



## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

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

### 2. Date despre disciplină

|                                                    |                                                                        |                |     |                        |   |                          |    |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|------------------------|---|--------------------------|----|
| 2.1. Denumirea disciplinei                         | IGIENIZAREA UNIȚILOR DE INDUSTRIE ALIMENTARE CONFORM CU NORMATIVELE UE |                |     |                        |   |                          |    |
| 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                                | II                                                                     | 2.5. Semestrul | III | 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                                                               | 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 - 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                          |    |                    |    |                        | 20         |
| Tutoriat                                                                                       |    |                    |    |                        | 10         |
| Examinări                                                                                      |    |                    |    |                        | 13         |
| Alte activități.....                                                                           |    |                    |    |                        |            |
| <b>3.7. Total ore studiu individual</b>                                                        |    |                    |    |                        | <b>83</b>  |
| <b>3.8. Total ore pe semestru</b>                                                              |    |                    |    |                        | <b>125</b> |
| <b>3.9. Numărul de credite</b>                                                                 |    |                    |    |                        | <b>5</b>   |

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

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| 4.1. de curriculum | • 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 seminar, laptop, videoproiector |

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

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

## 7. Conținuturi

| <b>7.1. CURS</b>                                                                    | Modalitatea de desfășurare | Metode de predare                          | Fond de timp alocat (ore) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------|---------------------------|
| Prezentarea Regulamentelor UE privind igenizarea unităților de industrie alimentară | față în față               | Prelegere participativă, dezbateri, dialog | 2 ore                     |
| Metode și mijloace de igenizare în industria cărnii                                 | față în față               | Prelegere participativă, dezbateri, dialog | 2 ore                     |
| Metode și mijloace de igenizare în industria laptelui                               | față în față               | Prelegere participativă, dezbateri, dialog | 2 ore                     |
| Metode și mijloace de igenizare în panificație                                      | față în față               | Prelegere participativă, dezbateri, dialog | 2 ore                     |
| Metode și mijloace de igenizare în industria conservelor de legume și fructe        | față în față               | Prelegere participativă, dezbateri, dialog | 2 ore                     |
| Metode și mijloace de igenizare în industria berii                                  | față în față               | Prelegere participativă, dezbateri, dialog | 2 ore                     |
| Metode și mijloace de igenizare în industria vinului                                | față în față               | Prelegere participativă, dezbateri, dialog | 2 ore                     |

### **Bibliografie:**

1. Notițe de curs

2. I. Mitrea, Igenizarea unităților de industrie alimentară conform normativelor U.E., Editura Universitaria Craiova, 2013.

3. Forsythe S.J., Hayes P.R. 2006. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*, Third Edition, C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962

| <b>7.2. Seminar/laborator</b>                             | Modalitatea de desfășurare | Metode de predare  | Fond de timp alocat (ore) |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|---------------------------|
| Controlul igienizării în unități de procesarea a cărnii   | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |
| Controlul igienizării în unități de procesarea a laptelui | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |
| Controlul igienizării în unități de procesarea a pâinii   | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |

|                                                             |              |                    |       |
|-------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|-------|
| Controlul igienizării în unități de procesare a legumelor   | față în față | Aplicații practice | 2 ore |
| Controlul igienizării în unități de procesare a fructelor   | față în față | Aplicații practice | 2 ore |
| Controlul igienizării în unități de procesare a strugurilor | față în față | Aplicații practice | 2 ore |
| Controlul igienizării în industria berii                    | față în față | Aplicații practice | 2 ore |

**Bibliografie:**

1. Berilă I., Prejbeanu I., Olteanu I. 2002. *Igiena unităților industriale alimentare*, EUCraiova
2. Lelieveld H.L.M. 2005. *Handbook of Hygiene Control in Food Industry*, C.H.I.P.S.10777 Mazoch Road Weimar, Texas 78962

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

Competențele profesionale și atitudinale ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și angajatorilor în exercitarea ocupațiilor : Cod COR: 214518 / Denumire cor: expert inginer industria alimentara / Cod COR: 214519 / Denumire cor: inspector de specialitate inginer industria alimentara / Cod COR: 214535 / Denumire cor: asistent de cercetare în controlul calitatii 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 30 întrebări                                      | 70%                          |
|                                                                                                                            | 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. 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     | 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                         | TEHNICI ȘI METODE MODERNE DE ANALIZĂ MICROBIOLOGICĂ |                |     |                        |   |                          |    |
| 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                                | II                                                  | 2.5. Semestrul | III | 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 | 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                                    |    |                    |    |                        | 20         |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren |    |                    |    |                        | 20         |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri                          |    |                    |    |                        | 20         |
| Tutoriat                                                                                       |    |                    |    |                        | 10         |
| Examinări                                                                                      |    |                    |    |                        | 13         |
| Alte activități.....                                                                           |    |                    |    |                        |            |
| <b>3.7. Total ore studiu individual</b>                                                        |    |                    |    |                        | <b>83</b>  |
| <b>3.8. Total ore pe semestru</b>                                                              |    |                    |    |                        | <b>125</b> |
| <b>3.9. Numărul de credite</b>                                                                 |    |                    |    |                        | <b>5</b>   |

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

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| 4.1. de curriculum | • 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 seminar, laptop, videoproiector |

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

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

**7. Conținuturi**

| <b>7.1. CURS</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>Modalitatea de desfășurare</b> | <b>Metode de predare</b>                                  | <b>Fond de timp alocat (ore)</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Metode microbiologice clasice și moderne<br>1.1. Prezentarea metodelor microbiologice clasice necesare identificării microorganismelor<br>2.1. Prezentarea metodelor microbiologice moderne necesare identificării microorganismelor | față în față                      | Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare | 2 ore                            |
| 2. Metode rapide de izolare a microorganismelor<br>2.1. Prezentarea metodelor rapide, principii, aplicații                                                                                                                              | față în față                      | Prelegere participativă, dezbateri, dialog                | 4 ore                            |
| 3. Metode rapide de cuantificare a microorganismelor<br>3.1. Concentrarea germenilor<br>3.2. Microscopia cu fluorescență<br>3.3. Bioluminescența                                                                                        | față în față                      | Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare | 4 ore                            |
| 4. Metode rapide de identificare a microorganismelor<br>4.1. Identificarea pe baza testelor serologice                                                                                                                                  | față în față                      | Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare | 4 ore                            |
| 5. Metode rapide de identificare a microorganismelor<br>5.1. Identificarea pe baza testelor imunoenzimice (ELISA)                                                                                                                       | față în față                      | Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare | 4 ore                            |
| 6. Metode rapide de identificare a microorganismelor<br>6.1. Identificarea pe baza testelor API                                                                                                                                         | față în față                      | Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare | 4 ore                            |
| 7. Tehnica PCR<br>7.1. Prezentarea tehnicii PCR, principii, aplicații                                                                                                                                                                   | față în față                      | Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare | 4 ore                            |

|                                                                                                                                          |              |                                                           |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------|-------|
| 8. Validarea metodelor microbiologice alternative                                                                                        | față în față | Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare | 2 ore |
| <b>Bibliografie:</b>                                                                                                                     |              |                                                           |       |
| 2. Notițe de curs                                                                                                                        |              |                                                           |       |
| 2. Popa Aurel, Popa Daniela, Tuțulescu Felicia. Microbiologie oenologică, Editura Universitaria, 2004                                    |              |                                                           |       |
| 3. Licker M, Moldovan R și colab., 2013, Curs de microbiologie specială. Vol. I Bacteriologie. Editura Eurostampa Timișoara              |              |                                                           |       |
| 4. Licker M, Moldovan R și colab., 2008, Curs de microbiologie specială. Vol. II Micologie și Virusologie. Editura Eurostampa Timișoara. |              |                                                           |       |

| 7.2. Seminar/laborator                                                                                                                | Modalitatea de desfășurare | Metode de predare  | Fond de timp alocat (ore) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|---------------------------|
| 1. Norme pentru prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru teste                                                               | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |
| 2. Izolarea microorganismelor – metode clasice și moderne                                                                             | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |
| 3. Determinarea concentrației de microorganisme - metoda membrane filtrante                                                           | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |
| 4. Teste API de indentificare rapida a microorganismelor                                                                              | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |
| 5. Teste serologice de indentificare a microorganismelor                                                                              | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |
| 6. Metoda PCR                                                                                                                         | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |
| 7. Validarea metodelor microbiologice alternative                                                                                     | față în față               | Aplicații practice | 2 ore                     |
| <b>Bibliografie:</b>                                                                                                                  |                            |                    |                           |
| 1. Popa Aurel, Popa Daniela, Tuțulescu Felicia. Microbiologie oenologică, Editura Universitaria, 2004                                 |                            |                    |                           |
| 2. Tofan C., Bahrim G., Nicolau A., Zara M. Microbiologie alimentară – Tehnici și analize de laborator. Editura Agir, București, 2002 |                            |                    |                           |
| 3. SR EN ISO 16140/A1 - Standarde de validare a metodelor alternative                                                                 |                            |                    |                           |

