ore studiu individual					72
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sala de curs cu tablă și sistem de proiecție
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Sala de laborator echipată cu aparatură de laborator și aparatură software adecvată

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

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

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Conceptele de securitate și siguranță alimentară	Față în față (săptămâna 1)	Prelegere, power point	2 ore
2. Importanța și actualitatea securității alimentare	Față în față (săptămâna 3)	Prelegere, power point	2 ore
3. Securitatea alimentară: populația și alimentația	Față în față (săptămâna 5)	Prelegere, power point	2 ore
4. Securitatea alimentară a României	Față în față (săptămâna 7)	Prelegere, power point	2 ore
5. Securitatea alimentară în dreptul internațional	Față în față (săptămâna 9)	Prelegere, power point	2 ore
6. Politica UE în domeniul securității alimentare	Față în față (săptămâna 11)	Prelegere, power point	2 ore
7. Cadrul politicii UE privind securitatea alimentară	Față în față (săptămâna 13)	Prelegere, power point	2 ore
Bibliografie: 1. Banu C. (coord). – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară. Editura ASAB, București, 2007. 2. Băducă C., 2023 – Legislație comunitară privind securitatea alimentară. Suport de curs 3. Engel P., Lein B., van Helden B., van Seters J. – EU Policy Coherence for Food Security. Aligning parallel agendas, Discussion Paper No. 153, 2013. 4. Niyaz Özge Can – The Evaluation of Food Security in European Union, Journal of Agricultural Faculty of Mustafa Kemal University, 2016. 5. Zahrt V. – Food security and the EU's common agricultural policy: Facts Against Fears, ECIPE Working Paper, No. 1, 2011.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Obiectivele și valorile UE	Față în față (săptămâna 2)	Activitatea practică de laborator	2 ore
2. Instituții europene	Față în față (săptămâna 4)	Activitatea practică de laborator	2 ore
3. Dreptul UE	Față în față (săptămâna 6)	Activitatea practică de laborator	2 ore

4. Politica agricolă comună	Față în față (săptămâna 8)	Activitatea practică de laborator	2 ore
5. Indexul securității alimentare globale	Față în față (săptămâna 10)	Activitatea practică de laborator	2 ore
6. Securitatea alimentară și nutriția UE în 2050 - Provocări viitoare și pregătirea politicilor	Față în față (săptămâna 12)	Activitatea practică de laborator	2 ore
7. Măsurarea și indicatorii insecurității alimentare	Față în față (săptămâna 14)	Activitatea practică de laborator	2 ore

Bibliografie:

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

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația comunitară și românească în vigoare în domeniul securității alimentare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în industria alimentară. În aceeași măsură, conținutul cursului și al seminariilor se coroborează cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul industriei alimentare în exercitarea următoarelor ocupații: 214518 / Denumire COR: Expert inginer în industria alimentară; 21419 / Denumire COR: Inspector de specialitate inginer industria alimentară; 214535 / Denumire COR: Asistent de cercetare în 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	Răspunsuri la examen	Scris și sau oral	70%
9.5. Seminar/laborator	Răspunsuri la lucrările de laborator	Scris și sau oral	30%
9.6. Standard minim de performanță			
• Cunoașterea conceptelor de securitate și siguranță alimentară • Cunoașterea componentelor de bază ale siguranței și securității alimentare • Cunoașterea factorilor pe care se bazează securitatea alimentară a României			

Data completării
22. 09. 2026

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. ing. Constantin Băduță

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. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRACTICĂ I						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar	Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DS/D OB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	-	din care: 3.2 curs	-	3.3. seminar/laborator	-
3.4. Total ore din planul de învățământ	-	din care: 3.5 curs	-	3.6. seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități:					
3.7. Total ore studiu individual	175				
3.8. Total ore pe semestru					
3.9. Numărul de credite	7				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

parcurerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 2. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a marerilor prime in industria carnii, laptelui, extractivă și băuturilor alcoolice .
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: Abilități privind: 1. Metode de crecetare în industria cărnii și a produselor din carne/lapte/ulei/băuturi alcoolice 2. Metode avansate de separare a contaminantilor alimentari 3. Reglementările naționale și internaționale de utilizare a produselor alimentare și a siguranței alimentare
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 2. realizează și/sau planifică metode de lucru

7. Conținuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Observații

7.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Metode de cercetare in domeniul ingineriei produselor alimentare -Metode de crecetare în industria cărnii și a produselor din carne -Metode de cercetare in industria panificației și a produselor de panificație -Metode de cercetare in industria laptelui și produselor lactate -Metode de cercetare in industria extractivă (ulei și zahăr) - Metode de cercetare în domeniul biotehnologiilor alimentare (vegetale și animale) -Metode de cercetare in industria băuturilor alcoolice (vin/bere) -Metode avansate de separare a contaminantilor alimentari - Elemente de legislatie și siguranță alimentară	Se pune accentul pe formarea deprinderilor în executarea lucrărilor specifice, dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă.	
REFERAT DE PRACTICĂ		
Bibliografie		
Protectia Muncii - Manual pentru invatamantul preuniversitar - Agentia Europeana pentru Securitate si Sanatate in Munca – ROMANIA, Editura Didactică și pedagogică, București, 1996.		
Voinea C., Giugea N., Maracineanu L., 2017, Deontologia cercetării, drepturile de autor si drepturile de proprietate intelectuala. Ed Aius, Craiova		
Căpruciu Ramona. Metode de analiză și control în industria uleiului. Editura Sitech. Craiova, 2016		

Nour Violeta. Metode de analiză și control în industria conservelor de legume și fructe. Editura Europa, Craiova, 1998
Stoica Felicia, Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Editura Sitech, Craiova, 2012
Roșca Adrian - Mecanică. Rezistența materialelor. Organe de mașini, Editura Universitaria, Craiova, 2010.
Banu, C. (coord) – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară. Editura ASAB, București, 2007.
Vodnar D.C., C. Socaciu, Chimia alimentelor. Lucrări practice, Cluj-Napoca, 2010

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

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

9. Evaluare

9. Evaluare			
Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	-	-	-
9.4. Seminar/laborator	Prezentarea și susținerea referatului de practică	Evaluare continuă pe parcursul perioadei de practică	30%
		Prezentare referat	70%
9.5. Standard minim de performanță Desfășurarea activității practice, respectarea portofoliului de practică.			

Data completării
23.09.2026

Semnătura coordonatorului de practică
Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona

Data avizării în departament
25.09.2026

Semnătura director departament
Conf.univ.dr. Mira Ionică



**FIȘA
DISCIPLINEI**

10. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură și Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului/Inginer

11. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRACTICĂ II						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar	Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DS/D OB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	-	din care: 3.2 curs	-	3.3. seminar/laborator	-
3.4. Total ore din planul de învățământ	-	din care: 3.5 curs	-	3.6. seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități:					
3.7. Total ore studiu individual	175				
3.8. Total ore pe semestru					
3.9. Numărul de credite	7				

13. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

14. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul cunoaște: Metode de analiză și cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare/- Analiza securității alimentelor/Analiza trasabilității produselor alimentare/ Metode de controlul microbiologic al produselor alimentare / Metode moderne de ambalare și etichetare a alimentelor
Aptitudini (Abilități)	Dobândirea abilităților aplicative a cunoștințelor obținute la cursurile de specialitate privind managementul produselor alimentare, tehnologii avansate de separare a contaminanților alimentari, elemente de legislație și siguranță alimentară, tehnicilor avansate de editare și programare folosite în industrie precum și aspecte privind etica și integritatea academică.
Responsabilități și autonomie	Studentul/Absolventul: Gestionează dezvoltarea profesională personală; Realizează planul de implementare a sistemului de calitate HACCP pentru produse alimentare

16. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Metode de analiză și cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare - Analiza securității alimentelor - Analiza trasabilității produselor alimentare - Metode de controlul microbiologic al produselor alimentare - Implementarea sistemului de calitate HACCP pentru produse alimentare în unități de producție - Metode moderne de ambalare și etichetare a alimentelor	Se pune accentul pe formarea deprinderilor în executarea lucrărilor specifice, dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă.	
REFERAT DE PRACTICĂ		
Bibliografie		
Protectia Muncii - Manual pentru invatamantul preuniversitar - Agentia Europeana pentru Securitate si Sanatate in Munca – ROMANIA, Editura Didactică și pedagogică, București, 1996.		
R. Scorei, Mihaela Mitruț, V. Cimpoiășu, I. Petrișor, I. Olteanu, I. Brad - "Aplicarea principiilor calității în întreprinderile agro-alimentare:" -Editura Agora, Craiova, , ISBN 973-8046-04-1, 2000		
Nour Nour V. Trasabilitatea produselor alimentare. Editura Universitaria, Craiova, 2016.		
Ionică Mira Elena-Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova, 2018		
Felicia Dragomir Tuțulescu –Modificări ale alimentelor produse de microorganisme. Editura Alma, 2013		

