

FIȘE DISCIPLINĂ – AN II

1. PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE I
2. MANAGEMENT
3. ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
4. OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
5. OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ – PROIECT
6. INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE
7. GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR II
8. POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ
9. PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE II
10. PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE II – PROIECT
11. AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
12. MARKETING
13. TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ I
14. ETICĂ ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ
15. PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE
16. LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
17. BIOCHIMIE
18. CHIMIA ALIMENTELOR
19. PRACTICĂ DE DOMENIU
20. EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT III
21. EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT IV



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MĂSURĂTORI TERESTRE-MANAGEMENT-MECANIZARE/D31
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
1.7. Programul de studii	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE I						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. Roșculete Elena						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Prof. univ. dr. Roșculete Elena						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB, 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	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					5
Examinări					2
Alte activități.....					2
3.7. Total ore studiu individual					44
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Microbiologie; Chimia alimentelor; Tehnologii generale în industria alimentară
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător (Sala de curs)
5.2. de desfășurare a seminarului/	• Laboratorul disciplinei

laboratorului	• Vizite în teren
---------------	---

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

Cunoștințe	Studentul/ absolventul descrie operațiunile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Definiția, scopul și obiectivele disciplinei. Evoluția cunoștințelor de valorificare a produselor horticoale pe plan mondial și în România,	față în față	Expunere, prelegere. Utilizarea metodei de lucru interactiv (conversație)	2
2. Importanța alimentară și tehnologică a produselor horticoale. Produsele horticoale ca obiect al valorificării, păstrării și industrializării. Clasificarea produselor horticoale după gradul de perisabilitate. Proprietățile fizice, chimice și senzoriale ale produselor horticoale.			2
3. Recoltarea și transportul produselor horticoale. Condiționarea și calitatea produselor horticoale.			2
4. Ambalaje și materiale auxiliare folosite la ambalarea produselor horticoale.			2

5. Depozite și depozitarea produselor horticole. Depozite cu ventilație naturală, depozite cu ventilație mecanică, depozite frigorifice cu atmosferă și cu atmosferă controlată. Șanțuri și silozuri.			2
6. Bazele teoretice ale păstrării produselor horticole în stare proaspătă și condiții de păstrare.			2
7. Tehnologia de păstrare a legumelor bulboase. Tehnologia de păstrare a tuberculilor de cartof.			2
8. Tehnologia de păstrare a legumelor rădăcinoase și a legumelor din grupa verzei.			2
9. Tehnologia de valorificare a tomatelor și castraveților. Tehnologia de valorificare a salatei și a fasolei păstăi			2
10. Tehnologia de păstrare a fructelor sămânțoase. Tehnologia de valorificare a fructelor sâmburoase.			2
11. Valorificarea prin prelucrare industrială și materii prime auxiliare folosite în prelucrarea industrială a produselor horticole.			2
12. Tehnologia semiconservelor din fructe și legume			2
13. Tehnologia conservării produselor horticole prin termosterilizare. Tehnologia conservării produselor horticole prin deshidratare.			2
14. Tehnologia conservării produselor horticole prin congelare și concentrare.			2
Bibliografie:			
1. Banu C., 1999 – <i>Manualul inginerului de industrie alimentară</i> , Ed. Tehnică București.			
2. Banu C., 2008 – <i>Tratat de industrie alimentară – Probleme generale</i> , Ed. ASAB			
3. Beceanu, D., Chira, A., 2003 – <i>Tehnologia produselor horticole – valorificarea în stare proaspătă și prin industrializare</i> , Ed. Ceres, București.			
4. Gherghi, A., 1994 – <i>Tehnologia și valorificarea produselor horticole</i> , vol. I,II, Ed. Paideia București			
5. Roșculete Elena, 2020 - <i>Principii și metode de conservare a produselor alimentare</i> , Editura Universitaria, Craiova			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat
-------------------------------	----------------------------	-------------------	---------------------

			(ore)
1. Norme de protecție și securitate a muncii în laborator. Măsuri de igienizare a spațiilor de depozitare a produselor horticoale.	față în față	Expunere/Conversație/Deplasări	2
2. Determinarea principalelor proprietăți fizice ale produselor horticoale.			2
3. Alterarea produselor horticoale proaspete și conservate			2
4. Determinarea apei și a substanței uscate totale din produsele horticoale (metoda uscării la etuvă)			2
5. Determinarea substanței uscate solubile din produsele horticoale (metoda refractometrică)			2
6. Evidențierea amidonului în produsele horticoale			2
7. Determinarea substanțelor pectice din produsele horticoale			2
8. Determinarea azotului total (proteina brută) prin metoda Kjeldhal			2
9. Determinarea acidității titrabile			2
10. Determinarea acidului ascorbic (vitamina C) din produsele horticoale			2
11. Determinarea pH-lui la produsele derivate din fructe și legume			2
12. Determinarea conținutului de nitrați și nitriți din produsele horticoale			2
13. Determinarea culorii pastei de tomate (metoda spectrofotometrică)			2
14. Evaluarea prin punctaj a unor conserve de fructe și legume			2
Bibliografie:			
1. Gherghi, A., 1999 – Prelucrarea și industrializarea produselor horticoale, vol III, Ed. Olimp, București			
2. Nour, V., Ionică, M.E., 2004 - Controlul calității în industria conservelor de legume și fructe, Ed. Universitaria Craiova			

3. Tudor, A.T., 1994 – Lucrări practice – Tehnologia valorificării produselor horticole, Ed. USAB, București

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

Familiarizarea auditoriului cu aspectele concrete ale activităților din cadrul unor societăți de producere, păstrare, conservare și comercializare a produselor alimentare, privind optimizarea tehnologiilor de păstrare în stare proaspătă sau conservată în special a produselor alimentare de proveniență horticola.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	- Interactivitate - Evaluări periodice - Răspunsuri la examen	Examen	70%
9.5. Seminar/laborator	- Răspunsurile finale la lucrările practice de laborator	Testarea periodică prin discuții libere	30%
9.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea principalelor metode de păstrare a produselor horticole în stare proaspătă și a celor de conservare a acestora. Pentru atingerea acestui obiectiv trebuie însă să se cunoască o serie generalități despre produsele horticole și lucrările premergătoare păstrării și conservării produselor horticole (recoltarea, transportul, condiționarea, ambalarea și depozitarea).			

Data completării
15.09. 2025

Titular de disciplină,
Prof. univ. dr. ROȘCULETE Elena

Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Agronomie
1.3. Departamentul	D 31 – Măsurători terestre – Management – Mecanizare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclu de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Management D31CEPAL323						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian Șef lucr. dr. SUSINSKI Mihail						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Economie teoretică, discipline tehnologice;
4.2. de competențe	- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară; - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică informațională și de proiectare;
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Acces la baze de date din domeniu;

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

Cunoștințe /	Studentul/Absolventul: 1. explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare;
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție; 2. aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate;
Responsabilitate și autonomie/	Studentul/Absolventul: 1. ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1.Introducere 1.1. Definiție, obiective 1.2. Evoluția termenului de management 1.3. Școli de management 1.4.Evoluția managementului în România	față în față	- Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; - Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc.	2
2. Conducerea firmei 2.1. Componentele procesului de conducere 2.2. Funcțiile conducerii 2.3. Procesul decizional			4
3.Organizarea managerială a firmei 3.1. Firma – sistem complex și dinamic 3.2. Mediul extern al firmei 3.3. Funcțiunile firmei 3.4. Organizarea firmei 3.5. Structura organizatorică și de conducere			4
4. Sisteme, metode și tehnici de management			3

4.1. Conceptul de sistem, metode și tehnici de management 4.2. Sisteme și metode generale de management 4.3. Metode și tehnici specifice de management 4.4. Analiza SWOT			
5. Managerii și stilurile de conducere 5.1. Considerații generale asupra managerilor 5.2. Calitățile și însușirile managerilor 5.3. Tipuri de conducători 5.4. Stiluri de conducere 5.5. Evaluarea managerilor 5.6. Raporturile dintre manageri și subordonați			3
6. Organizarea și conducerea producției alimentare 6.1. Specificul proceselor de producție și conținutul organizării producției alimentare 6.2. Pregătirea tehnică a producției 6.3. Programarea producției 6.3.1. Pregătirea materială a producției 6.3.2. Lansarea producției 6.3.3. Execuția și urmărirea producției 6.3.4. Organizarea controlului de calitate 6.3.5. Organizarea întreținerii și reparațiilor 6.3.6. Organizarea muncii 6.4. Organizarea informațională a activității de programare, lansare, execuție și controlul producției în industria alimentară			4
7. Organizarea producției industriei alimentare pe tipuri de întreprinderi 7.1. Organizarea producției în unitățile de morărit și panificație 7.2. Organizarea producției în prelucrarea laptelui 7.3. Organizarea producției în unitățile de industrializarea cărnii 7.4. Organizarea producției în vinificație 7.5. Organizarea producției în unitățile de industrializare a legumelor și fructelor 7.6. Stabilirea cheltuielilor și calcularea costurilor de producție			4

8. Prognoza tehnico - economică în industria alimentară 8.1. Necesitatea prognozelor în sistemul agroalimentar 8.2. Elaborarea prognozelor agroalimentare			2
9. Gestiunea resurselor umane în industria alimentară 9.1. Conceptul de gestiune al resurselor umane 9.2. Obiective și funcții ale gestiunii resurselor umane 9.3. Sistemul de indicatori în domeniul utilizării forței de muncă 9.4. Procesele specifice activității de personal 9.5. Asigurarea necesarului de personal 9.6. Selecționarea profesională			2

Bibliografie:

1. Costescu, C., 2004, Management general, Ed. Universității Dunărea de Jos, Galați
2. Gavrilă, T., Lefter, V., 2004, Managementul general al firmei, Ed. Economică, București.
3. Istudor, N., 2011, Managementul sistemului logistic al organizațiilor agroalimentare, Ed. ASE, București
4. Koontz H., 1984, Management, Mc. Graw Hill Book Company
5. Manolescu Gh., 1995, Managementul financiar, Ed. Economică, București
6. Maynard H. B., 1971, Conducerea activității economice, Ed. Tehnică București
7. Moldoveanu Scholz, M., 2000, Managementul resurselor umane, Ed. Economică, București.
8. Mullis L., 1995, Management and Organisational Behaviour – Pitman, London
9. Neagu Cibela, 2004, Managementul firmei, Ed. Tritonic, București
10. Nicolescu, O., Verboncu, I., 1999, Management, Ed. Economică, București.
11. Pânzaru R. L., 2025, Management, Note de curs, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (https://cis01.ucv.ro/evstud/)
12. Pânzaru R. L., 2025, Management, Caiet de lucrări practice, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (https://cis01.ucv.ro/evstud/)
13. Pânzaru R.L., 2019, Management, Manual universitar pentru învățământul cu frecvență redusă, Ed. Sitech, Craiova
14. Ungureanu G., 2018, Management, Ed. Tipo Moldova, Iași
15. Ursachi I., 2007, Management, Ed. ASE București
16. Zaharia M., și colab., 1993, Management – teorie și aplicații, Ed. Tehnică, București
17. X X X, 2001, Ghidul indicatorilor economici, Ed. Teora, București