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competențele profesionale și atitudinale ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și angajatorilor în exercitarea ocupațiilor : Cod COR: 214518 / Denumire cor: expert inginer industria alimentara / Cod COR: 214519 / Denumire cor: inspector de specialitate inginer industria alimentara / Cod COR: 214535 / Denumire cor: asistent de cercetare în controlul calitatii 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 30 întrebări                                      | 70%                          |
|                                    | testarea continuă pe parcursul semestrului         | Participarea la dezbateri a 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 $\frac{1}{2}$ 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. 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                        | Facultatea de Horticultură                       |
| 1.3. Departamentul                     | Departamentul Horticultură - Știința Alimentului |
| 1.4. Domeniul de studii                | Ingineria produselor alimentare                  |
| 1.5. Ciclul de studii universitare     | Master                                           |
| 1.6. Forma de organizare               | Învățământ cu frecvență                          |
| 1.7. Programul de studii               | SAPC                                             |

### 2. Date despre disciplină

|                                                       |                                           |                |   |                           |   |                             |     |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------|---|---------------------------|---|-----------------------------|-----|
| 2.1. Denumirea disciplinei                            | Alergeni și alergii alimentare alimentare |                |   |                           |   |                             |     |
| 2.2. Titularul activităților de curs                  | Conf. univ dr.ing. Stoica Felicia         |                |   |                           |   |                             |     |
| 2.3. Titularul activităților de seminar/<br>laborator | Conf. univ dr.ing. Stoica Felicia         |                |   |                           |   |                             |     |
| 2.4. Anul de studiu                                   | II                                        | 2.5. Semestrul | I | 2.6. Tipul de<br>evaluare | E | 2.7. Regimul<br>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.<br>seminar/laborator | 1   |
| 3.4. Total ore din planul de învățământ                                                        | 28 | din care: 3.5 curs | 14 | 3.6.<br>seminar/laborator | 14  |
| 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                          |    |                    |    |                           | 25  |
| Tutoriat                                                                                       |    |                    |    |                           | -   |
| Examinări                                                                                      |    |                    |    |                           | 7   |
| Alte activități.....                                                                           |    |                    |    |                           | -   |
| <b>3.7. Total ore studiu individual</b>                                                        |    |                    |    |                           | 72  |
| <b>3.8. Total ore pe semestru</b>                                                              |    |                    |    |                           | 100 |
| <b>3.9. Numărul de credite</b>                                                                 |    |                    |    |                           | 4   |

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

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

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

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

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

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cunoștințe</b>                    | <p>Studentul/Absolventul:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.</li> <li>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“.</li> </ol>                                                                                                        |
| <b>Aptitudini (Abilități)</b>        | <p>Studentul/Absolventul:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare.</li> <li>2. Evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Responsabilitate și autonomie</b> | <p>Studentul/Absolventul:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.</li> <li>2. 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</li> </ol> |

**7. Conținuturi**

| <b>7.1. CURS</b>                                                        | <b>Modalitatea de desfășurare</b> | <b>Metode de predare</b> | <b>Fond de timp alocat (ore)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Alergeni alimentari: Clasificare și caracterizare structurală;       | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 2. Factori care determină formarea și stabilitatea alergenilor;         | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 3. Detectia și monitorizarea alergenilor                                | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 4. Alergii provocate de alimente - Etiologie și simptomatologie         | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 5. Implicarea sistemului imunitar în alergii                            | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 6. Alergiile în relație cu bolile infecțioase                           | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 7. Metode de evaluare a alergiilor                                      | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 8. Intoleranțe alimentare                                               | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 9. Cauze (chimice și fizice) care influențează intoleranțele alimentare | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 10. Factori care influențează intoleranțele alimentare                  | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 11. Fiziopatologie și consecințele intoleranțelor alimentare.           | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 12. Legislația europeană privitoare la alergiile provocate de alimente  | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 13. Etichetarea pentru agenții alergeni -                               | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 14. Reglementarea factorilor de risc și dozele admise                   | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bibliografie:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1. Banu C. și colab., 2007 – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Ed. Agir,                                                                                                                                                                                                                            |
| 2. Wesley Burks, M.D., Food Allergy Review, University Hospital Zürich, J Pediatr Gastroenterol Nutr, Vol. 30, Suppl. 1, January 2000                                                                                                                                                                                      |
| 3. Von Mutius, Erika. Ludwig-Maximilians Universität München: EU-Projekt sucht genetische Faktoren und Umwelteinflüsse. LMU-Forscherin als Co-Koordinatorin von Asthma-Studie München, 09.05.2006                                                                                                                          |
| 4. UK Food Standards Agency: Allergy and intolerance; Advisory labelling.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5. Directive 2003/89/EC of the European Parliament and of the Council of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs                                                                                                                                     |
| 6. Grüber, Christoph. Illi, Sabina; Lau, Susanne; Nickel Renate; Forster Johannes; Kamin, Wolfgang; Bauer, Carl-Peter; Wahn, Volker; Wahn, Ulrich; MAS-90 Study Group: Transient suppression of atopy in early childhood is associated with high vaccination coverage. Pediatrics Vol. 111 No. 3 March 2003, pp. e282-e288 |
| 7. Melvin B. Heyman: Lactose Intolerance in Infants, Children, and Adolescents Pediatrics 2006; 118: 1279- 1286.doi:10.1542/peds.2006-1721.                                                                                                                                                                                |
| 8 *** <a href="http://www.cfsan.fda.gov/~dms/ffalrgn.html">http://www.cfsan.fda.gov/~dms/ffalrgn.html</a>                                                                                                                                                                                                                  |
| 9 *** <a href="http://www.foodallergy.org/allergens/index.html">http://www.foodallergy.org/allergens/index.html</a>                                                                                                                                                                                                        |
| 10. *** <a href="http://www.mayoclinic.com/health/food-allergies/AA00057">http://www.mayoclinic.com/health/food-allergies/AA00057</a>                                                                                                                                                                                      |

| <b>7.2. Seminar/laborator</b>                                                                      | Modalitatea de desfășurare | Metode de predare                                                        | Fond de timp alocat (ore) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Metode generale de identificare a agentilor alergeni                                               | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment                                       | 1 ore                     |
| Metode generale de identificare a agentilor alergeni                                               | față în față/on site       |                                                                          | 1 oră                     |
| Aplicarea unor tehnici rapide de tip -dry strip-de evidentiere a prezentei alergenilor in alimente | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment<br>Demonstrație didactică, experiment | 3 oră                     |
| Aplicarea unor tehnici rapide de tip -dry strip-de evidentiere a prezentei alergenilor in alimente | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment                                       | 1 oră                     |
| Aplicarea unor metode performante (LC, MS, NMR) de identificare si dozare a alergenilor            | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment                                       | 1 oră                     |
| Aplicarea unor metode performante (LC) de identificare si dozare a alergenilor                     | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment                                       | 3 oră                     |
| Aplicarea unor metode performante (MS) de identificare si dozare a alergenilor                     | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment                                       | 3 oră                     |
| Aplicarea unor metode performante (NMR) de identificare si dozare a alergenilor                    | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment                                       | 3 oră                     |
| Toxiinfecții alimentare                                                                            | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment                                       | 1 oră                     |