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

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

18. Evaluare

10. Evaluare			
Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	-	-	-
10.5. Seminar/laborator	Prezentarea și susținerea referatului de practică	Evaluare continuă pe parcursul perioadei de practică.	30%
		Prezentare referat.	70%
10.6. Standard minim de performanță Desfășurarea activității practice, respectarea portofoliului de practică.			

Data completării: 23.09.2026

Semnătura coordonatorului de practică



Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona

Data avizării în departament

25.09.2026

Semnătura director departament

Conf.univ.dr. Mira Ionică



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Protecția consumatorului în România și UE						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ dr.ing. Stoica Felicia						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. univ dr.ing. Stoica Felicia						
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 semestru a activităților didactice)

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	-
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					19
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități.....					-
3.7. Total ore studiu individual					61
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Tehnologii generale în industria alimentară, Siguranță alimentară, Legislație în industria alimentară
4.2. de competențe	Pe baza cunoștințelor dobândite anterior, studentul trebuie să aibă capacitatea de a înțelege tehnologiile și de a utiliza corespunzător elementele cercetării protecției consumatorului

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	On site, în sala de curs,
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: 1. Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare. 2. Cunoaște principalele teorii etice și perspective filosofice asupra moralității și comportamentului moral și explică într-o manieră coerentă și clară concepte precum „dreptate“, „drepturi“, „datorie morală“, „deontologie profesională“.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Utilizează produse, procese și proiecte tehnologice conforme pentru garantarea siguranței alimentare. 2. Analizează critic dileme morale dificile, identifică principii, reguli și valori morale în comportamentul uman și este capabil să explice într-o manieră coerentă ce înseamnă a avea un comportament moral din perspectiva diferitelor teorii etice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 3. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. 4. Gândește nuanțat și apreciază diversitatea perspectivelor și punctelor de vedere asupra moralității și valorilor morale, exersează și cultivă permanent modestia intelectuală și are înclinația de a-și revizui opiniile și convingerile în lumina dovezilor. Prezintă un comportament responsabil și respectă normele și regulile deontologiei profesionale

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Introducere în protecția consumatorilor • Definirea conceptului de consumator și de protecție a acestuia • Importanța protecției consumatorilor în economia modernă • Evoluția legislativă națională și europeană privind protecția consumatorilor	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
2. Cadru legislativ național privind protecția consumatorilor • Legea nr. 363/2007 privind protecția consumatorilor (cu modificările și completările recente) • Alte acte normative interne relevante • Structurile de control și inspecție în România (ANPC)	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
3. Cadru legislativ european • Directive și regulamente europene relevante (ex. Directiva 2013/11/UE privind soluționarea alternativă a disputelor)	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore

• Rolul și funcționarea Autorității Europene pentru Protecția Consumatorilor (BEUC) • Protecția colectivă a consumatorilor în UE			
4. . Drepturile fundamentale ale consumatorilor • Dreptul la informație corectă și completă despre produse și servicii • Dreptul la siguranță și sănătate • Dreptul de a alege în condiții de concurență loială • Dreptul la compensare și remediu eficient • Dreptul la educație pentru consumatori	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
5. Organisme și instituții de protecție a consumatorilor • Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor (ANPC) și atribuțiile sale • Autoritatea Europeană pentru Protecția Consumatorilor (ECC-Net) • Organisme și organizații non-guvernamentale implicate în protecția consumatorilor	față în față/on site	Expunere, prelegere	3 ore
6. Măsuri și mecanisme de protecție a consumatorilor • Informarea și educarea consumatorilor • Controlul și inspecțiile în piață • Soluționarea plângerilor și litigiilor (procese, mediere, arbitraj) • Sancțiuni și măsuri corective pentru operatorii economici	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
7. Soluționarea alternativă a disputelor și medierea • Proceduri ADR (Alternative Dispute Resolution) • Platforme online de soluționare a disputelor • Rolul medierii și arbitrajului	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
8. Campanii și programe europene de sensibilizare a consumatorilor • Campanii de informare și prevenție • Programe UE pentru educație pentru consumatori • Exemple de bune practici și studii de caz	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
Bibliografie:			
1. Dinu Vasile, 2011 – <i>Consumer Protection</i> , Editura ASE, București			
2. Hans-Wolfgang Micklitz, Geneviève Saumier, 2018 – <i>Enforcement and Effectiveness of Consumer Law</i> , Editura Springer			
3. Ilie Dumitru , 2021 - <i>Protecția consumatorului: curs universitar</i> , Editura Pro Universitaria, București			
4. Tina Soliman Hunter, Marcin Kraśniewski, Jurgita Malinauskaite, Marzena Czarnecka, 2024 - <i>Routledge Handbook of Consumer Protection and Behaviour in Energy Markets</i> , Editura Books Express			