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Programarea producției în industria alimentară	față în față	- Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; - Folosirea interogării, comparației,	6
2. Eficiența utilizării bazei tehnico-materiale			4
3. Determinarea capacității de producție în principalele subramuri ale industriei alimentare			6
4. Analiza indicatorilor extensivi și intensivi de utilizare a capacității de			6

producție		procentajului, a	
5. Organizarea producției alimentare		metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc.	6
Bibliografie:			
1. Koontz H., 1984, Management, Mc. Graw Hill Book Company			
2. Maynard H. B., 1971, Conducerea activității economice, Ed. Tehnică București			
3. Mullis L., 1995, Management and Organisational Behaovir – Pitman, London			
4. Neagu Cibela , 2004, Managementul firmei, Ed. Tritonic, București			
5. Nicolescu O., Verbancu I., Management și eficiență, Ed. Nora, București			
Pană D., Pană D. D., 1995, Îndrumător de lucrări practice la Management și marketing în industria alimentară, Ed. Sitech, Craiova			
6. Pânzaru R. L., 2025, Management, Note de curs, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (https://cis01.ucv.ro/evstud/)			
7. Pânzaru R. L., 2025, Management, Caiet de lucrări practice, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (https://cis01.ucv.ro/evstud/)			
8. Pânzaru R.L., 2019, Management, Manual universitar pentru învățământul cu frecvență redusă, Ed. Sitech, Craiova			
9. Ungureanu G., 2018, Management, Ed. Tipo Moldova, Iași			
10. Ursachi I., 2007, Management, Ed. ASE București			
11. Zaharia M., și colab., 1993, Management – teorie și aplicații, Ed. Tehnică, București			
X X X, 2001, Ghidul indicatorilor economici, Ed. Teora, București			
12. www.insse.org			
13. www.fao.org			
14. www.madr.ro			
15. www.cpsc.com			

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

- Familiarizarea auditoriului cu aspectele concrete ale activității din cadrul unei întreprinderi alimentare, în ceea ce privește organizarea și derularea lucrărilor curente, stabilire de strategii de management

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 - testarea periodică prin lucrări de control	EXAMEN SCRIS	60%
9.5. Seminar/laborator/	- răspunsurile finale la lucrările practice de laborator	TESTARE FINALĂ	10%
	- testarea continuă pe parcursul semestrului	TESTARE CONTINUĂ	10%
	- activitățile gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte etc.	REFERAT	20%
9.6. Standard minim de performanță			
• Efectuarea unei analize și elaborarea unui proiect de management în industria alimentară. • Executarea operărilor specifice din sfera de producție în baza fișei postului, cu respectarea normelor și valorilor eticii profesionale. Realizarea unui proiect individual.			

- Realizarea unui portofoliu cu identificarea și descrierea rolurilor profesionale la nivelul unei echipe subordonate. Realizarea unui proiect în echipă.
- Elaborarea unui studiu tehnic prin utilizarea eficientă a surselor și resurselor relevante și actuale de documentare (inclusiv internet, baze de date, cursuri online etc.)

Data completării
09.09.2025

Titular de disciplină,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Agronomie
1.3. Departamentul	D31- MĂSURĂTORI TERESTRE – MANAGEMENT - MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE/INGINER

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ D31CEPAL324						
2.2. Titularul activităților de curs	PROF.UNIV. ABIL.DR.ING. PETRE SĂVESCU						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	AS. DRD.ING. ANA-MARIA BLEJAN						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOB, DS

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					7
Examinări					7
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de chimie, biochimie, tehnologii alimentare
4.2. de competențe	C1 Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. C5 Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Condiții normale: sală de curs dotată cu mijloace audio-video și de prezentare digitală (lap top și videoproiector)
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Condiții normale de laborator

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

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

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1.Prezentarea generala a aditivilor. Definitia aditivilor, ingredientilor, auxiliarilor. Curiozitati din domeniul aditivilor Folosirea aditivilor și ingredientelor în industria alimentară;	față în față	- Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii - Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc. - prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	4 ore
2.Aspecte toxicologice. Doza zilnică admisibilă.Istoria aditivilor alimentari. Clasificarea aditivilor și ingredientelor;			6 ore
3. Aditivi și ingrediente cu rol nutritiv și dietetic. Ingrediente pentru alimente funcționale. Vitamine. Aminoacizi. Săruri minerale și microelemente. Agenți de creșterea masei. Ingrediente pentru alimente cu proprietăți de hidratare. Proteine. Glicani. Uleiuri și grăsimi cu proprietăți speciale. Ingrediente cu proprietăți funcționale din plante, lapte (inclusiv bacterii lactice), ouă, carne, fructe de mare.			6 ore
4. Principalele categorii de aditivi alimentari: coloranți; conservanți; antioxidanți; emulgatorii; stabilizatorii și gumele alimentare; îndulcitorii.			2 ore
5 .Aditivi și ingrediente cu efect stabilizator. Conservanți. Antioxidanți.			8 ore

Secheștrani. Gaze de ambalare. Stabilizatori. Emulgatori. Agenți de îngroșare, gelifiere, umectare, glazurare. Antiaglomeranți			
6 Aditivi și ingrediente cu efect senzorial. Coloranți și stabilizatori de culoare. Îndulcitori. Acidulanți. Substanțe cu gust sărat, amar. Potențiatori de aromă, aromatizanți.			
7 Auxiliari tehnologici. Solvenți de extracție. Agenți de limpezire. Adjuvanți de filtrare. Gaze propulsoare. Agenți de răcire. Antispumanți. Enzime.			2 ore
Bibliografie:			
Banu, C. (coordonator), 2002, <i>Aditivi și Ingrediente pentru Industria Alimentară</i> , Ed. Tehnica, București Banu, C.; Bușu, N.; Alexe, P. et al., <i>Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară</i> , Ed. Tehnică, București, 2000. Belitz, H.-D.; Grosch, W.; Schieberle, P., <i>Food chemistry</i> , Springer Verlag, Berlin, 2004. Linden, G.; Lorient, D., <i>New Ingredients in Food Processing</i> , CRC Press, Boca Raton, 1999. Wood, R.; Foster, L.; Damant, A.; Key, P., <i>Analytical methods for food additives</i> , CRC Press, Boca Raton, 2004. Diehl HA. 2008. Physics of color. In: C Socaci (ed.) <i>Food Colorants: Chemical and Functional Properties</i> , CRC Press, Boca Raton, FL, pp. 3–21. Joint FAO/WHO Expert Committee, <i>Compendium of food additive specification</i> , vol 4, 2006 GHP – Instruire și aplicare Ghiduri de bune practice în domeniul igienei – website oficial http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84002_ro.htm Petre Săvescu – Aditivi și Ingrediente în Industria Alimentară. 2025. Note de curs, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (https://cis01.ucv.ro/evstud/)			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Protecția Muncii. Noțiuni generale despre concentrații, erori experimentale.	față în față	Instructaj General și Specific conform Normativelor Legale în vigoare	2ore
Dozarea spectrofotometrică a antioxidanților naturali. Acidul ascorbic.		-Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții;	4 ore
Prelucrarea rezultatelor experimentale.		-Prezentarea de metode moderne de analiza și testare	
Modificarea activității unor enzime oxidoreductoare sub influența unor contaminanți		-Expunerea și dezvoltarea de noi metode de analiza și testare alimente	2ore
Determinarea activității sinergetice și antagonice a unor aditivi alimentari		Pentru transmiterea și însușirea cunoștințelor se utilizează alternativ :	4 ore
Determinarea unor aditivi în produse alimentare.		Expunerea; Interogarea; Deductia; Testarea; Evaluarea finală	6 ore
Evaluarea toxicologică a unor aditivi/ingrediente alimentare prin teste „in vivo” și „in vitro”;		-Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii;	4ore
Identificarea unor aditivi alimentari/ingrediente în alimente prin metode analitice clasice și instrumentale;		-Folosirea interogării, comparației, procentajului, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere și însușire a cunoștințelor	6ore
Bibliografie:			
-Smith J. Hong-Shum L. (2011) <i>Food Additives Data Book</i> 2nd ed., Wiley Blackwell Inc., USA. -**** Regulamentul (CE) 1331 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 de instituire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivi alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare. Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L354, 1-6. - **** Regulamentul (CE) Nr. 1332 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind enzimele alimentare și de modificare a Directivei 83/417/CEE a Consiliului, a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului, a Directivei 2000/13/CE, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului și a Regulamentului (CE) nr. 258/97. Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L354, 7-16. - **** Regulamentul (CE) Nr. 1333 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari. Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L354, 16-33. - **** Regulamentul (CE) Nr. 1334 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 1601/91 al Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 2232/96 și (CE) nr. 110/2008 și a Directivei 2000/13/CE. Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L354, 34-50.			

Petre Săvescu – Aditivi și Ingrediente în Industria Alimentară. 2025. Aplicații Practice, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (<https://cis01.ucv.ro/evstud/>)

- www.fao.org
- www.efsa.org
- www.fda.org

www.madr.ro

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

Conținuturile disciplinei sunt coroborate strict cu așteptările comunității epistemice, cu așteptările angajatorilor, cu Procedurile și Instrucțiunile de Lucru Specifice, cu GMP, cu Reglementările naționale și internaționale (titularul disciplinei fiind membru în Consiliul Național de Acreditare RENAR)

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 - testarea periodică prin lucrări de control	Se evaluează printr-un Referat cu temă aleasă și prin aprecierea participării active la curs	45%
	Comunicare interactivă	Sumativă	15%
9.5. Laborator	Participare pe grupuri mici de lucru, Capacitate decizională	Sunt evaluate continuu rezultatele obținute Testare continuă	20%
	Deprinderi de lucru, Inițiativă	Referat	20%
9.6. Standard minim de performanță			
Media ponderată de mai sus cu minim 5 puncte de medie la testarea periodică și minim 5 puncte la Referatul tematic final Cunoașterea prevederilor legislației în vigoare cu privire la inocuitatea alimentară Cunoașterea principalelor metode de analiză utilizate în testarea inocuității produselor alimentare			

Data completării
10.09. 2025

Titular de disciplină,
Prof.univ.abil.dr.ing. PETRE SĂVESCU

Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	D 31 - MĂSURĂTORI TERESTRE - MANAGEMENT - MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii de licență	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Specializarea	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei / codul disciplinei	OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Trandafir Ion						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.dr.ing. Trandafir Ion						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB DS

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					3
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	33				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Matematică, Fizică, Chimie
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- Spatii de învățământ dotate corespunzător; - Tehnică informațională și de proiectare;
-----------------------------------	--

5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Laborator cu dotare adecvată determinărilor experimentale specifice lucrărilor practice stabilite
---	---

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare - 1 credite C1.2. Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind cunoștințele de bază privind compoziția, structura, proprietățile și transformările componentelor alimentare și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară - 2 credite C2.1. Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din domeniul proceselor și exploatarea instalațiilor din lanțul agroalimentar
Competențe transversale	CT1Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar. -1 credit