|                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bibliografie:</b>                                                                                                                                                                           |
| Banu C. și colab., 2007 – Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Ed. Agir,                                                                                                   |
| Wesley Burks, M.D., Food Allergy Review, University Hospital Zürich, J Pediatr Gastroenterol Nutr, Vol. 30, Suppl. 1, January 2000                                                             |
| Von Mutius, Erika. Ludwig-Maximilians Universität München: EU-Projekt sucht genetische Faktoren und Umwelteinflüsse. LMU-Forscherin als Co-Koordinatorin von Asthma-Studie München, 09.05.2006 |
| UK Food Standards Agency: Allergy and intolerance; Advisory labelling.                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Directive 2003/89/EC of the European Parliament and of the Council of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs                                                                                                                                     |
| Grüber, Christoph. Illi, Sabina; Lau, Susanne; Nickel Renate; Forster Johannes; Kamin, Wolfgang; Bauer, Carl-Peter; Wahn, Volker; Wahn, Ulrich; MAS-90 Study Group: Transient suppression of atopy in early childhood is associated with high vaccination coverage. Pediatrics Vol. 111 No. 3 March 2003, pp. e282-e288 |
| Melvin B. Heyman: Lactose Intolerance in Infants, Children, and Adolescents Pediatrics 2006; 118: 1279- 1286.doi:10.1542/peds.2006-1721.                                                                                                                                                                                |
| *** <a href="http://www.cfsan.fda.gov/~dms/ffalrgn.html">http://www.cfsan.fda.gov/~dms/ffalrgn.html</a>                                                                                                                                                                                                                 |
| *** <a href="http://www.foodallergy.org/allergens/index.html">http://www.foodallergy.org/allergens/index.html</a>                                                                                                                                                                                                       |
| *** <a href="http://www.mayoclinic.com/health/food-allergies/AA00057">http://www.mayoclinic.com/health/food-allergies/AA00057</a>                                                                                                                                                                                       |

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația românească și internațională în vigoare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în întreprinderile din industria alimentară.</li> <li>• 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</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**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 | 10%                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Evaluare sumativă a noțiunilor predate | Verificarea scrisă       | 60%                          |
| 9.5. Seminar/laborator                                                                                                                                                                                                                                 | Evaluare continuă                      | Portofoliu               | 30%                          |
| 9.6. Standard minim de performanță                                                                                                                                                                                                                     |                                        |                          |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea și înțelegerea tehnologiilor generale de obținere a diferitelor categorii de alimente</li> <li>• Cunoașterea principalelor metode de identificare a falsurilor în industria alimentară</li> </ul> |                                        |                          |                              |

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                     | Departamentul Horticultură - Știința Alimentului |
| 1.4. Domeniul de studii                | Ingineria produselor alimentare                  |
| 1.5. Ciclul de studii universitare     | Master                                           |
| 1.6. Forma de organizare               | Învățământ cu frecvență                          |
| 1.7. Programul de studii               | SAPC                                             |

### 2. Date despre disciplină

|                                                       |                                              |                |   |                           |   |                             |     |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|---|---------------------------|---|-----------------------------|-----|
| 2.1. Denumirea disciplinei                            | Controlul falsificării produselor alimentare |                |   |                           |   |                             |     |
| 2.2. Titularul activităților de curs                  | Conf. univ dr.ing. Stoica Felicia            |                |   |                           |   |                             |     |
| 2.3. Titularul activităților de seminar/<br>laborator | Conf. univ dr.ing. Stoica Felicia            |                |   |                           |   |                             |     |
| 2.4. Anul de studiu                                   | II                                           | 2.5. Semestrul | I | 2.6. Tipul de<br>evaluare | E | 2.7. Regimul<br>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.<br>seminar/laborator | 1   |
| 3.4. Total ore din planul de învățământ                                                        | 28 | din care: 3.5 curs | 14 | 3.6.<br>seminar/laborator | 14  |
| 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                          |    |                    |    |                           | 25  |
| Tutoriat                                                                                       |    |                    |    |                           | -   |
| Examinări                                                                                      |    |                    |    |                           | 7   |
| Alte activități.....                                                                           |    |                    |    |                           | -   |
| <b>3.7. Total ore studiu individual</b>                                                        |    |                    |    |                           | 72  |
| <b>3.8. Total ore pe semestru</b>                                                              |    |                    |    |                           | 100 |
| <b>3.9. Numărul de credite</b>                                                                 |    |                    |    |                           | 4   |

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

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

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

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

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

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cunoștințe</b>                    | <p>Studentul/Absolventul:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.</li> <li>4. 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“.</li> </ol>                                                                                                        |
| <b>Aptitudini (Abilități)</b>        | <p>Studentul/Absolventul:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare.</li> <li>4. Evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Responsabilitate și autonomie</b> | <p>Studentul/Absolventul:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.</li> <li>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</li> </ol> |

**7. Conținuturi**

| <b>7.1. CURS</b>                                                             | <b>Modalitatea de desfășurare</b> | <b>Metode de predare</b> | <b>Fond de timp alocat (ore)</b> |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Definirea conceptului de calitate. Calitatea produselor alimenatre.       | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 2. Operația de falsificare: scop, factori determinanți                       | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 3. Legislația europeană privind falsurile în industria alimentară            | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 4. Controlul falsurilor în industria vinicolă                                | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 5. Controlul falsurilor în industria băuturilor alcoolice distilate naturale | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 6. Controlul falsurilor în industria berii                                   | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 7. Controlul falsurilor în industria laptelui și a produselor lactate        | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 8. Controlul falsurilor în industria cărnii și a produselor din carne        | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 9. Controlul falsurilor la mierea de albine                                  | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 10. Controlul falsurilor la ouă și produsele din ouă                         | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 11. Controlul falsurilor la pește și preparatele din pește                   | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 12. Controlul falsurilor în industria extractivă                             | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 13. Impurificarea alimentelor                                                | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |
| 14. Autentificarea produselor alimentare                                     | față în față/on site              | Expunere, prelegere      | 1 ora                            |

|                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bibliografie:</b>                                                                                                                                             |
| Banu C. și colab., 2013 – Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București                                                                   |
| 2. Bulancea M, Râpeanu Gabriela, 2009 – <i>Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare</i> , Editura Didactică și Pedagogică, București |
| 3. Gheorghiu M. și colab., 2002 – <i>Oenologie 2</i> , Editura Sitech, Craiova                                                                                   |
| 4. Mihalca AL., Iancu G., 2002 – <i>Mustul și vinul în legislație. Metode pentru identificarea falsurilor</i> , Arad                                             |
| 5. Pomohaci N. și colab., 2002 – <i>Țuica și rachiurile naturale</i> , Editura Ceres, București                                                                  |
| Razuvaev N. I., 1980 – <i>Prelucrarea complexă a produselor secundare de la vinificație</i> , Editura Ceres, București                                           |
| 7. Râpeanu, G., Controlul falsificărilor produselor alimentare, 2010, Ed. Didactică și Pedagogică, București                                                     |
| 8. Stănciulescu GH., 1973 – <i>Fabricarea băuturilor alcoolice naturale</i> , Editura Tehnică, București                                                         |
| 9. Stoica Felicia, 2006 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă. Ghid de lucrări practice</i> , Editura Sitech, Craiova                    |
| 10. Stoica Felicia, 2007 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă</i> , Editura Sitech, Craiova                                             |
| 11. Stoica Felicia, 2012 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză</i> , Editura Sitech, Craiova                |
| 12. Stoica Felicia, 2020 – <i>Controlul falsificării produselor alimentare</i> , Suport de curs electronic                                                       |

| <b>7.2. Seminar/laborator</b>                                                                                                                                                                                          | Modalitatea de desfășurare | Metode de predare                  | Fond de timp alocat (ore) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| 8. Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - diluția (adaosul de apă), alcoolizarea (adaosul de alcool) adaosul de glicerol (glicerina)                                                   | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment | 2 ore                     |
| 9. Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - adaosul de îndulcitori, coloranți, arome, antiseptici.                                                                                       | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră                     |
| 10. Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria băuturilor distilate naturale – diluția, adaosul de glicerol, de coloranți                                                                             | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră                     |
| 11. Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria berii                                                                                                                                                  | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră                     |
| 12. Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria laptelui și a produselor lactate – diluția, adaos de substanțe neutralizante și conservante                                                            | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră                     |
| 13. Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria laptelui și a produselor lactate (smântână) - adaos de făină, albuș de ou, gelatină, lapte bătut, substanțe inerte, neutralizante și colorante.        | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră                     |
| 14. Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria cărnii și produselor din carne – determinarea speciei din care provine carnea, substituirea cărnii normale cu carne alterată                           | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră                     |
| 15. Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria cărnii și produselor din carne - substituirea cărnii din produse de carne cu ingrediente nepermise sau în cantități mai mari decât normele tehnologice | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră                     |
| 16. Metode și procedee de identificare a fraudelor la mierea de albine – adaos de sirop de                                                                                                                             | față în față/on site       | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră                     |

|                                                                                                                                                                                                               |                      |                                    |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------|-------|
| zahăr, sirop de zahăr invertit artificial, sirop de porumb                                                                                                                                                    |                      |                                    |       |
| 17. Metode și procedee de identificare a fraudelor la mierea de albine – adaos de melasă, adaos de substanțe de îngroșare (amidon și gelatină).                                                               | față în față/on site | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră |
| 18. Metode și procedee de identificare a fraudelor la pește și a preparatelor din pește                                                                                                                       | față în față/on site | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră |
| 19. Metode și procedee de identificare a fraudelor la ouă și produsele din ouă – identificarea prospețimii, determinarea substituirii prafului de ouă cu produse similare din ou integral sau din albuș de ou | față în față/on site | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră |
| 20. Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria extractivă (ulei) – diluția, identificarea amestecării uleiurilor între ele, substituirea cu alte grăsimi                                     | față în față/on site | Demonstrație didactică, experiment | 1 oră |