5. Anna Van Duin, 2022 - Effective Judicial Protection in Consumer Litigation: Article 47 of the EU Charter in Practice, Libris.ro
6. Tomasz Dolny, 2025 - EU Consumer Protection in Cloud Computing Contracts, okian.ro
7. Directiva 2011/83/UE privind drepturile consumatorilor).
8. Legea nr. 296/2004 privind Codul Consumului din România.
9. Ordonanța de urgență nr. 34/2014 privind drepturile consumatorilor în cadrul contractelor încheiate cu profesioniștii.

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
15.			
16.			
17.			
Bibliografie:			

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația românească și internațională în vigoare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în întreprinderile din industria alimentară.
- În aceeași măsură, conținutul cursului este coroborat cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorii reprezentativi din domeniul în care vor activa absolvenții, conform Cod COR: 214518 / Denumire cor: expert inginer industria alimentară; Cod COR: 214519 / Denumire cor: inspector de specialitate inginer industria alimentară; Cod COR: 214535 / Denumire cor: asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	30%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	70%
9.6. Standard minim de performanță			
• Cunoașterea și înțelegerea legislației și a principiilor de bază ale protecției consumatorului în România și UE			

Data completării
22. 09. 2026

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. ing. Stoica Felicia

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	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură și Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclu de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					2
Examinări					3
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 3. Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare. 4. Cunoașterea principiilor, metodelor și tehnicilor privind evaluarea materiilor prime și produselor finite în industria alimentară
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 2. Evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. 3. Utilizează metode și tehnici moderne de analiză a materiilor prime și produselor în industria alimentară; Însușirea caracteristicilor substanțelor și aparaturii de laborator
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 5. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. 6. Implementează protocoale, metode și tehnici de lucru în industria alimentară.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Securitatea, suveranitatea și siguranța alimentară 1.1. Aspecte generale Documente ale Uniunii Europene cu privire la alimente și siguranța alimentară	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	1 oră
2. Suplimentarea alimentelor procesate – mijloc de asigurarea siguranței alimentare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
3. Substanțe toxice care se găsesc în mod natural în produsele de origine vegetală	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	1 oră
4. Azotații și azotiții din produsele alimentare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	1 oră
5. Produși toxici care se formează în produsele alimentare în procesele de conservare și prelucrare 5.1. Nitrozaminele 5.2. Hidrocarburile policiclice aromatice 5.3. Acrilamida 5.4. Produși de degradare termică a grăsimilor și uleiurilor	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
6. Contaminarea produselor alimentare cu mucegaiuri producătoare de toxine	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog,	3 ore

6.1. Micotoxine cu capacitate cancerigenă: aflatoxinele, ochratoxinele, patulina, alte micotoxine cu potențial cancerigen Micotoxine care produc aleucie toxică alimentară		exemplificare	
7. Contaminarea alimentelor cu metale grele 7.1. Contaminarea produselor alimentare cu plumb, mercur, cadmiu Reglementări privind conținutul de metale grele în produsele alimentare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
8. Contaminarea produselor alimentare cu pesticide 8.1. Insecticidele 8.2. Erbicidele Distribuția și evaluarea pesticidelor	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
9. Contaminanți proveniți din activitatea industrială 9.1. Bifenilul policlorurat (PCB) 9.2. Tetraclordibenzo-p-dioxina	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
10. Reziduuri de medicamente veterinare în alimente	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
11. Folosirea aditivilor în industria alimentară 11.1. Principii generale de folosire a aditivilor 11.2. Reglementări privind folosirea aditivilor în ind. alimentară 11.3. Aditivii aprobați de legislația comunitară și de România	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
12. Organismele modificate genetic și siguranța alimentară. Reglementări europene cu privire la organismele modificate genetic	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
13. Substanțe care pot migra din ambalajele plastice în produsul alimentar	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
Total			28 ore