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Însușirea noțiunilor fundamentale, a principiilor și a parametrilor specifici pentru operațiile unitare bazate pe transferul de impuls, căldură și masă, operații caracteristice proceselor tehnologice din industria alimentară.
7.2. Obiectivele specifice	Explicarea principiilor constructive și funcționale pentru principalele tipuri de mașini, aparate sau utilaje folosite la transportul materialelor, realizarea operațiilor unitare de sedimentare, filtrare, centrifugare, încălzire, răcire, fierbere, condensare, evaporare, cristalizare, pasteurizare, sterilizare, distilare, rectificare, uscare, extracție

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Noțiuni introductive: terminologie specifică, reprezentarea grafică a proceselor tehnologice, caracterizarea corpurilor materiale solide și fluide	Prelegeri, prezentări, demonstrații	2 ore
Transportul materialelor solide, lichide și gazoase: transportoare mecanice, transportul pneumatic, pompe, compresoare	-/-	2 ore
Separarea sistemelor eterogene gaz-solid și lichid-solid prin sedimentare, filtrare, centrifugare	-/-	2 ore
Amestecarea materialelor: principii generale, modalități de realizare, tipuri de agitatoare	-/-	2 ore

Aspecte generale privind transferul de căldură: mecanisme de transfer, agenți termici, schimbătoare de căldură	-//-	2 ore
Operațiile termice unitare de încălzire, răcire, fierbere, condensare	-//-	2 ore
Evaporarea și cristalizarea: definire, factori de influență, variante de realizare, principiul constructiv și funcțional pentru un evaporator	-//-	4 ore
Sterilizarea și pasteurizarea: definire, variante de realizare, aparate	-//-	2 ore
Uscarea materialelor: definire, variante de realizare, uscătoare	-//-	2 ore
Distilarea: definire, principiul de separare, distilarea simplă discontinuă	-//-	2 ore
Rectificarea: definire, principiul coloanei de rectificare, tipuri de coloane pentru rectificare	-//-	2 ore
Extracția: definire, factori de influență, variante de realizare, extractoare solid-lichid din industria alimentară	-//-	2 ore
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	
Prezentarea laboratorului. Indicații generale privind modul de realizare a lucrărilor de laborator. Măsuri pe protecție și siguranță a muncii în laborator	Prezentarea montajului experimental, instrumentele de măsură folosite, efectuarea măsurătorilor specifice, prelucrarea și interpretarea datelor obținute	2 ore
Caracterizarea tehnologică a corpurilor fluide: determinarea densității, vâscozității, a debitului, presiunii și a vidului		2 ore
Concentrarea unei soluții prin evaporare peliculară la vid		2 ore
Uscarea convectivă a materialelor solide Determinarea conținutului de apă al produselor alimentare folosind balanța de umiditate.		2 ore
Determinarea conținutului de ulei din produse oleaginoase prin extracția cu solvenți – aparatul Soxhlet		2 ore
Distilarea simplă discontinuă		2 ore
Rectificarea discontinuă		2 ore
Bibliografie		
1. Bratu ,Em. A., Operații și aparate în industria chimică , vol I, II, III , Editura Tehnică , București, 1984		
2. Jinescu Ghe., Procese hidrodinamice și utilaje specifice în industria chimică, Editura Didactică și Pedagogică, București,1983.		
3. Rășenescu, I., Fenomene de transfer, Editura Didactică și Pedagogică, București,1984.		
4. Tudose, R.Z și colab., Procese, operații și utilaje în industria chimică, Editura Didactică și Pedagogică, București,1977.		
5. Tudose, R.Z, Ingineria proceselor fizice, Editura Academiei, București, 2000		
6. Floarea, O., Dima R., Procese de transfer de masă și utilaje specifice, Editura Didactică și Pedagogică, București,1984		
7. Pavlov, C.F. și colab., Procese și aparate în ingineria chimică- Exerciții și probleme, Editura Tehnică, București, 1981.		

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

- Familiarizarea auditoriului cu aspectele generale ale proceselor tehnologice, definite prin interconectarea operațiilor unitare componente

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Însușirea noțiunilor fundamentale din materialul predat la curs	Lucrare scrisă descriptivă	70%
10.5. Seminar/laborator	Elaborarea unui studiu documentar pentru o operație unitară, un aparat sau utilaj de proces specific industriei alimentare, utilizând concepte, teorii și metode de baza din domeniu	Prezentare material	30%
10.6. Standard minim de performanță			
Însușirea definițiilor și a principiilor fundamentale pentru fiecare operație unitară abordată la curs. Redactarea corespunzătoare și predarea la data stabilită a studiului documentar.			

Data completării
laborator

10.09.2025

Semnătura titularului



Semnătura titularului de



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	D 31 - MĂSURĂTORI TERESTRE - MANAGEMENT - MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii de licență	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Specializarea	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei / codul disciplinei	Operații unitare în industria alimentară- Proiect						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Trandafir Ion						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.dr.ing. Trandafir Ion						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	P	2.7. Regimul disciplinei	DS DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	-	3.3. proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	-	3.6. proiect	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					16
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	36				
3.8. Total ore pe semestru	50				
3.9. Numărul de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Matematică, Fizică, Chimie
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminatului/laboratorului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică informațională și de proiectare;

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară - 2 credite
	C2.1. Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din domeniul proceselor și exploatarea instalațiilor din lanțul agroalimentar

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Elaborarea unui proiect tehnologic pe un lanț agroalimentar, prin fundamentare științifică.
7.2. Obiectivele specifice	Efectuarea unor calcule legate de procese și echipamente specifice industriei agroalimentare.

8. Conținuturi

8. Conținuturi		
8.1. Curs	Metode de predare	Observații
8.2. Proiect	Metode de predare	
Corelarea și estimarea datelor din literatură referitoare la proprietățile termo-fizice ale produselor agroalimentare	Prezentare breviar de calcul specific fiecărei etape	2 ore
Calculul unei conducte pentru transportul fluidelor.		2 ore
Elaborarea bilanțurilor de masă pentru procese de amestecare		2 ore
Elaborarea bilanțurilor termice pentru operațiile unitare de încălzire, răcire, condensare și fierbere		4 ore
Linie tehnologică de prelucrare a laptelui		4 ore
Bibliografie		
1. Bratu ,Em. A., Operații și aparate în industria chimică , vol I, II, III , Editura Tehnică , București, 1984		
2. Jinescu Ghe., Procese hidrodinamice și utilaje specifice în industria chimică, Editura Didactică și Pedagogică, București,1983.		
3. Rășenescu, I., Fenomene de transfer, Editura Didactică și Pedagogică, București,1984.		
4. Tudose, R.Z și colab., Procese, operații și utilaje în industria chimică, Editura Didactică și Pedagogică, București,1977.		
5. Tudose, R.Z, Ingineria proceselor fizice, Editura Academiei, București, 2000		
6. Floarea, O., Dima R., Procese de transfer de masă și utilaje specifice, Editura Didactică și Pedagogică, București,1984		
7. Pavlov, C.F. și colab., Procese și aparate în ingineria chimică- Exerciții și probleme, Editura Tehnică, București, 1981.		

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

- Familiarizarea auditoriului cu aspectele generale ale proceselor tehnologice, definite prin interconectarea operațiilor unitare componente

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. Proiect	Elaborarea unui proiect tehnologic cu efectuarea adecvată a calculelor specifice	Prezentare proiect	100%
10.6. Standard minim de performanță Elaborare, predare și susținere proiect tehnologic			

Data completării
laborator

10.09.2025

Semnătura titularului



Semnătura titularului de



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Agronomie
1.3. Departamentul	D31- MĂSURĂTORI TERESTRE – MANAGEMENT - MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE/INGINER

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE D31CEPAL327						
2.2. Titularul activităților de curs	PROF.UNIV. ABIL.DR.ING. PETRE SĂVESCU						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	PROF.UNIV. ABIL.DR.ING. PETRE SĂVESCU						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB, DS

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					7
Examinări					7
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de chimie, biochimie, tehnologii alimentare
4.2. de competențe	C1 Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. C5 Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Condiții normale: sală de curs dotată cu mijloace audio-video și de prezentare digitală (lap top și videoproector)
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Condiții normale de laborator

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

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

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Noțiuni generale 1.1 Inocuitatea produselor alimentare: definiție, noțiuni generale 1.2 Clasificarea contaminanților alimentari 1.3 Surse de contaminare pentru produsele alimentare 1.4 Efecte negative 1.5 Limite Maxime Admise; Nivele de Toleranță	față în față	- Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii - Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc. - prelegere publică și prezentare Powerpoint cu participare interactivă	2 ore
2. Contaminanți naturali care afectează inocuitatea produselor alimentare. Peptide. Alcaloizi. Glicozide. Substanțe fenolice. Substanțe vasoactive. Toxine din pește și alte specii			2 ore
3. Efectul unor contaminanți chimici asupra inocuității 3.1 Pesticide: clasificare, mecanisme de acțiune toxică a pesticidelor asupra sistemelor biologice. Acțiunea pesticidelor asupra organelor și sistemelor organismului. Contaminarea produselor alimentare cu pesticide. Influența procesului de prelucrare asupra reziduurilor de pesticide. 3.2 Nitrați și nitriți în alimente de origine vegetală. Nitrați și nitriți în produsele alimentare de origine animală. Toxicitatea			6 ore

nitraților și nitriților. 3.3 Nitrozamine. Modul de acțiune al nitrozaminelor în organisme. Sinteza nitrozaminelor. Conținutul în nitrozamine al produselor alimentare.			
3.4 Hidrocarburi policiclice aromatice (HPA). Răspândire în natură. Formarea hidrocarburilor policiclice aromatice. Prelucrarea produselor alimentare ca sursă de formare a HPA. Mecanismul acțiunii toxice a HPA. Doze admise și măsuri de limitare a contaminării cu HPA. 3.5 Metale cu potențial toxic. Generalități. Cadmiul. Cobaltul. Cuprul. Mercurul. Plumbul.			6 ore
3.6 Antibiotice 3.7 Hormoni 3.8 Materiale plastice 3.9. Detergenți 3.10 Radionuclizi. Generalități. Radioactivitatea produselor alimentare. Efectele radioactivității asupra omului			4 ore
4. Efectul procesării asupra inocuității produselor alimentare 4.1 Compuși toxici formați prin prelucrare termică. Influența prelucrării termice asupra proteinelor. Degradarea termică a lipidelor. Toxicitatea peroxizilor. Tratarea produselor alimentare cu radiații ultraviolete și ionizante			2 ore
Toxiinfecțiile Alimentare Definiție Principalii agenți patogeni Măsuri de prevenire a contaminării alimentelor Factorii ce maresc gradul de contaminare al alimentului Toxiinfecțiile alimentare produse de Salmonella Toxiinfecțiile alimentare produse de Shigella Toxiinfecțiile alimentare produse de Escherichia Coli Toxiinfecțiile alimentare produse de Clostridium Botulinum Toxiinfecțiile alimentare produse de Clostridium Perfringens Toxiinfecțiile alimentare produse de Bacillus cereus Toxiinfecțiile alimentare produse de streptococci 5. Contaminarea produselor alimentare cu mucegaiuri producătoare de toxine 5.1 Micotoxine. Norme privind cantitatea maximă admisibilă de micotoxine în produsele alimentare. Controlul micotoxinelor din unele produse alimentare. Eliminarea micotoxinelor din unele produse de origine vegetală. 6. Contaminarea microbiologică cu virusuri, protozoare și paraziți a produselor alimentare 6.1 Alterarea alimentelor. Toxiinfecții alimentare. Contaminarea alimentelor cu virusuri. Boli infecțioase transmisibile la om prin intermediul produselor de origine animală. Boli parazitare transmisibile la om prin consumul de produse de origine animală			4 ore
7. Efectul aditivilor alimentari 7.1 Aditivi utilizați în industria alimentară. Generalități. Antioxidanți și sinergetici. Coloranți alimentari. Substanțe de aromă și potențiatori de aromă. Îndulcitori			2 ore
Bibliografie:			
1. Banu, C. (coordonator), 1999, <i>Manualul Inginerului de Industrie Alimentară</i>, Vol I, Ed. Tehnica, Bucuresti 2. Banu, C. (coordonator), 2000, <i>Manualul Inginerului de Industrie Alimentară</i>, Vol II, Ed. Tehnica, Bucuresti 3. Belitz, H.-D.; Grosch, W.; Schieberle, P., <i>Food chemistry</i>, Springer Verlag, Berlin, 2004. 4. Stanciu Nicoleta, Rotaru Gabriela, 2009 – <i>Managementul Siguranței Alimentelor</i>, Edit. Academica, Galați			