#### **Bibliografie:**

Banu C. și colab., 2013 – Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București

2. Bulancea M, Râpeanu Gabriela, 2009 – *Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare*, Editura Didactică și Pedagogică, București

3. Gheorghiuță M. și colab, 2002 – *Oenologie 2*, Editura Sitech, Craiova

4. Mihalca AL., Iancu G., 2002 – *Mustul și vinul în legislație. Metode pentru identificarea falsurilor*, Arad

5. Pomohaci N. și colab., 2002 – *Țuica și rachiurile naturale*, Editura Ceres, București

Razuvaev N. I., 1980 – *Prelucrarea complexă a produselor secundare de la vinificație*, Editura Ceres, București

7. Râpeanu, G., Controlul falsificărilor produselor alimentare, 2010, Ed. Didactică și Pedagogică, București

8. Stănciulescu GH., 1973 – *Fabricarea băuturilor alcoolice naturale*, Editura Tehnică, București

9. Stoica Felicia, 2006 – *Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă. Ghid de lucrări practice*, Editura Sitech, Craiova

Stoica Felicia, 2020 – Suport electronic – îndrumător lucrări practice

#### **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 | 10%                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Evaluare sumativă a noțiunilor predate | Verificarea scrisă       | 60%                          |
| 9.5. Seminar/laborator                                                                                                                                                                                                                                 | Evaluare continuă                      | Portofoliu               | 30%                          |
| 9.6. Standard minim de performanță                                                                                                                                                                                                                     |                                        |                          |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea și înțelegerea tehnologiilor generale de obținere a diferitelor categorii de alimente</li> <li>• Cunoașterea principalelor metode de identificare a falsurilor în industria alimentară</li> </ul> |                                        |                          |                              |

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,  
.....

**1 FIȘA DISCIPLINEI**  
**PRACTICĂ PENTRU ELABORAREA LUCRĂRII DE DISERTAȚIE**

**1. Date despre program**

|                                        |                                                         |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1.1. Instituția de învățământ superior | Universitatea din Craiova                               |
| 1.2. Facultatea/Departamentul          | Facultatea de Horticultură                              |
| 1.3. Departamentul                     | Horticultură și Știința alimentului                     |
| 1.4. Domeniul de studii                | Ingineria produselor alimentare                         |
| 1.5. Ciclul de studii                  | Master                                                  |
| 1.6. Programul de studii/Calificarea   | Siguranța alimentară și protecția consumatorului/Master |

**2. Date despre disciplină**

|                                         |                                                              |                |    |                        |   |                          |      |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------|----|------------------------|---|--------------------------|------|
| 2.1. Denumirea disciplinei              | <b>Practică pentru elaborarea lucrării de disertație</b>     |                |    |                        |   |                          |      |
| 2.2. Titularul activităților de curs    | <b>Prof univ.dr. Nour Violeta</b>                            |                |    |                        |   |                          |      |
| 2.3. Titularul activităților de seminar | <b>Cadrul didactic coordonator al lucrării de disertație</b> |                |    |                        |   |                          |      |
| 2.4. Anul de studiu                     | II                                                           | 2.5. Semestrul | II | 2.6. Tipul de evaluare | E | 2.7. Regimul disciplinei | OB/S |

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

|                                                                                                |     |                    |   |                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|---|------------------------|----|
| 3.1. Numărul de ore pe săptămână                                                               | 7   | din care: 3.2 curs | - | 3.3. seminar/laborator | 7  |
| 3.4. Total ore din planul de învățământ                                                        | 98  |                    | - |                        | -  |
| Distribuția fondului de timp                                                                   |     |                    |   |                        |    |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe                                    |     |                    |   |                        | 50 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren |     |                    |   |                        | 50 |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri                          |     |                    |   |                        | 35 |
| Tutoriat                                                                                       |     |                    |   |                        | 12 |
| Examinări                                                                                      |     |                    |   |                        | 5  |
| Alte activități: cercetare, practică, întocmire lucrare disertație                             |     |                    |   |                        |    |
| <b>3.7. Total ore studiu individual</b>                                                        | 152 |                    |   |                        |    |
| <b>3.8. Total ore pe semestru</b>                                                              | 250 |                    |   |                        |    |
| <b>3.9. Numărul de credite</b>                                                                 | 10  |                    |   |                        |    |

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

|                    |                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1. de curriculum | Metode de cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare                                                                                                                                                   |
| 4.2. de competențe | Munca individuală responsabilă și spirit de echipă<br>Cunoașterea metodelor de cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare<br>Manipularea aparaturii și probelor în condiții de securitate și siguranță |

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

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

## 6. Competențe specifice acumulate

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competențe profesionale</b> | C1. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor-2 credite.<br>C2. Demonstrarea capacității de implementare a sistemului calității totale și a expertizei în domeniul alimentar-2 credite.<br>C3. Aplicarea principiilor și sistemelor de management a calității în filiera agroalimentară-2 credite.<br>C4. Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul calității și siguranței alimentare-2 credite. |
| <b>Competențe transversale</b> | CT1. Aplicarea principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar-1 credit.<br>CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de control a proceselor și produselor din industria alimentară-1 credit.                                                                                                                                           |

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

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1. Obiectivul general al disciplinei | Formarea deprinderilor ce privesc efectuarea muncii de documentare-cercetare și generare de analize, rezulate și concluzii cu caracter de originalitate. Cunoașterea normelor și exigențelor în cercetarea științifică; dezvoltarea capacității de a trage concluzii și de a lua decizii pe baza rezultatelor analizelor efectuate.                                                                                          |
| 7.2. Obiectivele specifice             | Utilizarea corectă a metodelor cantitative și calitative de cercetare. Aplicarea regulilor generale de redactare a lucrărilor științifice. Deprinderea modalităților de a elabora o lucrare de disertație, un articol științific, o comunicare științifică.<br>Exprimarea orală clară a obiectivelor, etapelor, calculelor și rezultatelor obținute în urma întocmirii unei lucrări de disertație de o complexitate sporită. |