Bibliografie:

Bibliografie
Banu, C. (coord). Suveranitate, securitate și siguranță alimentară. Editura ASAB, București, 2007.
Banu, C. (coord). Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară. Editura Tehnică, București, 2000.
Banu C., Nour V., Vizireanu C., Musteață G., Rășmeriță D., Rubțov S. Calitatea și controlul calității produselor alimentare. Ed. AGIR, București, 2002.
Nour V. Siguranță alimentară. Suport de curs. Reprografia Universității din Craiova, 2018.

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

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

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

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

Disciplina *Siguranță alimentară* 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	Răspunsurile la examen/colocviu (evaluarea finală)	Examen scris	60%
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Referat	20%
9.5. Seminar/laborator	Răspunsurile la seminar	Verificări teoretice	10%
	Testarea periodică a cunoștințelor	Verificări teoretice	10%
9.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea produșilor toxici și contaminanților din alimente: azotați și azotiți, nitrozamine, hidrocarburi policiclice aromatice, acrilamidă, micotoxine, metale grele și toxice, pesticide, substanțe care migrează din ambalaje. Cunoașterea principiilor generale de folosire a aditivilor și a principalelor clase de aditivi folosiți în industria alimentară.			

Data completării
23.09.2026

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

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	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură și Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclu de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Siguranța alimentară și Protecția Consumatorului

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					4
Examinări					3
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	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 5. Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 4. Evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 7. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
12. Trasabilitatea produselor alimentare a. Conceptul de trasabilitate în siguranța alimentară. Definiții. Obiective b. Principiile care stau la baza conceptului de trasabilitate c. Utilitatea sistemelor de trasabilitate	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
8. Cerințele legale ale trasabilității	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
9. Caracteristicile sistemelor de trasabilitate a. Descriptori și subdescriptori b. Caracteristici ale sistemelor de trasabilitate	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
10. Tipurile de sisteme de trasabilitate în interiorul unui lanț de producție alimentar a. Sisteme externe b. Sisteme biometrice c. Metode analitice utilizate în sistemele de trasabilitate	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
11. Principii privind identificarea alimentelor și stabilirea conexiunilor dintre acestea	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore

12. Componentele sistemului de trasabilitate internă	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
13. Procedura de retragere a produselor	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
14. Etape în introducerea sistemelor de trasabilitate a. Proiectarea sistemelor de trasabilitate b. Implementarea în practică a sistemelor de trasabilitate c. Dezvoltarea sistemelor de trasabilitate	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
15. Trasabilitatea măsurărilor analitice a. Metodele de referință primare b. Materialele de referință c. Materialele de referință certificate d. Incertitudinea de măsurare	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	6 ore
Bibliografie:			
Bibliografie 1. Nour V. Trasabilitatea produselor alimentare. Editura Universitaria, Craiova, 2016. 2. Stănciuc N., Rotaru G. Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica, Galați, 2009. 3. Stănciuc N. (coord). Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate. Editura Academica, Galați, 2011. 4. McEntire, J., & Kennedy, A. W. Food Traceability. Food Microbiology and Food Safety, 2019. 5. Smith, I., & Furness, A. (Eds.). Improving traceability in food processing and distribution. Woodhead Publishing, 2006.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
18. Construirea unor fluxuri de trasabilitate pe filiera unor produse de origine vegetală cu identificarea punctelor critice ale acestora	față în față	Seminar, aplicații practice	4ore
19. Construirea unor fluxuri de trasabilitate pe filiera unor produse de origine animală cu identificarea punctelor critice ale acestora	față în față	Seminar, aplicații practice	4ore
20. Verificarea și acreditarea sistemelor de trasabilitate	față în față	Seminar, aplicații practice	2ore
21. Metode de trasabilitate analitică (aplicații practice)	față în față	Seminar, aplicații practice	2ore
22. Evaluarea incertitudinii de măsurare în laboratoarele de încercări	față în față	Seminar, aplicații practice	2ore
Total			14 ore
Bibliografie:			
1. Nour V. Trasabilitatea produselor alimentare. Editura Universitaria, Craiova, 2016. 2. Stănciuc N., Rotaru G. Managementul siguranței alimentelor. Editura Academica, Galați, 2009. Stănciuc N. (coord). Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate. Editura Academica, Galați, 2011.			