5.	Palcu Sergiu, 2011 – <i>Toxicologie. Noțiuni Fundamentale și Aplicații</i> , Edit. Universității Aurel Vlaicu, Arad
6.	Curs <i>Toxicologie și Inocuitate</i> , Specializarea C.E.P.A., Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova
7.	HG 954/2005 Reguli specifice pentru produsele de origine animala
8.	HG 955/2005 Reguli specifice pentru organizarea controalelor oficiale referitoare la produsele de origine animala destinate consumului uman
9.	GHP – Instruire si aplicare Ghiduri de bune practice in domeniul igienei – website oficial http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84002_ro.htm
10.	Petre Săvescu – Inocuitatea Produselor Alimentare. 2025. Note de curs, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (https://cis01.ucv.ro/evstud/)
11.	www.fao.org
12.	www.efsa.org
13.	www.fda.org
14.	www.madr.ro

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1-Identificarea și determinarea cantitativă a unor alcaloizi	față în față	Instructaj General și Specific conform Normativelor Legale în vigoare -Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; -Prezentarea de metode moderne de analiza și testare - Expunerea și dezvoltarea de noi metode de analiza si testare alimente Pentru transmiterea si insusirea cunostintelor se utilizează alternativ : Expunerea; Interogarea; Deductia; Testarea; Evaluarea finala -Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; -Folosirea interogării, comparației, procentajului, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere și însușire a cunoștințelor	2ore
2.Dozarea unor fenoli cu activitate toxică			2 ore
3.Modificarea activității unor enzime oxidoreductoare sub influența unor pesticide			2ore
4.Inhibarea enzimelor din lanțul respirator de către azotați, azotiți, nitrozoderivați.			4 ore
5.Determinarea unor aditivi în produse alimentare.			6 ore
6. Modificări ale unor indici biochimici (glicemie, lipemie, colesterolemie, preoteinemie, creatinină) determinate de condiții de mediu poluant.			2ore
7.Modificarea activității unor enzime ca răspuns la condiții poluante de mediu.			2ore
8.Determinări de micotoxine			6 ore

Bibliografie:

- Balalau D. – Toxicologie, Editura Tehnoplast Company SRL, 1997
- Ciulei I., Grigorescu E., Stanescu U. – Plante medicinale, Fitochimie si Fitoterapie, vol.1-2, Editura Medicala, Bucuresti, 1993
- Cristea A.N. – Farmacologie, Ed. Didactica si Pedagogica, Bucuresti, 1991.
- Cotrau M. – Toxicologia substantelor organice, Ministerul Industriei Chimice – Pentru uzul intern al unitatilor M.I.Ch., 1987
- Cotrau M., Popa L., Stan T., Preda N. – Toxicologie, Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti, 1991
- Danila Ghe. – Chimie farmaceutica, vol. I, Ed. All, Bucuresti, 1997
- Dobrescu D. – Farmacoterapie practica vol. I-II, Editura Medicala Bucuresti, 1989
- Mogos Gh., Sitcai N. – Toxicologie clinica, vol. 2, Editura Medicala Bucuresti, 1990
- Nechifor M., Diaconu E. – Actualitati in chimioterapia antibacteriana, Ed. Timpul, Iasi, 1999.
- Stan T., Balalau D. – Toxicologie generala. Toxicologia substantelor anorganice, Ed.U.M.F. “Carol Davila”, Bucuresti, 1982.
- Stan T., Balalau D. – Toxicologia substantelor organice, Ed. UMF “Carol Davila”, Bucuresti, 1985.
- Berilă Ioan, Prejbeanu Ileana, Olteanu Ion, 2002 – *Inocuitatea Produselor Alimentare*, EUCraiova
- Petre Săvescu – Inocuitatea Produselor Alimentare. 2025. Aplicații Practice, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (<https://cis01.ucv.ro/evstud/>)

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

Conținuturile disciplinei sunt coroborate strict cu așteptările comunității epistemice, cu așteptările angajatorilor, cu Procedurile și Instrucțiunile de Lucru Specifice, cu GMP, cu Reglementările naționale și internaționale (titularul disciplinei fiind membru în Consiliul Național de Acreditare RENAR)

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 - testarea periodică prin lucrări de control	Se evaluează printr-un Referat cu temă aleasă și prin aprecierea participării active la curs	45%
	Comunicare interactivă	Sumativă	15%
9.5. Laborator	Participare pe grupuri mici de lucru, Capacitate decizională	Sunt evaluate continuu rezultatele obținute Testare continuă	20%
	Deprinderi de lucru, Inițiativă	Referat	20%
9.6. Standard minim de performanță			
- Media ponderată de mai sus cu minim 5 puncte de medie la testarea periodică și minim 5 puncte la Referatul tematic final - Cunoașterea prevederilor legislației în vigoare cu privire la inocuitatea alimentară - Cunoașterea principalelor metode de analiză utilizate în testarea inocuității produselor alimentare			

Data completării
10.09. 2025

Titular de disciplină,
Prof.univ.abil.dr.ing. Petre SĂVESCU

Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,



CONSULTAȚII: Marți, 18-20



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	Măsurători Terestre-Management-Mecanizare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Grafică asistată de calculator / D31CEPAL328						
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucrări dr. Vasile Cristian						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Șef lucrări dr. Vasile Cristian						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOB, DF

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual					58
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sala de curs, online platforma Google Meet
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Laboratorul de infografică L310, online platforma Google Meet

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Prezentarea facilităților de lucru oferite de aplicația AutoCAD.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
2. Metode de lucru utilizate la efectuarea unor proiecte grafice prin utilizarea AutoCAD. Benzi de meniuri cu comenzi utile în grafică.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
3. Setarea proprietăților dorite pentru planșa de lucru.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
4. Prezentarea sistemului de coordonate universal WCS. Posibilități de definire a altor sisteme de coordonate, de tip UCS.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
5. Tipuri de coordonate utilizate în activitatea de reprezentare grafică asistată de calculator.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
6. Metode de reprezentare grafică a obiectelor dorite. Meniuri și comenzi utilizate la construirea obiectelor grafice elementare.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
7. Crearea și utilizarea poliliniilor, a curbelor spline și traseelor mixte segmente-arce. Vizualizarea atributelor acestor elemente grafice existente pe planșa de desen.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
8. Editarea și selectarea obiectelor în AutoCAD. Modificarea obiectelor grafice existente pe planșa de desen prin utilizarea punctelor speciale de prindere afișate pe conturul acestora.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
9. Utilizarea comenzilor de informare și a	față în față	Expunere	2ore

comenzilor de corectare a eventualelor erori dintr-un desen.		Metoda interactivă	
10. Comenzi din AutoCAD ce permit modificarea formei figurilor geometrice existente pe planșa de desen la un moment dat.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
11. Comenzile AutoCAD utilizate la editarea textelor explicative necesare într-un desen.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
12. Utilizarea aplicației AutoCAD la obținerea unor proiecte grafice complexe prin organizarea desenelor pe straturi.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
13. Metode grafice de evidențiere a zonelor delimitate printr-un contur închis.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
14. Utilizarea tuturor facilităților oferite de aplicația AutoCAD în activitățile de proiectare grafică asistată de calculator.	față în față	Expunere Metoda interactivă	2ore
Bibliografie:			
18. Vasile Cristian , 2003 – <i>Informatica - Curs pentru profil agricol</i> , Tipografia Universității din Craiova			
19. Vasile Cristian , 2024 – <i>Grafică asistată de calculator – Suport de curs</i> – Material distribuit pe Platforma Evidența Studenților a Universității din Craiova și pe grupul comun creat pe Classroom			
20. Clinciu R., Olteanu F. – <i>Desen tehnic industrial</i> . Editura Infomarket, 2003			
21. Beall Michael – <i>Secrete AutoCAD 14</i> , Editura Teora, 1998			
22. McFarlane Robert – <i>Progressing with AutoCAD</i> , Ed. Arnold, GB, 1993			
23. Lihtețchi I. – <i>Infografică tehnică</i> . Editura Transilvania, 2005			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Descrierea aplicației AutoCAD utilizată în desenarea și proiectarea grafică asistată de calculator.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
2. Prezentarea meniurilor disponibile în interfața de lucru a aplicației AutoCAD. Activarea/dezactivarea benzilor cu meniuri.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
3. Analiza detaliată a proiectului grafic ce se dorește reprezentat cu ajutorul calculatorului. Metode de lucru în AutoCAD.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
4. Utilizarea sistemului de coordonate universal WCS. Definire altor sisteme de coordonate particulare. Setări ale planșei pe care se efectuează reprezentarea grafică.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
5. Metode de trasare a figurilor geometrice de bază cu ajutorul comenzilor scrise sau a meniurilor din AutoCAD.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
6. Comenzi pentru trasarea poliliniilor, a curbilor și a traseelor mixte segment-arc.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
7. Metode de editare a textelor explicative pe planșele cu reprezentări grafice. Alegerea proprietăților de editare.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
8. Variante de selectare a obiectelor grafice	față în față	Expunere	1 oră

și modificarea lor prin folosirea gripurilor. Utilizarea comenzilor de informare pentru a cunoaște proprietățile obiectelor grafice trasate. Comenzi de ajutor utilizate la optimizarea activităților de grafică asistată de calculator.		Metoda interactivă	
9. Metode de lucru la efectuarea modificărilor din fișierele grafice realizate cu AutoCAD. Comenzi de re poziționare pe planșă.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
10. Editarea textelor explicative în AutoCAD. Modificarea atributelor textului afișat.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
11. Metode de lucru utilizate la modificarea obiectelor grafice existente pe planșă. Utilizarea comenzilor ce permit corectarea erorilor de proiectare grafică.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
12. Comenzi de mărire, micșorare și deplasare a planșei de lucru în vederea vizualizării optime a reprezentărilor grafice efectuate.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
13. Comanda Layer. Organizarea obiectelor și figurilor geometrice pe straturi în cazurile proiectelor grafice complexe	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
14. Comenzi ce permit marcarea în mod distinct a unor suprafețe cu contur închis: hașurarea și colorarea.	față în față	Expunere Metoda interactivă	1 oră
Bibliografie:			
1. Vasile Cristian , 2003 – <i>Informatica - Curs pentru profil agricol</i> , Tipografia Universității din Craiova			
2. Vasile Cristian , 2024 – <i>Grafică asistată de calculator – Suport de curs</i> – Material distribuit pe Platforma Evidența Studenților a Universității din Craiova și pe grupul comun creat pe Classroom			
3. Clinciu R., Olteanu F. – <i>Desen tehnic industrial</i> . Editura Infomarket, 2003			
4. Beall Michael – <i>Secrete AutoCAD 14</i> , Editura Teora, 1998			
5. McFarlane Robert – <i>Progressing with AutoCAD</i> , Ed. Arnold, GB, 1993			
6. Liștețchi I. – <i>Infografică tehnică</i> . Editura Transilvania, 2005			