## 8. Conținuturi

| 8.1. Curs                                                                                                                                                                           | Metode de predare                                                                                                | Observații |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Nu este cazul                                                                                                                                                                       |                                                                                                                  |            |
| <b>Activitățile</b>                                                                                                                                                                 |                                                                                                                  |            |
| Standarde privind etica în cercetarea științifică și a normelor de elaborare a lucrării de disertație                                                                               | Expunere, Instrucțaj, Conversație, Dezbateri                                                                     |            |
| Definitivarea structurii și a bibliografiei lucrării ca rezultat al studiului literaturii de specialitate                                                                           | Muncă individuală, consultații                                                                                   |            |
| Recenzia literaturii de specialitate pe baza surselor academice de specialitate recomandate de către îndrumătorul științific și ale surselor considerate relevante de către student | Discuții ale îndrumătorului cu studenții pe tema textelor și bibliografiei indicate, Documentare, problematizare |            |
| Întâlniri cu reprezentanți ai mediului privat fiind dezbătute probleme de actualitate și de perspectivă din sectorul agro-alimentar                                                 | Discuții, dezbateri                                                                                              |            |
| Definitivarea metodologiei de cercetare în vederea realizării obiectivelor propuse                                                                                                  | Discuții ale îndrumătorului cu studenții masteranzi. Studii de caz. Dezbateri                                    |            |
| Stagiu practic și de cercetare                                                                                                                                                      | Instrucțaj, Aplicații practice                                                                                   |            |
| Colectarea datelor experimentale                                                                                                                                                    | Studiu de caz, Observația                                                                                        |            |
| Prelucrarea și interpretarea datelor cercetării                                                                                                                                     | Analiza datelor. Aplicații practice                                                                              |            |
| Redactarea lucrării. Pregătirea prezentării pentru                                                                                                                                  | Muncă individuală, consultații,                                                                                  |            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------|
| susținerea lucrării de disertație                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | simulări ale susținerii publice a lucrării de disertație |        |
| Prezentarea rezultatelor studiului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Susținerea verificării finale                            |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                          | 98 ore |
| <b>Bibliografie</b><br>- Normele de protecția muncii și stingerea incendiilor din cadrul firmelor/laboratoarelor;<br>- Documentații privind produsele, echipamentele din cadrul firmelor/laboratoarelor;<br>- Cărțile tehnice ale diferitelor mașini, aparate și sisteme de măsură, aparatură și ustensile de laborator;<br>- Aplicații informatice utilizate în cadrul practicii.<br>Pe lângă bibliografia recomandată de către îndrumătorul științific sau cea considerată relevantă de către student, în funcție de tema de cercetare aleasă, studentul trebuie să aibă în vedere și literatura ce reprezintă un ghid asupra modului de elaborare și prezentare a unei lucrări științifice<br>*** Ghid pentru elaborarea și susținerea Proiectului de diplomă, lucrării de Licență și Lucrării de disertație<br><a href="http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Studenti/Ghid_licenta_disertatie_2017.pdf">http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Studenti/Ghid_licenta_disertatie_2017.pdf</a> |                                                          |        |

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

Disciplina asigură universul metodologic pentru studenți în vederea pregătirii și susținerii lucrărilor de disertație, asigurând competențe necesare mediului public și privat din România și Uniunea Europeană. Competențele și abilitățile dobândite ca urmare a desfășurării activităților de practică sunt necesare în aplicarea eficientă în producția alimentară.

**Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din țară și din străinătate.** Răspunde cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor: expert inginer industria alimentara (cod COR 214518), inspector de specialitate inginer industria alimentara (cod COR 214519), referent de specialitate inginer industria alimentara (cod COR 214520), asistent de cercetare in controlul calitatii produselor alimentare (cod COR 214535).

### 10. Evaluare

| Tip activitate                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10.1. Criterii de evaluare                                                                                                      | 10.2. Metode de evaluare                 | 10.3. Pondere din nota finală |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|
| 10.4. Curs                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                 |                                          |                               |
| 10.5.Seminar/laborator                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |                                          |                               |
| Proiect de disertație                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Capacitatea de implementare a cunoștințelor asimilate în aplicații practice.<br>Elaborare și definitivare lucrare de disertație | Prezentarea<br>Lucrării de<br>Disertație | 100%                          |
| 10.6. Standard minim de performanță                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                 |                                          |                               |
| Lucrarea corespunde cerințelor de redactare.<br>Referințele bibliografice din lucrare sunt utilizate corespunzător.<br>Culegerea și analiza datelor experimentale a fost realizată cu utilizarea unei metodologii corecte și adecvate.<br>Concluziile cercetării sunt logice și relevante pentru subiectul abordat. |                                                                                                                                 |                                          |                               |

Data completării  
titularului

Semnătura

Prof univ. Dr. Nour Violeta

23.09.2026

Data avizării în departament

25.09.2026

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



## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

|                                        |                                                          |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1.1. Instituția de învățământ superior | Universitatea din Craiova                                |
| 1.2. Facultatea                        | 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              | <b>PRACTICĂ III</b>                 |                |   |                        |   |                          |            |
| 2.2. Titularul activităților de curs    | -                                   |                |   |                        |   |                          |            |
| 2.3. Titularul activităților de seminar | Șef lucrări univ.dr. Stoica Felicia |                |   |                        |   |                          |            |
| 2.4. Anul de studiu                     | II                                  | 2.5. Semestrul | I | 2.6. Tipul de evaluare | V | 2.7. Regimul disciplinei | DS/D<br>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<br>- recunoașterea metodelor de cercetare<br>- 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 parcurgerea și promovarea disciplinei

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cunoștințe</b>                    | Studentul/Absolventul cunoaște:<br>Metode de analiză și cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Aptitudini (Abilități)</b>        | Studentul/Absolventul:<br>Dobândește 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. |
| <b>Responsabilitate și autonomie</b> | Studentul/Absolventul:<br>Gestionează dezvoltarea profesională personală<br>Aplică metode de analiză și cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare                                                                                                                                                                                                                                             |

## 7. 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<br>- Analiza securității alimentelor<br>- Analiza trasabilității produselor alimentare<br>- Metode de controlul microbiologic al produselor alimentare<br>- Implementează sistemul calității HACCP în producția alimentară | Se pune accentul pe formarea deprinderilor în executarea lucrărilor specifice, dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă. |            |
| <b>REFERAT DE PRACTICĂ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                             |            |
| 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. Cimpoiașu, 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                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |            |

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

Competențele și abilitățile dobândite ca urmare a desfășurării activităților de practică sunt necesare în aplicarea eficientă în producție alimentară. 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 alimentara (cod COR 214519), referent de specialitate inginer industria alimentara (cod COR 214520) asistent de cercetare in controlul calitatii produselor programului

**9. Evaluare**

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

Data completării 23.09.2026

Semnătura coordonatorului de practică      Semnătura titularului de practică

Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona      Șef lucrări univ.dr. Stoica Felicia

Data avizării în departament  
25.09.2026Semnătura director departament  
Conf.univ.dr. Ionică Mira Elena



## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

|                                        |                                                          |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1.1. Instituția de învățământ superior | Universitatea din Craiova                                |
| 1.2. Facultatea                        | 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               | IF                                                       |
| 1.7. Programul de studii               | Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului/Inginer |

### 2. Date despre disciplină

|                                         |                                            |                |    |                        |   |                          |         |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|----|------------------------|---|--------------------------|---------|
| 2.1. Denumirea disciplinei              | <b>PRACTICĂ IV</b>                         |                |    |                        |   |                          |         |
| 2.2. Titularul activităților de curs    |                                            |                |    |                        |   |                          |         |
| 2.3. Titularul activităților de seminar | <b>Șef lucrări univ.dr. Stoica Felicia</b> |                |    |                        |   |                          |         |
| 2.4. Anul de studiu                     | II                                         | 2.5. Semestrul | II | 2.6. Tipul de evaluare | V | 2.7. Regimul disciplinei | DS/DO B |

### 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                                                        | -   |                    | - |                        | - |
| 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: cercetare, practică, întocmire lucrare disertație                             |     |                    |   |                        |   |
| 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 | Metode de cercetare în domeniul inginerie produselor alimentare                                                                                                                                                   |
| 4.2. de competențe | Munca individuală responsabilă și spirit de echipă<br>Cunoașterea metodelor de cercetare în domeniul inginerie produselor alimentare<br>Manipularea aparaturii și probelor în condiții de securitate și siguranță |

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

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

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

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cunoștințe</b>                    | Cunoașterea normelor și exigențelor în cercetarea științifică; dezvoltarea capacității de a trage concluzii și de a lua decizii pe baza rezultatelor analizelor efectuate                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Aptitudini (Abilități)</b>        | Dobândirea abilităților aplicative a cunostințelor 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. |
| <b>Responsabilitate și autonomie</b> | Efectuarea muncii de documentare-cercetare și generare de analize și concluzii cu caracter de originalitate privind managementul resurselor naturale.                                                                                                                                                                                                                            |

## 7. Conținuturi

| 7.1. Curs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Metode de predare                                                                                                                          | Observații |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Nu este cazul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |            |
| <b>Activitățile</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                            |            |
| Familiarizarea studenților cu tehnicile de lucru în laboratoare prin însușirea metodelor de tehnică și analiză de laborator                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Se pune accentul pe formarea deprinderilor în executarea lucrărilor specifice, dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă |            |
| Operarea integrată cu noțiuni, metode și tehnici ale protecției resurselor naturale și cunoașterea rolului factorilor poluanți care condiționează conservarea resurselor naturale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                            |            |
| Alegerea strategiilor metodologice de cercetare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                            |            |
| Modalități de colectarea a datelor și probelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                            |            |
| <b>REFERAT DE PRACTICĂ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                            |            |
| <b>Bibliografie</b><br>Ilie Dumitru. Legislație în industria alimentară. Editura Pro Universitaria, ISBN: 78-606-26-1431-7, 2022<br>Ionică Mira Elena-Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova, 2018<br>Nour Nour V. Trasabilitatea produselor alimentare. Editura Universitaria, ISBN 978-606-14-0999-0, Craiova, 2016.<br>Căpruciu Ramona, Controlul calității produselor alimentare, Editura Universitaria Craiova, ISBN 978-606-14-1955-5, 2023 |                                                                                                                                            |            |

Disciplina asigură metodologia pentru studenții masteranzi în vederea pregătirii și susținerii proiectelor de disertație. Competențele și abilitățile dobândite ca urmare a desfășurării activităților de practică sunt necesare în aplicarea eficientă în producție alimentară. Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din țară și din străinătate.