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

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

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

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

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Răspunsurile la examen/colocviu (evaluarea finală)	Examen scris	60%
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Verificare scrisă - Referat	20%
9.5. Seminar/laborator	Răspunsurile la seminar	Verificări teoretice	10%
	Testarea periodică a cunoștințelor	Verificări teoretice	10%
9.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea prevederilor Regulamentul (CE) nr. 178 privind trasabilitatea produselor alimentare. Cunoașterea tipurilor și componentelor de bază ale trasabilității. Cunoașterea cadrului general, a componentelor și caracteristicilor sistemelor de trasabilitate			

Data completării
23.09.2026

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

Semnătura titularului

Data avizării în departament
26.09.2026

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	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclu de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Cu frecvență
1.7. Programul de studii	Controlul și siguranța produselor alimentare

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					9
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
13. Ambalare, noțiuni introductive. Terminologie. Istoric	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere. Prezentare power point	2/online
14. Clasificarea ambalajelor. Funcțiile ambalajelor.	față în față/ (săptămâna II)	Prelegere. Prezentare power point	2/online
15. Materiale utilizate pentru confecționarea ambalajelor	față în față/ (săptămâna III)	Prelegere. Prezentare power point	2/online
16. Procedee de ambalare a produselor alimentare	față în față/ (săptămâna IV)	Prelegere. Prezentare power point	2/online
17. Metode moderne de ambalare a produselor alimentare. Ambalarea de tip aerosol. Ambalarea în folii contractile.	față în față/ (săptămâna V-VI)	Prelegere. Prezentare power point	2/online 2/on site

18. Metode moderne de ambalare a produselor alimentare. Ambalarea aseptică. Ambalarea în vid	față în față/ (săptămâna VII-VIII)	Prelegere. Prezentare power point	4/on site
19. Metode moderne de ambalare a produselor alimentare. Ambalarea în atmosferă modificată.	față în față/ (săptămâna IX-X)	Prelegere. Prezentare power point	4 /on site
20. Utilizarea nanotehnologiei la ambalarea produselor alimentare	față în față/ (săptămâna XI)	Prelegere. Prezentare power point	2/on site
21. Criterii și standarde de ambalare	față în față/ (săptămâna XII)	Prelegere. Prezentare power point	2/on site
22. Etichetarea modernă a produselor alimentare	față în față/ (săptămâna XIII-XIV)	Prelegere. Prezentare power point	4/on site
23.			
Bibliografie:			
6. Ionică Mira Elena-Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova, 2018			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
23. Evaluarea conformității cu cerințele privind caracterul reutilizabil al ambalajului	față în față/ (săptămâna I-IV)	Prezentare discuții, debateri	7 /online
24. Analiza conformității conform cerințelor SR EN 13 429	față în față/ (săptămâna IV-VIII)	Prezentare discuții, debateri	3/online 4/on site
25. Regulamentul (UE) 1169/2011 al Parlamentului European	față în față/ (săptămâna VIII-XI)	Prezentare discuții, debateri	7 /on site
26. Regulamentul delegat (UE) nr.664/2014	față în față/ (săptămâna XI-XIV)	Prezentare discuții, debateri	7 /on site
Bibliografie:			
13. Ionică Mira Elena-Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova, 2018			
14. Regulamentele (UE) ale Parlamentului European privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare			

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din țară și din străinătate.
- Conținutul disciplinei răspunde nevoilor producătorilor și furnizorii de servicii implicați direct sau indirect în lanțul alimentar pentru a-și îndeplini obligația, reglementată prin regulamentele europene

și prin legislația națională, de a furniza produse sigure pentru consum, în acord cu așteptările consumatorului final.

9. Evaluare

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

Data completării
22.09.2026

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

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
25.09.2026

Director de departament,

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