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

- Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme și situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată
- Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Suport de curs	Lucrare scrisă	50%

	Bibliografie		
9.5. Seminar/laborator	Activitate practică	Verificare orală și practică	50%
	Studiu individual		
9.6. Standard minim de performanță Însușirea regulilor de bază despre reprezentarea diferitelor elemente structurale și figuri geometrice utilizând aplicații software de proiectare grafică asistată de calculator, utilizarea corectă a interfeței de lucru și a meniurilor cu comenzile aplicației AutoCAD, realizarea corectă a unor proiecte grafice legate de procese și echipamente specifice industriei agroalimentare.			
Nota finală se compune din: media notelor de la subiectele scrise și subiectele practice			

Data completării
20.09.2025

Titular de disciplină,
Șef lucrări dr. ing. Vasile Cristian

Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Agronomie
1.3. Departamentul	Măsurători Terestre-Management-Mecanizare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ D31CEPAL433						
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucr. dr. Medelete Dragoș Mihai						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Șef lucr. dr. Medelete Dragoș Mihai						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB, DS

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					7
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					4
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					-
3.7. Total ore studiu individual					19
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Economie teoretică
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică informațională și de proiectare;
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Acces la baze de date din domeniu;

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 2. Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 2. Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 2. Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Conceptul de securitate alimentară	față în față	-Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; -Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; -Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc..	2 ore
2.Principii utilizate în sistemul de analiză a riscurilor și punctelor critice de control HACCP	---		4 ore
3.Siguranța alimentară calitatea alimentelor, standarde pentru produse alimentare	---		4 ore
4.Dispoziții legislative, reglementări și regulamente administrative privitoare la mărfurile alimentare în general și securitatea lor în particular, la nivel comunitar si național.	---		4 ore
5. Implementarea procedurilor de securitate alimentară	---		2 ore
6. Comportamentele calității alimentare	---		4 ore
7. Globalizarea economiei mondiale	---		2 ore
8. Protocolul și negocierea comercială	---		4 ore
9. Instituționalizarea relațiilor economice internaționale	---		2 ore
Bibliografie:			

1. Banu, I., 2007, Politici și strategii globale de securitate alimentară, Galați University Press.
2. Brown, L., 2005, Probleme globale ale omenirii – Depășind resursele planetei, Editura Tehnică
3. Ene C., 2005, Impactul securității alimentare în elaborarea politicilor nutriționale și alimentare, ASE
4. Nica S. și colab., 1996. Economie rurală - Compendiu, Editura " Artprint ", București
5. www.fao.org ;
6. www.insse.ro ;

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Evoluția conceptului de securitate alimentară	față în față	-Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; -Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; -Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc..	2 ore
2. Disponibilitatea alimentară	---		4 ore
3. Aspecte economice ale relațiilor de schimb internațional	---		4 ore
4. Plan de implementare a procedurilor de securitate alimentară	---		2 ore
5. Operarea cu noțiuni de : legislația alimentară, unitate din sectorul alimentar exploatat din sectorul alimentar, punere pe piață, risc, evaluarea riscurilor, aprecierea riscurilor, comunicări asupra riscurilor.	---		4 ore
6. Utilizarea Codexului alimentar, aplicarea standardelor de calitate ISO 9001, ISO 14001, 18001, 22000	---		2 ore
7. Legislația comunității europene privind securitatea alimentară : - Directiva 92/46 privind procesarea laptelui - Directiva 93/43 privind igiena alimentelor - Directiva 2001/471 privind HACCP la prelucrarea cărnii - Directiva 93/43 privind igiena alimentelor	---		2 ore
8. Alimentația pe plan mondial	---		4 ore

9. Organizațiile comune de piață	---		4 ore
Bibliografie:			
1. Banu, I., 2007, Politici și strategii globale de securitate alimentară, Galați University Press.			
2. Bari I., 1997, Economie mondială, Editura Didactică și Pedagogică, București			
3. Dumitrescu St. și colab., 1989. Economie mondială, Editura Didactică și Pedagogică, București			
4. Dumitriu Camelia, 2000, Management internațional și relații economice internaționale, Editura Polirom, Iași			
5. Marti S. și colab., 2001. Bilan du monde, Editura "Le monde" Paris			
6. Mâlcome P. și colab., 1994. Lexicon de marketing intern și internațional, Editura "Junimea", Iași			
7. Pânzaru R.L., 1999. Marketing agroalimentar, Universitatea din Craiova			
8. Pânzaru R.L., 2004. Relații economice și agroturistice internaționale, Note de curs. Facultatea de Agronomie Craiova			
9. www.mard.ro ;			
10. www.cpesec.com			

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

- Familiarizarea cu anumite concepte privind securitatea alimentară și siguranța alimentelor.

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 - testarea periodică prin lucrări de control	EXAMEN	70%
9.5. Seminar/laborator	- răspunsurile finale la lucrările practice de laborator - testarea continuă pe parcursul semestrului - activitățile gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte etc.	REFERAT	30%
9.6. Standard minim de performanță			
- Definirea conceptului de securitate alimentară și descrierea unei filiere de produs - Elaborarea și prezentarea unui referat			

Data completării
19.09.2025

Titular de disciplină,
șef lucr.dr. Medelete Dragoș Mihai
Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea/Departamentul	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Catedra	MĂSURĂTORI TERESTRE-MANAGEMENT-MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclu de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Calificarea	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRINCIPII SI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE II D31CEPAL434						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Univ. Dr. Habil. Vladu Marius						
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof. Univ. Dr. Habil. Vladu Marius						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					7
Examinări					3
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual	58				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Discipline tehnologice
4.2. de competențe	• Elaborarea tehnologiilor de conservare a produselor alimentare, organizarea și coordonarea realizării proceselor de conservare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică informațională și de proiectare;
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Acces la baze de date din domeniu;

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 3. Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 3. Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. 4. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 3. Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului

7. Conținuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Observații
Importanța conservării produselor de origine animală, clasificarea metodelor de conservare, efectul conservării, principii de conservare ale producției alimentare de origine animală.	-Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; -Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; -Folosirea interogării, comparației, procentajului, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere Pentru transmiterea și însușirea cunoștințelor se utilizează alternativ : Expunerea; Interogarea; Deductia; Testarea; Evaluarea finală	6 ore
Conservarea carnii și a produselor din carne prin frig, uscarea carnii și a produselor din carne, conservarea carnii prin sare.	-/-	6 ore
Sararea ca metoda de sine statatoare; sararea ca metoda de ameliorare a capacității de conservare, conservarea carnii prin afumare.	-/-	6 ore
Conservarea laptelui și a produselor lactate prin frig, prin pasteurizare,	-/-	6 ore

sterilizare, concentrare si uscare		
Tehnici de conservare prin ambalare inteligenta, indicatori timp temperatura	-//-	4 ore
Total		28 ore
7.2. Seminar/laborator	Metode de predare	
Structura histologica a carni, modificari anormale in carne.	-Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; Pentru transmiterea si insusirea cunostintelor se utilizează alternativ : Expunerea; Interogarea; Deductia; Testarea; Evaluarea finala -Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; -Folosirea interogării, comparației procentajului, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere și însușire a cunoștințelor	4 ore
Echipamente si procedee de congelare, influenta congelarii asupra calitatii carni.	-//-	2 ore
Parametrii congelarii, evaluarea calitatii carni congelate si depozitate, parametrii uscarii si sararii.	-//-	2 ore
Tehnici si instalatii de afumare.	-//-	2 ore
Tehnici si instalatii de racirea a laptelui	-//-	2 ore
Instalatii de concentrare si uscare folosite in industria laptelui, tipuri de indicatori timp temperatura	-//-	2 ore
Total		14 ore
Bibliografie: 1. Banu C. si colab. – Tratat de industrie alimentara, Editura ASAB , 2009 2. Banu C. si colab – Suveranitate securitate si siguranta alimentara, Editura ASAB Bucuresti, 2007 3. Vladu M – Procesarea productiei animaliere, Editura Beladi, Craiova, 2008.		

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

Familiarizarea auditoriului cu aspectele concrete ale activității conservare si pastrarea calitatii produselor animaliere, atat ca materie prima cat si ca produs finit, precum si manipularea si transportul produselor conservate ca elemente de siguranta si securitate alimentara.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
----------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------

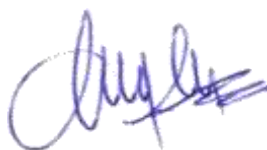
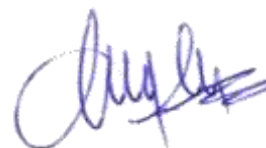
9.4. Curs	- răspunsurile la examen -testarea periodică prin lucrări de control	EXAMEN	70%
9.5. Seminar/laborator	- răspunsurile finale la lucrările practice de laborator -testarea continuă pe parcursul semestrului - activitățile gen teme / referate proiecte etc.	REFERAT	30%
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea clasificărilor metodelor de conservare, principiile de conservare ale producției alimentare de origine animală.			

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

20.09.2025

Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea/Departamentul	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Catedra	MĂSURĂTORI TERESTRE, MANAGEMENT, MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Calificarea	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRINCIPII SI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE II – PROIECT D31CEPAL435						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Univ. Dr. Habil. Vladu Marius						
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof. Univ. Dr. Habil. Vladu Marius						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	P	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	-	3.3. seminar/laborator/proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	-	3.6. seminar/laborator/proiect	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					8
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual	22				
3.8. Total ore pe semestru	50				
3.9. Numărul de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Discipline tehnologice
4.2. de competențe	• Elaborarea tehnologiilor de producție alimentară de origine animală, organizarea și coordonarea realizării proceselor de producție

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică informațională și de proiectare;
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Acces la baze de date din domeniu;

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 4. Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 5. Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. 6. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 4. Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Studiul disciplinei isi propune prezentarea generala a notiunii de conservare, conservabilitat, atat ca factor de pastrare cat si de imbunatatire a calitatilor organoleptice sau de participant in procesul tehnologic;
7.2. Obiectivele specifice	Cunoasterea principiilor si metodelor de conservare a produselor alimentare care sa duca la pastrarea cat mai fidela a calitatilor organoleptice ale produselor supuse conservarii.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Observații
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
7.2. Seminar/laborator/ Proiect	Metode de predare	
Prezentarea structurii cadru a proiectului si a metodologiei de intocmire.	-Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; Pentru transmiterea si insusirea cunostintelor se utilizează alternativ : Expunerea; Interogarea; Deductia; Testarea; Evaluarea finala -Documentarea anticipată a studenților	4 ore

	asupra temelor supuse dezbaterii; -Folosirea interogării, comparației procentajului, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere și însușire a cunoștințelor	
Prezentarea temelor și selectarea temelor de proiect.	-//-	4 ore
Recomandări privind referințele bibliografice.	-//-	4 ore
Îndrumare întocmire proiect.	-//-	12 ore
Simulare prezentare proiecte.	-//-	4 ore
Total		28 ore
Bibliografie		
1. Banu C. si colab. – Tratat de industrie alimentara, Editura ASAB , 2009 2. Banu C. si colab – Suveranitate securitate si siguranta alimentara, Editura ASAB Bucuresti, 2007 3. Vladu M – Procesarea productiei animale, Editura Beladi, Craiova, 2008.		