Disciplina oferă conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu 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).

**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                                                                                                                                                                                                           | Gradul de asimilare a cunoștințelor de specialitate. Participarea activă la dezbateri | Evaluare continuă pe parcursul perioadei de practică | 50%                          |
| Proiect de disertație                                                                                                                                                                                                           | Prezentarea și susținerea referatului de practică                                     | Prezentare referat de practică                       | 50%                          |
| 9.6. Standard minim de performanță                                                                                                                                                                                              |                                                                                       |                                                      |                              |
| Elaborarea unui referat prin care să se evidențieze abilitatea de rezolvare a unor probleme și procese specifice domeniului și aplicarea metodelor de cercetare specifice temei alese pentru elaborarea lucrării de disertație. |                                                                                       |                                                      |                              |

Data completării      Semnătura coordonator practica  
                                          Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona

                                         Semnătura titularului  
                                          Șef lucrari univ. Dr. Stoica Felicia

23.09.2026

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                        | 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               | IF                                                       |
| 1.7. Programul de studii               | Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului/Inginer |

### 2. Date despre disciplină

|                                         |                                                          |                |    |                        |   |                          |         |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------|----|------------------------|---|--------------------------|---------|
| 2.1. Denumirea disciplinei              | <b>PRACTICĂ PENTRU ELABORAREA LUCRĂRII DE DISERTAȚIE</b> |                |    |                        |   |                          |         |
| 2.2. Titularul activităților de curs    | Prof univ.dr. Nour Violeta                               |                |    |                        |   |                          |         |
| 2.3. Titularul activităților de seminar | Cadrul didactic coordonator al lucrării de disertație    |                |    |                        |   |                          |         |
| 2.4. Anul de studiu                     | II                                                       | 2.5. Semestrul | II | 2.6. Tipul de evaluare | E | 2.7. Regimul disciplinei | DS/DO B |

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

|                                                                                                |     |                    |   |                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|---|------------------------|----|
| 3.1. Numărul de ore pe săptămână                                                               | 7   | din care: 3.2 curs | - | 3.3. seminar/laborator | 7  |
| 3.4. Total ore din planul de învățământ                                                        | 98  |                    | - |                        | -  |
| Distribuția fondului de timp                                                                   |     |                    |   |                        |    |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe                                    |     |                    |   |                        | 50 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren |     |                    |   |                        | 50 |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri                          |     |                    |   |                        | 35 |
| Tutoriat                                                                                       |     |                    |   |                        | 12 |
| Examinări                                                                                      |     |                    |   |                        | 5  |
| Alte activități: cercetare, practică, întocmire lucrare disertație                             |     |                    |   |                        |    |
| 3.7. Total ore studiu individual                                                               | 152 |                    |   |                        |    |
| 3.8. Total ore pe semestru                                                                     | 250 |                    |   |                        |    |
| 3.9. Numărul de credite                                                                        | 10  |                    |   |                        |    |

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

|                    |                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1. de curriculum | Metode de cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare                                                                                                                                                   |
| 4.2. de competențe | Munca individuală responsabilă și spirit de echipă<br>Cunoașterea metodelor de cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare<br>Manipularea aparaturii și probelor în condiții de securitate și siguranță |

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

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

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

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cunoștințe</b>                    | Cunoașterea normelor și exigențelor în cercetarea științifică;<br>Dezvoltarea capacității de a trage concluzii și de a lua decizii pe baza rezultatelor analizelor efectuate.<br>Aplică regulile generale de redactare a lucrărilor științifice.<br>Deprinde modalități de a elabora o lucrare de disertație, un articol științific, o comunicare științifică.<br>Exprimă clar obiectivele, etapele, calculele și rezultatele obținute în urma întocmirii unei lucrări de disertație de o complexitate sporită. |
| <b>Aptitudini (Abilități)</b>        | Evaluează activități de cercetare; Efectuează cercetare științifică; Aplică bune practici de fabricație (BPF); Promovează inovarea deschisă în cercetare; Desfășoară activități de cercetare la nivel interdisciplinar. Aprobă proiecte inginereti.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Responsabilitate și autonomie</b> | Gestionează dezvoltarea profesională personală; Publică lucrări de cercetare academice; Interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## 7. Conținuturi

| 8.1. Curs                                                                                                                                                                           | Metode de predare                                                                                                | Observații |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Nu este cazul                                                                                                                                                                       |                                                                                                                  |            |
| <b>Activitățile</b>                                                                                                                                                                 |                                                                                                                  |            |
| Standarde privind etica în cercetarea științifică și a normelor de elaborare a lucrării de disertație                                                                               | Expunere, Instrucțaj, Conversație, Dezbateri                                                                     |            |
| Definitivarea structurii și a bibliografiei lucrării ca rezultat al studiului literaturii de specialitate                                                                           | Muncă individuală, consultații                                                                                   |            |
| Recenzia literaturii de specialitate pe baza surselor academice de specialitate recomandate de către îndrumătorul științific și ale surselor considerate relevante de către student | Discuții ale îndrumătorului cu studenții pe tema textelor și bibliografiei indicate, Documentare, problematizare |            |
| Întâlniri cu reprezentanți ai mediului privat fiind dezbătute probleme de actualitate și de perspectivă din sectorul agro-alimentar                                                 | Discuții, dezbateri                                                                                              |            |
| Definitivarea metodologiei de cercetare în vederea realizării obiectivelor propuse                                                                                                  | Discuții ale îndrumătorului cu studenții masteranzi. Studii de caz. Dezbateri                                    |            |
| Stagiu practic și de cercetare                                                                                                                                                      | Instrucțaj, Aplicații practice                                                                                   |            |
| Colectarea datelor experimentale                                                                                                                                                    | Studiu de caz, Observația                                                                                        |            |
| Prelucrarea și interpretarea datelor cercetării                                                                                                                                     | Analiza datelor. Aplicații practice                                                                              |            |
| Redactarea lucrării. Pregătirea prezentării pentru susținerea lucrării de disertație                                                                                                | Muncă individuală, consultații, simulări ale susținerii publice a lucrării de disertație                         |            |
| Prezentarea rezultatelor studiului                                                                                                                                                  | Susținerea verificării finale                                                                                    |            |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                  | 98 ore     |

**Bibliografie**

- Normele de protecția muncii și stingerea incendiilor din cadrul firmelor/laboratoarelor;
- Documentații privind produsele, echipamentele din cadrul firmelor/laboratoarelor;
- Cărțile tehnice ale diferitelor mașini, aparate și sisteme de măsură, aparatură și ustensile de laborator;
- Aplicații informatice utilizate în cadrul practicii.

Pe lângă bibliografia recomandată de către îndrumătorul științific sau cea considerată relevantă de către student, în funcție de tema de cercetare aleasă, studentul trebuie să aibă în vedere și literatura ce reprezintă un ghid asupra modului de elaborare și prezentare a unei lucrări științifice

\*\*\* Ghid pentru elaborarea și susținerea Proiectului de diplomă, lucrării de Licență și Lucrării de disertație

[http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Studenti/Ghid\\_licenta\\_disertatie\\_2017.pdf](http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Studenti/Ghid_licenta_disertatie_2017.pdf)

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

Disciplina asigură universul metodologic pentru studenți în vederea pregătirii și susținerii lucrărilor de disertație, asigurând competențe necesare mediului public și privat din România și Uniunea Europeană. Competențele și abilitățile dobândite ca urmare a desfășurării activităților de practică sunt necesare în aplicarea eficientă în producția alimentară.

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 calitatii produselor alimentare (cod COR 214535).

## 9. 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                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |                                    |                               |
| Proiect de disertație                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Capacitatea de implementare a cunoștințelor asimilate în aplicații practice.<br>Elaborare și definitivare lucrare de disertație | Prezentarea Lucrării de Disertație | 100%                          |
| 10.6. Standard minim de performanță                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                 |                                    |                               |
| Lucrarea corespunde cerințelor de redactare.<br>Referințele bibliografice din lucrare sunt utilizate corespunzător.<br>Culegerea și analiza datelor experimentale a fost realizată cu utilizarea unei metodologii corecte și adecvate.<br>Concluziile cercetării sunt logice și relevante pentru subiectul abordat. |                                                                                                                                 |                                    |                               |

Data completării

Semnătură coordonator practică

Semnătura titularului

Șef lucrări univ.dr. Căpruciu Ramona

Prof univ. Dr. Nour Violeta

23.09.2026

Data avizării în departament

25.09.2026

Semnătura director departament Conf.univ.dr. Ionică Mira



## 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               | IF                                                       |
| 1.7. Programul de studii               | Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului/Inginer |

### 2. Date despre disciplină

|                                         |                                     |                |    |                        |   |                          |         |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|----------------|----|------------------------|---|--------------------------|---------|
| 2.1. Denumirea disciplinei              | <b>PRACTICĂ V</b>                   |                |    |                        |   |                          |         |
| 2.2. Titularul activităților de curs    | Șef lucrări univ.dr. Stoica Felicia |                |    |                        |   |                          |         |
| 2.3. Titularul activităților de seminar | Șef lucrări univ.dr. Stoica Felicia |                |    |                        |   |                          |         |
| 2.4. Anul de studiu                     | II                                  | 2.5. Semestrul | II | 2.6. Tipul de evaluare | V | 2.7. Regimul disciplinei | DS/DO B |

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

|                                                                                                |     |                    |   |                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|---|------------------------|-----|
| 3.1. Numărul de ore pe săptămână                                                               | 7   | din care: 3.2 curs | - | 3.3. seminar/laborator | 7   |
| 3.4. Total ore din planul de învățământ                                                        | 98  |                    | - |                        |     |
| Distribuția fondului de timp                                                                   |     |                    |   |                        |     |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe                                    |     |                    |   |                        | 50  |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren |     |                    |   |                        | 120 |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri                          |     |                    |   |                        | 30  |
| Tutoriat                                                                                       |     |                    |   |                        | 20  |
| Examinări                                                                                      |     |                    |   |                        | 7   |
| Alte activități: cercetare, practică, întocmire lucrare disertație                             |     |                    |   |                        |     |
| 3.7. Total ore studiu individual                                                               | 227 |                    |   |                        |     |
| 3.8. Total ore pe semestru                                                                     | 325 |                    |   |                        |     |
| 3.9. Numărul de credite                                                                        | 13  |                    |   |                        |     |

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

|                    |                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1. de curriculum | Metode de cercetare în domeniul inginerie produselor alimentare                                                                                                                                                   |
| 4.2. de competențe | Munca individuală responsabilă și spirit de echipă<br>Cunoașterea metodelor de cercetare în domeniul inginerie produselor alimentare<br>Manipularea aparaturii și probelor în condiții de securitate și siguranță |

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

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

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

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cunoștințe</b>                        | Cunoașterea modului de organizare și funcționare a agentului economic cu activitate în domeniul ingineriei produselor alimentare.<br>Cunoașterea și descrierea unor procese tehnologice dintr-o companie; cunoașterea detaliată a produselor și serviciilor dezvoltate.                                                                            |
| <b>Aptitudini<br/>și<br/>(Abilități)</b> | Explicarea și interpretarea unor fenomene sau procese reale desfășurate la agentul economic specific ingineriei produselor alimentare, prin utilizarea cunoștințelor de bază. Explicarea și interpretarea unor concepte, efectuarea de calcule, demonstrații și aplicații pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei produselor alimentare. |
| <b>Responsabilitate<br/>și autonomie</b> | Gestionează dezvoltarea profesională personală. Interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale                                                                                                                                                                                                                                |

## 7. Conținuturi

| 7.1. Curs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Metode de predare                                                                                                                          | Observații |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Nu este cazul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                            |            |
| <b>Activitățile</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                            |            |
| Practică în domeniul Ingineria produselor alimentare la diferite firme, pe baza unei Convenții de Practică, încheiată între Universitate și respectiva întreprindere sau într-un laborator de specialitate.<br>Studenții vor efectua stagii de practică în compartimentele firmelor/laboratorului și se vor integra în programul acestora.<br>Instrucțiunile generale de protecția muncii în fiecare secție de producție/laborator unde se efectuează stagiul de practică.<br>Analiza modului de organizare și funcționare a agentului economic.<br>Cunoașterea proceselor tehnologice, echipamentelor și produselor din societatea economică/laborator.<br>Întocmirea documentației tehnologice, analizarea și înregistrarea informațiilor specifice proceselor din societate unde se realizează stagiul de practică.<br>Analiza sistemului de management al calității implementat de agentul economic. | Se pune accentul pe formarea deprinderilor în executarea lucrărilor specifice, dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă |            |
| <b>Bibliografie</b><br>- Normele de protecția muncii și stingerea incendiilor din cadrul firmelor;<br>- Documentații privind produsele, echipamentele din cadrul firmelor;<br>- Cărțile tehnice ale diferitelor mașini, aparate și sisteme de măsură;<br>- Aplicații informatice utilizate în cadrul practicii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |            |

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

Disciplina asigură metodologia pentru studenții masteranzi în vederea pregătirii și susținerii proiectelor de disertație. Competențele și abilitățile dobândite ca urmare a desfășurării activităților de practică sunt necesare în aplicarea eficientă în producție alimentară. Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din țară și din străinătate.

Disciplina oferă conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu 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                                                                                                                                                 | Participarea activă pe parcursul practicii, propusă de către personalul întreprinderii sau laboratorului unde se desfășoară practica. | Evaluare continuă pe parcursul perioadei de practică | 20%                          |
| 9.5. Seminar/laborator                                                                                                                                    | Capacitatea de implementare a cunoștințelor asimilate în aplicații practice.                                                          | Prezentare convenție de practică                     | 80%                          |
| 10.6. Standard minim de performanță                                                                                                                       |                                                                                                                                       |                                                      |                              |
| Desfășurarea activității practice, cunoașterea problemelor de bază din domeniu, respectarea portofoliului de practică. Prezentarea convenției de practică |                                                                                                                                       |                                                      |                              |

Data completării 23.09.2026

Semnătură coordonator practică  
Sef lucrari univ. Dr. Căpruciu Ramona

Semnătura titularului  
Sef lucrari univ. Dr. Stoica Felicia



## 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               | SAPC                                |

### 2. Date despre disciplină

|                                                       |                                                         |                |   |                        |   |                          |    |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------|---|------------------------|---|--------------------------|----|
| 2.1. Denumirea disciplinei                            | Tehnici de control și expertiză a produselor alimentare |                |   |                        |   |                          |    |
| 2.2. Titularul activităților de curs                  | Conf.univ. dr. ing. Muntean Camelia                     |                |   |                        |   |                          |    |
| 2.3. Titularul activităților de seminar/<br>laborator | Conf.univ. dr. ing. Muntean Camelia                     |                |   |                        |   |                          |    |
| 2.4. Anul de studiu                                   | II                                                      | 2.5. Semestrul | I | 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                                                               | 2  | 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 |    |                    |    |                        | 15  |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri                          |    |                    |    |                        | 10  |
| Tutoriat                                                                                       |    |                    |    |                        | -   |
| Examinări                                                                                      |    |                    |    |                        | 2   |
| Alte activități.....                                                                           |    |                    |    |                        |     |
| <b>3.7. Total ore studiu individual</b>                                                        |    |                    |    |                        | 69  |
| <b>3.8. Total ore pe semestru</b>                                                              |    |                    |    |                        | 125 |
| <b>3.9. Numărul de credite</b>                                                                 |    |                    |    |                        | 5   |

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

|                    |                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------|
| 4.1. de curriculum | • • Chimie alimentară, Microbiologie, Biochimie |
| 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/<br>laboratorului | • Sala de laborator |

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

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cunoștințe</b>                        | 1. Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Aptitudini<br/>(Abilități)</b>        | 1. 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. |
| <b>Responsabilitate<br/>și autonomie</b> | 1. Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.                                                                                                                                                                                                                                            |