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

Familiarizarea auditoriului cu aspectele concrete ale activității conservare și pastrarea calitatii produselor animale, atat ca materie prima cat si ca produs finit, precum si manipularea si transportul produselor conservate ca elemente de siguranta si securitate alimentara.

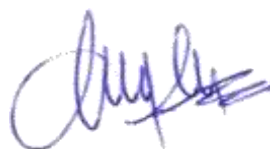
9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs			
9.5. Proiect	-testarea continuă pe parcursul semestrului; - activitățile - gen capitole din proiect; - răspunsurile la proiect; -asiduitatea;	Prezentare proiect	100%
9.6. Standard minim de performanță			
Cunoasterea casificarilor metodelor de conservare, principiile de conservare ale productiei alimentare de origine animala.			

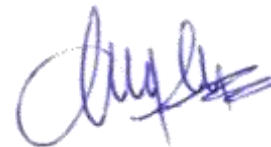
Data completării
proiect

20.09.2025

Semnătura titularului



Semnătura titularului de



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MĂSURĂTORI TERESTRE MANAGEMENT MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii de licență	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Specializarea	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei / codul disciplinei	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară D31CEPAL436						
2.2. Titularul activităților de curs	Dr. Ing. Cristina - Emanuela VLADU						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Dr. Ing. Cristina - Emanuela VLADU						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					8
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					3
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual	19				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Discipline tehnologice alimentare.
4.2. de competențe	• Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specific științei alimentului și siguranței alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică multimedia;
--------------------------------	---

5.2. de desfășurare a seminariului/laboratorului	• Spații de învățământ, tehnică multimedia, aparatură specifică de laborator; • Parteneriat cu mediul economic din domeniu; • Parteneriat cu laboratoare oficiale de control.
--	---

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Observații
ASPECTE GENERALE PRIVIND AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE <i>Definirea noțiunilor de ambalaj/ambalare. Clasificarea ambalajelor. Identificarea funcțiilor pe care trebuie să le îndeplinească un ambalaj.</i> <i>Principalele tipuri de ambalaje folosite în industria alimentară (avantaje/dezavantaje, impactul asupra produselor alimentare ambalate, compoziție, etc.).</i> <i>Tehnici moderne de ambalare.</i>	Prezentări power-point, discurs, interacțiune, Conversație euristică. Studii de caz. Exemplificări foto sau video.	2 ore
ASPECTE GENERALE PRIVIND ETICHETAREA PRODUSELOR ALIMENTARE <i>Definirea noțiunilor de etichetă/etichetare. Identificarea funcțiilor pe care trebuie să le îndeplinească eticheta.</i> <i>Informațiile obligatorii ce trebuie incluse în sistemul de etichetare. Informațiile facultative inscripționate în sistemul de etichetare; restricții legislative.</i> SISTEME DE CALITATE NAȚIONALE ȘI EUROPENE FOLOSITE LA ETICHETAREA PRODUSELOR ALIMENTARE <i>Definirea noțiunii de produs tradițional, procedura de înregistrare a unui produs alimentar ca produs tradițional, logo-ul aplicat în sistemul de etichetare a produselor tradiționale.</i> <i>Definirea însemnelor de calitate instituite la nivel european.</i> <i>Etapele și procedura înregistrării produselor cu DOP, IGP și STG în baza de date DOOR a Uniunii Europene.</i> <i>Utilizarea însemnelor de calitate europene în sistemul de etichetare a produselor alimentare.</i>		2 ore

ETICHETAREA NUTRIȚIONALĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE. VERIFICAREA AMBALĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE <i>Definirea noțiunii de nutrient, valoare nutrițională, mențiune nutrițională în contextul etichetării nutriționale a produselor alimentare.</i> <i>Etapele verificării ambalării produselor alimentare. Verificarea de lot și verificarea periodică a ambalării produselor alimentare.</i> <i>Metode de verificare a ambalării produselor alimentare. Modificări de natură fizico-chimică, fizică și microbiologică datorate materialelor folosite la confecționarea ambalajelor utilizate în industria alimentară.</i>		2 ore
PRINCIPII DE PROIECTARE ȘI ESTETICA AMBALAJELOR. DESIGN DE PRODUS. DESIGN DE AMBALAJ. <i>Rolul designului ambalajelor în promovarea produselor alimentare.</i> <i>Tendințe moderne în confecționarea ambalajelor utilizate în industria alimentară. Ambalaje atractive și ambalaje inteligente. Rolul design-ului și al culorilor în decizia de cupărare.</i>		2 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA FRUCTELOR PROCESATE (DULCEAȚĂ/COMPOT) <i>Definirea și clasificarea produsului. Condiții de admisibilitate pe care trebuie să le îndeplinească dulceața/compotul d.p.d.v. organoleptic, fizico chimic și microbiologic.</i> <i>Tipuri de ambalaje folosite și condiții pe care acestea trebuie să le îndeplinească. Designul ambalajelor cu dulceața/compot. Norme legislative privind etichetarea ambalajelor cu dulceața/compot.</i>		2 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR COMERCIALIZATE ÎN STARE PROASPĂTĂ <i>Definirea, descrierea și clasificarea legumelor și fructelor supuse comercializării în stare proaspătă. Cerințe de calitate și comercializare determinante pentru fructele și legumele comercializate în stare proaspătă. Standardele de comercializare obligatorii în toate etapele comercializării fructelor și legumelor în stare proaspătă. Caracteristici minime pe care trebuie să le îndeplinească fructele și legumele supuse comercializării în stare proaspătă. Toleranțe de calitate și calibru admise la verificarea ambalajelor cu fructe și legume comercializate în stare proaspătă. Prevederi legislative obligatorii stabilite la nivel national și european privind ambalarea și etichetarea fructelor și legumelor comercializate în stare proaspătă. Designul ambalajelor cu fructe și legume comercializate în stare proaspătă.</i>		4 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA LAPTELUI		2 ore

<i>Definirea, descrierea și clasificarea laptelui. Condiții de admisibilitate pe care trebuie să le îndeplinească laptele supus comercializării d.p.d.v. organoleptic, fizico-chimic și microbiologic.</i> <i>Tipuri de ambalaje folosite la ambalarea laptelui și condiții pe care acestea trebuie să le îndeplinească conform prevederilor legislative în vigoare. Designul ambalajelor cu lapte și influența pe care acestea o au în decizia de achiziționare a produsului. Norme legislative privind etichetarea ambalajelor cu lapte. Importanța respectării indicațiilor obligatorii.</i>		
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA CONSERVELOR DIN CARNE <i>Definirea, descrierea și clasificarea conservelor. Condiții de admisibilitate pe care trebuie să le îndeplinească conservele din carne supuse comercializării d.p.d.v. organoleptic, fizico-chimic și microbiologic.</i> <i>Tipuri de ambalaje folosite și condiții pe care acestea trebuie să le îndeplinească conform prevederilor legislative în vigoare. Designul ambalajelor. Norme legislative privind etichetarea conservelor din carne. Neconformități întâlnite la conservele cu carne și cauzele care provoacă aceste neconformități.</i>		2 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA OUĂLOR <i>Definirea, descrierea și clasificarea ouălor în funcție de tehnologia de obținere. Condiții de admisibilitate pe care trebuie să le îndeplinească ouăle expuse la comercializare d.p.d.v. organoleptic, fizico-chimic și microbiologic.</i> <i>Tipuri de ambalaje folosite și condiții pe care acestea trebuie să le îndeplinească conform prevederilor legislative în vigoare. Designul ambalajelor și etichetelor folosite la ambalarea ouălor. Norme legislative privind etichetarea/ștanțarea ouălor.</i>		2 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA MIERII <i>Definirea, descrierea și clasificarea mierii. Condiții de admisibilitate pe care trebuie să le îndeplinească mierea supusă comercializării d.p.d.v. organoleptic, fizico-chimic și microbiologic.</i> <i>Tipuri de ambalaje folosite și condiții pe care acestea trebuie să le îndeplinească conform prevederilor legislative în vigoare. Designul ambalajelor cu miere. Norme legislative privind etichetarea ambalajelor cu miere.</i>		2 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA VINURILOR <i>Definirea, descrierea și clasificarea vinurilor. Condiții de admisibilitate pe care trebuie să le îndeplinească vinurile expuse la comercializare d.p.d.v. organoleptic, fizico-chimic și microbiologic.</i> <i>Tipuri de ambalaje folosite în industria vitivinicolă și condiții pe care acestea trebuie să le îndeplinească conform prevederilor legislative în vigoare. Designul ambalajelor și etichetelor folosite în industria vinului. Norme legislative privind etichetarea ambalajelor cu vin.</i>		2 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA BERII		2 ore

Definirea, descrierea și clasificarea produsului. Condiții de admisibilitate pe care trebuie să le îndeplinească berea expusă la comercializare d.p.d.v. organoleptic, fizico-chimic și microbiologic. Tipuri de ambalaje folosite în industria berii și condiții pe care acestea trebuie să le îndeplinească conform prevederilor legislative în vigoare. Designul ambalajelor și etichetelor folosite în industria berii. Indicații obligatorii folosite la etichetarea berii.		
Recapitulare		2 ore
Total		28 ore
Bibliografie		
1. Purcărea Anca – AMBALAJUL Atitudine pentru calitate, Editura Expert, București, 1999; 2. Botea Traian – Ambalaje și tehnologii de ambalare în Industria Alimentară, Centrul de multiplicare, Universitatea Politehnică, Timișoara, 1996; 3. Paraschivescu Andrei Octavian – Managementul calității mărfurilor alimentare; Editura Tehnopress, 2012; 4. Scorei Romulus- Rolul esteticii industrial în asigurarea calității alimentelor, Editura Info, Craiova, 2006; 5. Turtoi Maria - Mărfuri alimentare și securitatea consumatorului, Editura Alma Mater, Sibiu, 2009.		
7.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
VERIFICAREA STANDARDIZATĂ A AMBALAJELOR FOLOSITE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ Definiția noțiunii de standard. Tipuri de standarde existente. Verificarea calității ambalajelor prin încercări de tip și încercări de lor. Verificarea rezistenței ambalajelor. Verificarea ambalajelor de hârtie folosite la transportul produselor alimentare. Verificarea sacilor de polietilenă folosiți la transportul produselor alimentare. Tehnici de verificare a formei, dimensiunilor, masei nete, aspectului, aderenței stratului de cerneală, stabilității, spațiului de capăt, uniformității bordurii și a execuției acesteia, modului de așezare a capacului ambalajelor. Verificarea etanșeității ambalajelor. Verificarea ambalajelor din punct de vedere al rezistenței la agenții chimici.	Prezentări power-point. Exemplificări. Calcul.	4 ore
VERIFICAREA UNOR INFORMAȚII OBLIGATORII SAU FACULTATIVE INCLUSE ÎN SISTEMUL DE ETICHETARE CODUL DE BARE - sistem simplu și eficient de identificare a produselor alimentare. Definirea și descrierea codului de bare. Prezentarea celor mai utilizate coduri. Descifrarea codului cifric folosit la etichetarea produselor alimentare. Modul de acordare a codului de bare. MARCAREA ȘI ETICHETAREA PRODUSELOR ALIMENTARE SUPUSE IRADIERII Tehnica iradierii, efectele iradierii, dozele de radiații admise, modul de inscripționare a produselor alimentare care au fost tratate cu radiații ionizante.	Prezentări power-point, studii de caz, exemplificări.	4 ore
IDENTIFICAREA ÎN SISTEMUL DE ETICHETARE A PRODUSELOR ALIMENTARE A ÎNSEMNELOR DE	Prezentare power-point, studii de caz	2 ore

CALITATE NAȚIONALE ȘI EUROPENE Identificarea produselor alimentare cu însemne de calitate naționale în RNTP și cele europene în baza de date DOOR. Identificarea logo-urilor atribuite pe ambalajele diferitelor produse alimentare provenite din România sau din Uniunea Europeană.		
VERIFICAREA AMBALAJELOR CU DULCEAȚĂ Verificarea calitativă a ambalajelor cu dulceață prin metoda cu scări de punctaj. Verificarea existenței indicațiilor obligatorii în sistemul de etichetare a unor ambalaje cu dulceață.	Prezentări power-point, studii de caz	2 ore
TEHNICI DE VERIFICAREA AMBALĂRII, ETICHETĂRII ȘI RESPECTĂRII STANDARDELOR DE COMERCIALIZARE A LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR ÎN STARE PROASPĂTĂ Verificarea respectării prevederilor legale și a standardelor de comercializare privind ambalarea și etichetarea unor ambalaje cu legume și fructe achiziționate din rețeaua comercială. Calcularea toleranțelor de calitate și calibrul. Determinarea gradului de deshidratare. Determinarea conținutului de suc. Completarea unor fișe de cuantificare a defectelor	Prezentări power-point, studii de caz pe diferite ambalaje cu legume și fructe. Fișe de verificare	2 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA LAPTELUI Analizarea diferitelor ambalaje cu lapte (sticlă, carton, plastic, etc.) în contextual designului și influența deciziei consumatorului. Verificarea inserării informațiilor obligatorii în sistemul de etichetare. Verificarea influenței ambalajului asupra proprietăților senzoriale ale laptelui.	Prezentări power-point. Studii de caz.	2 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA CONSERVELOR DIN CARNE Analiza diferitelor conserve din carne achiziționate din rețeaua de comercializare privind respectarea normelor de etichetare. Verificarea stării cutiilor, convexitatea capacelor, falțul, continuitatea stratului protector, etc. Analiza conținuturilor în vederea depistării unor probleme de sterilizare, supraumplerea cutiilor, folosirea unor materiale necorespunzătoare, etc. Influența designului ambalajelor conservelor asupra deciziei de cumparare.	Prezentări power-point. Studii de caz.	2 ore
VERIFICAREA AMBALĂRII ȘI ETICHETĂRII OUĂLOR Analiza unor ambalaje cu ouă achiziționate din rețeaua de comercializare privind respectarea normelor de etichetare în corelație cu tehnologia de creștere a găinilor și codurile de producător atribuite. Verificarea ștanțării ouălor. Analizarea designului ambalajelor cu ouă.	Prezentări power-point, studii de caz. Studiu la raft.	2 ore
AMBALAREA ȘI ETICHETAREA MIERII Analizarea calitativă a unor ambalaje cu miere folosind metoda cu scări de punctaj. Verificarea respectării prevederilor legale în ceea ce privește etichetarea unor ambalaje cu miere achiziționate din rețeaua comercială.	Prezentări power-point, studii de caz. Studiu la raft.	2 ore
VERIFICAREA AMBALĂRII ȘI ETICHETĂRII VINURILOR Analizarea vinurilor îmbuteliate în diferite tipuri de ambalaje (sticlă, BB, plastic, etc.), precum și a informațiilor cuprinse	Prezentări power-point, studii de caz. Studiu la raft.	2 ore

în sistemul de etichetare coroborat cu prevederile legislative. Desingnul etichetelor aplicate pe ambalajele cu vin.		
13. VERIFICAREA AMBALĂRII ȘI ETICHETĂRII BERII Analizarea ambalajelor folosite în industria berii în concordanță cu informațiile cuprinse în sistemul de etichetare și cu prevederile legislative. Evaluarea conformității cu cerințele privind caracterul reutilizabil al ambalajului. Analizarea designului diferitelor ambalaje cu bere.	Prezentări power-point, studii de caz. Studiu la raft.	2 ore
14. Recapitulare	Discuții libere, interacțiune.	2 ore
Total		28 ore
Bibliografie		
1. Scorei Romulus- Rolul esteticii industrial în asigurarea calității alimentelor, Editura Info, Craiova, 2006 2. Acte normative naționale, Regulamente europene, standarde, norme și alte reglementări privind producerea și comercializarea produselor alimentare.		

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

Conținutul disciplinei cuprinde teme de actualitate (pe plan local, național, internațional) ce constituie subiectul de interes și/sau al unor dezbateri/cercetări realizate de asociațiile profesionale și/sau angajatori.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Tratarea corespunzătoare a tuturor subiectelor din examen	Examinare	40%
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Evaluare pe parcurs	20%
9.5. Seminar/laborator	Activitate susținută în cadrul lucrărilor practice	Evaluare pe parcurs	20%
	Răspunsurile finale la lucrările practice de laborator	Examinare	20%
9.6. Standard minim de performanță			
- Prezența obligatorie la minim 50% din lucrările practice efectuate. - Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: proprietățile materialelor de ambalare, tipurile de materiale utilizate și tipurile de ambalaje folosite la ambalarea produselor alimentare. - Cunoașterea reglementărilor naționale și internaționale/UE privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare. - Însușirea principalelor elemente de design utilizate la ambalajele produselor alimentare.			

Data completării
20.09.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar




Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian
Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Agronomie
1.3. Departamentul	D 31 – Măsurători terestre – Management – Mecanizare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Marketing D31CEPAL437						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian						
2.3. Titularul activităților de seminar	Șef lucr. dr. MEDELETE Dragoș Mihai						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Economie teoretică, Management, discipline tehnologice;
4.2. de competențe	- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică informațională și de proiectare;
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Acces la baze de date din domeniu;

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

Cunoștințe /	Studentul/Absolventul: 2. explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare;
Aptitudini (Abilități)/	Studentul/Absolventul: 3. estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție; 4. aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate;
Responsabilitate și autonomie/	Studentul/Absolventul: 2. ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1.Noțiuni introductive de marketing 1.1. Definiție, obiective 1.2. Tehnici și modele de marketing	față în față	- Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii - Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc.	2
2. Organizarea serviciilor de marketing 2.1. Funcțiile marketingului 2.2. Organizarea internă a serviciului de marketing			2
3. Piața produselor agroalimentare 3.1. Conținutul noțiunii de piață și rolul economic al acesteia 3.2. Tehnici de studiere a pieței			4
4. Elemente de psihologia consumatorului 4.1. Variabilele explicative individuale 4.2. Variabilele explicative sociologice și psihosociologice 4.3. Decizia de cumpărare			2
5. Segmentarea piețelor 5.1. Principiile segmentării 5.2. Criterii de segmentare 5.3. Principalele metode de segmentare			2

6. Previziunea în activitatea de marketing 6.1. Tipuri de previziune 6.2. Metode calitative de previziune 6.3. Metode statistice de previziune 6.4. Modele explicative de previziune 6.5. Metode experimentale de previziune			4
7. Mixul de marketing 7.1. Politica produsului 7.2. Politica prețului 7.3. Distribuția produselor agroalimentare 7.4. Comercializarea produselor 7.5. Comunicarea - verigă a relațiilor agentului economic cu piața			8
8 Politica de piață a agentului economic - parte integrantă a strategiei de marketing 8.1. Strategia de marketing 8.2. Contribuția marketingului la orientarea activității unui agent economic 8.3. Elaborarea unei strategii de marketing 8.4. Strategia producătorilor			4
Bibliografie:			
24. Alecu I. I., Constatin M., 2011, Marketing agricol, Ed. Cres, București			
25. Blythe J., 2007, Esențialul în marketing, Ediția a doua, Ed. Rentrop & Straton, București			
26. Constatin M., 2018, Dicționar explicativ de agromarketing, Ed. Tribuna Economică, București			
27. Constantin M., 2017, Marketingul producției agroalimentare, Ed. Academiei Oamenilor de Știință din România, București			
28. Constantin M. și colab., 2009, Marketingul producției agroalimentare, Ed. Agro Tehnica, București			
29. Constantin M. și colab., 2007, Marketing, U.S.A.M.V. București			
30. Lendrevie J., Lindon D., 1993, Mercator, Theorie et pratique du marketing, Edition Dalloz , Paris			
31. Manole V., Stoian Mirela, 2001, Agromarketing, Editura ASE, București			
32. Olaru Adriana, 2004, Marketing, Ed.Fundatia Dunarea de Jos Galați			
33. Pânzaru R.L., Medelele D. M., Ștefan G., 2007, Elemente de management și marketing în agricultură, Ed. Universitaria Craiova			
34. Pânzaru R. L., 2019, Marketing, Manual universitar pentru învățământul cu frecvență redusă, Ed. Sitech, Craiova			
35. Pânzaru R. L., 2025, Marketing, Note de curs, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic (https://cis01.ucv.ro/evstud/)			
36. Pânzaru R. L., 2025, Marketing, Caiet de lucrări practice, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic (https://cis01.ucv.ro/evstud/)			
37. Susanu I.O. , Cristache N, 2005, Marketing - aplicatii, Ed. Didactică și Pedagogică, București			
38. Ștefan G., Bodescu D, Toma A.D., Pânzaru R.L., 2007, Economia și filiera produselor agroalimentare, Ed. Alfa Iași			
39. Yadin D., 2006, Dicționar internațional de marketing, Ed. Rentrop&Straton, București			
40. X X X, 2001, Ghidul indicatorilor economici, Ed. Teora, București			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Capacitatea pieței produselor alimentare	față în față	- Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii - Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc.	2
2. Coeficientul de elasticitate al cererii și ofertei			2
3. Testul conjunctural			2
4. Politica de distribuție a produselor alimentare			4
5. Disponibilul și consumul alimentar pentru principalele grupe de produse vegetale (cereale, legume, fructe, ulei vegetal, zahăr)			8
6. Disponibilul și consumul alimentar pentru principalele grupe de produse de origine animalieră (carne, lapte, ouă)			6
7. Disponibilul și consumul alimentar pentru principiile nutritive (calorii, proteine, lipide)			4
Bibliografie:			
16. Alecu I. I., Constatin M., 2011, Marketing agricol, Ed. Cres, București			
17. Blythe J., 2007, Esențialul în marketing, Ediția a doua, Ed. Rentrop & Straton, București			
18. Constatin M., 2018, Dicționar explicativ de agromarketing, Ed. Tribuna Economică, București			
19. Constantin M., 2017, Marketingul producției agroalimentare, Ed. Academiei Oamenilor de Știință din România, București			
20. Constantin M. și colab., 2009, Marketingul producției agroalimentare, Ed. Agro Tehnica, București			
21. Constantin M. și colab., 2007, Marketing, U.S.A.M.V. București			
22. Lendrevie J., Lindon D., 1993, Mercator, Theorie et pratique du marketing, Edition Dalloz , Paris			
23. Manole V., Stoian Mirela, 2001, Agromarketing, Editura ASE, București			
24. Olaru Adriana, 2004, Marketing, Ed.Fundatia Dunarea de Jos Galați			
25. Pânzaru R.L., Medelete D. M., Ștefan G., 2007, Elemente de management și marketing în agricultură, Ed. Universitaria Craiova			
26. Pânzaru R. L., 2019, Marketing, Manual universitar pentru învățământul cu frecvență redusă, Ed. Sitech, Craiova			
27. Pânzaru R. L., 2025, Marketing, Note de curs, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic (https://cis01.ucv.ro/evstud/)			
28. Pânzaru R. L., 2025, Marketing, Caiet de lucrări practice, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic (https://cis01.ucv.ro/evstud/)			
29. Susanu I.O. , Cristache N, 2005, Marketing - aplicatii, Ed. Didactică și Pedagogică, București			
30. Ștefan G., Bodescu D, Toma A.D., Pânzaru R.L., 2007, Economia și filiera produselor agroalimentare, Ed. Alfa Iași			
31. Yadin D., 2006, Dicționar internațional de marketing, Ed. Rentrop&Straton, București			
32. X X X, 2001, Ghidul indicatorilor economici, Ed. Teora, București			
33. www.fao.org			