## 7. Conținuturi

| <b>7.1. CURS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Modalitatea de desfășurare</b>  | <b>Metode de predare</b> | <b>Fond de timp alocat (ore)</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| ASPECTE GENERALE ALE CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE.                                                                                                                                                                                                                                            | față în față/<br>(săptămâna 1)     | Prelegere, power point   | 2 ore                            |
| CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE.<br>Calitatea nutritivă a produselor alimentare.<br>Calitatea igienică și estetică a produselor alimentare.<br>Calitatea senzorială a produselor alimentare.                                                                                                     | față în față/<br>(săptămâna 2)     | Prelegere, power point   | 2 ore                            |
| TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZĂ A APEI POTABILE FOLOSITE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ<br>Condiții speciale pentru apa folosită în industria alimentară<br>Metode de îmbunătățire a calității apelor folosite în industria alimentară<br>Metode de epurare a apelor reziduale din industria alimentară | față în față/<br>(săptămâna 3)     | Prelegere, power point   | 2 ore                            |
| CALITATEA BERII ȘI ANALIZA SENZORIALĂ A ACESTEIA.<br>Tehnici de control și expertiză a valorii nutritive și calorice a berii.<br>Calitatea senzorială la bere<br>Metode de evaluare a caracteristicilor chimice și senzoriale la bere                                                            | față în față/<br>(săptămâna 4-5)   | Prelegere, power point   | 4 ore                            |
| CALITATEA VINULUI ȘI ANALIZA SENZORIALĂ A ACESTUIA<br>Clasificarea vinurilor și a produselor pe bază de must și vin                                                                                                                                                                              | față în față/<br>(săptămâna 6-7-8) | Prelegere, power point   | 6 ore                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                    |                        |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|-------|
| Tehnici de control și expertiză a caracteristicilor chimice și senzoriale la vin și a produselor pe baza de must și vin<br>Analiza microbiologică a mustului și vinului.<br>Depistarea bolilor și defectelor la vinuri<br>Metode și procedee de identificare a vinului și a produselor pe bază de must și vin falsificate.                                                                                                                                                                  |                                    |                        |       |
| Calitatea rachurilor naturale din fructe și analiza senzorială                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | față în față/<br>(săptămâna 9)     | Prelegere, power point | 2 ore |
| TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZĂ A ALCOOLULUI ETILIC RAFINAT Tehnici de control și expertiză a materiilor prime amidonice și zaharice folosite în industria alcoolului etilic rafinat. Tehnici de control și expertiză a alcoolului etilic rafinat                                                                                                                                                                                                                                           | față în față/<br>(săptămâna 10)    | Prelegere, power point | 2 ore |
| TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZĂ A SUCURILOR NATURALE DIN FRUCTE<br>Tehnici de control și expertiză a valorii nutritive și senzoriale a materiei prime folosite în industria sucurilor naturale. Tehnici de control și expertiză a sucurilor naturale.                                                                                                                                                                                                                                       | față în față/<br>(săptămâna 11)    | Prelegere, power point | 2 ore |
| TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZĂ A OȚETULUI DIN VIN ȘI FRUCTE<br>Tehnici de control și expertiză a materiilor prime folosite în industria oțetului. Clasificarea și identificarea agenților de fermentare-oxidare patogeni în procesul de obținere al oțetului. Tehnici de control și expertiză a caracteristicilor chimice și senzoriale a oțetului                                                                                                                                         | față în față/<br>(săptămâna 12)    | Prelegere, power point | 2 ore |
| APRECIEREA SENZORIALĂ A PRODUSELOR FERMENTATIVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | față în față/<br>(săptămâna 13-14) | Prelegere, power point | 4 ore |
| 1. BANU C. și colab., 2002 – Calitatea și controlul calității produselor alimentare. <i>Editura Agir, București</i><br>2. MUNTEAN Camelia, BĂDUCĂ C., STOICA Felicia, 2002 - Tehnologii, procedee și metode de analiză și control în industria vinicolă. <i>Editura Sitech, Craiova</i><br>3. STOICA Felicia, 2016 – Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Editura Sitech, Craiova<br>4. MUNTEAN Camelia 2024 – Suport de curs electronic. |                                    |                        |       |

| <b>7.2. Seminar/laborator</b>                                                                                                              | Modalitatea de desfășurare     | Metode de predare                 | Fond de timp alocat (ore) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Tehnici de control și expertiză a apei folosite în industria alimentară<br>Determinarea alcalinității apei<br>Determinarea acidității apei | față în față/<br>(săptămâna 1) | Activitatea practică de laborator | 2 ore                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-------|
| Determinarea CO <sub>2</sub> din apa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | față în față/<br>(săptămâna 2)     | Activitatea practica<br>de laborator | 2 ore |
| Tehnici de control și expertiză în industria berii Determinarea concentrației mustului primitiv Determinarea concentrației alcoolice a berii finite Determinarea gazelor dizolvate în berea finită                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | față în față/<br>(săptămâna 3)     | Activitatea practica<br>de laborator | 2 ore |
| Tehnici de control și expertiză în industria vinicolă<br>Tehnici de control al stării de sănătate a vinului prin determinarea conținutului în acizi volatili<br>Determinarea prezenței glicerolului din vin ca substanță test în depistarea naturaleței acestuia.<br>Calcularea indicatorilor ce stabilesc gradul de naturalețe al vinului                                                                                                                                                                     | față în față/<br>(săptămâna 4,5,6) | Activitatea practica<br>de laborator | 6 ore |
| Tehnici de control și expertiză în industria băuturilor distilate naturale. Determinarea a alcoolului metilic. Identificarea substanțelor iuți, a îndulcitorilor sintetici și a substanțelor colorante artificiale.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | față în față/<br>(săptămâna 7,8)   | Activitatea practica<br>de laborator | 4 ore |
| Tehnici de control și expertiză în industria alcoolului etilic rafinat. Determinarea conținutului în amidon și zahăr al materiilor prime folosite în industria alcoolului etilic rafinat<br>Determinarea sulfaților și clorurilor din alcoolul etilic rafinat                                                                                                                                                                                                                                                  | față în față/<br>(săptămâna 9)     | Activitatea practica<br>de laborator | 2 ore |
| Tehnici de control și expertiză în industria sucurilor naturale din fructe Determinarea densității relative Determinarea principalilor acizi organici din fructe și sucuri Identificarea și determinarea conservanților                                                                                                                                                                                                                                                                                        | față în față/<br>(săptămâna 10,11) | Activitatea practica<br>de laborator | 4 ore |
| Tehnici de control și expertiză în industria oțetului.<br>Determinarea randamentului de fermentare și a pierderilor de fermentare în industria oțetului.<br>Depistarea eventualelor accidente de fabricație în industria oțetului                                                                                                                                                                                                                                                                              | față în față/<br>(săptămâna 12)    | Activitatea practica<br>de laborator | 2 ore |
| Aprecierea senzorială a produselor alimentare fermentative                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | față în față/<br>(săptămâna 13,14) | Activitatea practica<br>de laborator | 4 ore |
| 1. BANU C. și colab., 2002 – Calitatea și controlul calității produselor alimentare. <i>Editura Agir, București</i><br>2. MUNTEAN Camelia, BĂDUCĂ C., STOICA Felicia, 2002 - Tehnologii, procedee și metode de analiză și control în industria vinicolă. <i>Editura Sitech, Craiova</i><br>3. Stoica Felicia, 2016 – Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Editura Sitech, Craiova<br>4. MUNTEAN Camelia 2024 - Suport electronic îndrumător lucrări practice |                                    |                                      |       |

**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
- 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 alimentara (cod COR 214519), referent de specialitate inginer industria alimentara (cod COR 214520), asistent de cercetare in 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                          | Raspunsuri la examen                 | Scris și sau oral       | 60%                          |
|                                    |                                      |                         |                              |
| 9.5. Seminar/laborator             | Raspunsuri la lucrarile de laborator | Referat                 | 40%                          |
|                                    |                                      |                         |                              |
| 9.6. Standard minim de performanță |                                      |                         |                              |
| Controlul produselor fermentative. |                                      |                         |                              |

Data completării  
23.09.2026

Titular de disciplină,  
Conf.univ.dr. Muntean Camelia

Semnătura titularului

.....

Data avizării în departament  
25.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,

.....

Data avizării în departament  
25.09.2026