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

- Familiarizarea auditoriului cu aspectele concrete ale activității din cadrul unei întreprinderi alimentare, în ceea ce privește organizarea și derularea lucrărilor curente, stabilire de strategii de marketing**

9. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	- răspunsurile la examen - testarea periodică prin lucrări de control	EXAMEN SCRIS	60%
10.5. Seminar/laborator	- răspunsurile finale la lucrările practice de laborator	TESTARE FINALĂ	10%
	- testarea continuă pe parcursul semestrului	TESTARE CONTINUĂ	10%
	- activitățile gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte etc.	REFERAT	20%
10.6. Standard minim de performanță			
- Efectuarea unei analize și elaborarea unui proiect de marketing în industria alimentară. - Executarea operărilor specifice din sfera de producție în baza fișei postului, cu respectarea normelor și valorilor eticii profesionale. Realizarea unui proiect individual. - Realizarea unui portofoliu cu identificarea și descrierea rolurilor profesionale la nivelul unei echipe subordonate. Realizarea unui proiect în echipă. - Elaborarea unui studiu tehnic prin utilizarea eficientă a surselor și resurselor relevante și actuale de documentare (inclusiv internet, baze de date, cursuri online etc.)			

Data completării
09.09.2025

Titular de disciplină,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Agronomie
1.3. Departamentul	D31- MĂSURĂTORI TERESTRE – MANAGEMENT - MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE/INGINER

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ D31CEPAL438						
2.2. Titularul activităților de curs	PROF.UNIV. ABIL.DR.ING. PETRE SĂVESCU						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	AS.UNIV.DRD. ALEXANDRA-IOANA IONESCU						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB/DS

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					7
Examinări					7
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual					44
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de chimie, biochimie, tehnologii alimentare
4.2. de competențe	C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Condiții normale: sală de curs dotată cu mijloace audio-video și de prezentare digitală (lap top și videoproiector)
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Condiții normale de laborator

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Tehnologii de procesare utilizate în industria alimentară; noțiuni introductive. Terminologie.	față în față	Prelegere frontală și expunere interactivă în ppt. Observarea și un dialog permanent cadru didactic-student care permit utilizarea conversației euristice, problematizării	2 ore
2. Clasificarea tehnologiilor alimentare. Caracteristici ale tehnologiilor alimentare.			2 ore
3. Principii de proiectare și estetica tehnologică. Principii aplicate EHEDG.			2 ore
4. Tehnologii extractive. Tehnologia zahărului, amidonului și a produselor zaharoase			2 ore
5. Tehnologii extractive. Tehnologia uleiului			2 ore
6. Tehnologii fermentative. Tehnologia vinurilor albe de calitate superioară			6 ore
7. Tehnologia obținerii vinurilor roșii de calitate superioară.			
8. Tehnologia obținerii vinurilor rose de calitate superioară			2 ore
Tehnologia obținerii			

malțului și a berii			
Tehnologia obținerii sucurilor de legume/ fructe			2 ore
Tehnologia obținerii unor conserve din materii prime vegetale			2 ore
Tehnologii de procesare alimente – în sistem ecologic			2 ore
Cerințe ale GMP în acord cu cerințele SMSA rezultate din standardul SR EN ISO 22000:2018			2 ore
Bibliografie:			
Banu, C. (coordonator), 1999, <i>Manualul Inginerului de Industrie Alimentară</i>, Vol I, Ed. Tehnica, Bucuresti Banu, C. (coordonator), 2000, <i>Manualul Inginerului de Industrie Alimentară</i>, Vol II, Ed. Tehnica, Bucuresti Belitz, H.-D.; Grosch, W.; Schieberle, P., <i>Food chemistry</i>, Springer Verlag, Berlin, 2004 Petre Săvescu – „Tehnologii folosite la obținerea zahărului din sfecla de zahăr”, 197 pagini, Editura SITECH, Craiova, 2008, ISBN 9789737467942 Petre Săvescu – Tehnologii în industria zahărului și a produselor zaharoase – Note de curs on-line. Maria Turtoi-Mărfuri alimentare și securitatea consumatorului, Editura Alma Mater, Sibiu, 2009 Ramaswamy HS, Marcotte M. 2006. <i>Food Processing: Principles and Practice</i>. CRC/Taylor & Francis, Boca Raton, FL, Toledo RT. 2007. <i>Fundamentals of Food Process Engineering</i>, 3rd edn. Springer Science, New York AlakomiHet al. 2002. The hurdle concept. In: T Ohlsson,NBengtsson (eds.) <i>Minimal Processing Technologies in the Food Industry</i>. CambridgeWoodhead Publishing, Cambridge, UK, Barbosa-Canovas, J Welti-Chanes, E Paradas-Arias (eds.) <i>Food Engineering Integrated Approaches</i>. Springer, New York, Holdsworth SD. 1992. <i>Aseptic Processing and Packaging of Food Products</i>. Elsevier, London. Petre Săvescu – Tehnologii Generale în industria alimentară(l) 2025. Note de curs, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (https://cis01.ucv.ro/evstud/)			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Protecția Muncii. Noțiuni generale despre concentrații, erori experimentale.	față în față	Instructaj General și Specific conform Normativelor Legale în vigoare	2 ore
Încercări fizico-chimice și microbiologice utilizate în industria extractivă (zahăr și produse zaharoase)		-Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; Se desfășoară pe grupe, punându-se accentul pe dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă. Se va utiliza expunerea interactivă, observația, conversația euristică.	4 ore
Încercări fizico-chimice și microbiologice utilizate în industria extractivă (uleiuri și produse obținute din plante oleaginoase)			4 ore
Încercări fizico-chimice și microbiologice utilizate în industria fermentativă (bere, vinuri)			4 ore
Încercări fizico-chimice și microbiologice utilizate în industria fermentativă (sucuri, produse carbonatate sau necarbonatate)			4 ore
Încercări fizico-chimice și microbiologice utilizate în industria conservelor obținute din produse alimentare de origine vegetală			2 ore
Seturi de analize care se realizează în obținerea alimentelor în regim de lucru ecologic			
Principii aplicate de EHEDG			
1.			
Bibliografie:			

- Petre Săvescu – „Metode moderne de analize fizico-chimice utilizate în procesul de obținere a zahărului”, Editura Universitaria, Craiova, 2009, ISBN 978-606-510-518-8,
- Colecția de STASURI și STANDARDE din domeniul reglementat
- Regulamentele EU din domeniu
- Vega-Mercado H et al. 1997. Non-thermal food preservation: pulsed electric fields. *Trends Food Sci Technol* 8(5): 151–157.
- Wilkinson VM, Gould GW. 1998. *Food Irradiation: A Reference Guide*. Woodhead Publishing, Abington, Cambridge, UK.
Petre Săvescu – Tehnologii Generale în industria alimentară(I) 2025. Aplicații Practice, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (<https://cis01.ucv.ro/evstud/>)
- www.fao.org
- www.efsa.org
- www.fda.org
- www.madr.ro

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

Conținuturile disciplinei sunt coroborate strict cu așteptările comunității epistemice, cu așteptările angajatorilor, cu Procedurile și Instrucțiunile de Lucru Specifice, cu GMP, cu Reglementările naționale și internaționale (titularul disciplinei fiind membru în Consiliul Național de Acreditare RENAR)

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 - testarea periodică prin lucrări de control	Se evaluează printr-un Referat cu temă aleasă și prin aprecierea participării active la curs	45%
	Comunicare interactivă	Sumativă	15%
9.5. Laborator	Participare pe grupuri mici de lucru, Capacitate decizională	Sunt evaluate continuu rezultatele obținute Testare continuă	20%
	Deprinderi de lucru, Inițiativă	Referat	20%
9.6. Standard minim de performanță			
Media ponderată de mai sus cu minim 5 puncte de medie la testarea periodică și minim 5 puncte la Referatul tematic final Cunoașterea prevederilor legislației în vigoare cu privire la Tehnologii Generale în Industria Alimentară Cunoașterea principalelor metode de analiză utilizate în testarea produselor alimentare			

Data completării
10.09. 2025

Titular de disciplină,
Prof.univ.abil.dr.ing. PETRE SĂVESCU
Semnătura titularului

23.09.2025

Data avizării în departament
Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian
Semnătura directorului de departament,

CONSULTAȚII: Marți, 18-20



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Agronomie
1.3. Departamentul	D 31 – Măsurători terestre – Management – Mecanizare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii universitare	Licență
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	ETICĂ ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ D31CEPAL439						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. univ.dr. habil. OLARU Aurel-Liviu						
2.3. Titularul activităților de seminar							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DC/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	0
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	0
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					4
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	36				
3.8. Total ore pe semestru	50				
3.9. Numărul de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- Spații de învățământ dotate corespunzător; - Tehnică informațională și de proiectare.
5.2. de desfășurare a	•

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

Cunoștințe /	Studentul/Absolventul: 3. explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare;
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 5. estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție; 6. aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate;
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 3. ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Observații
Prezentarea tematicii, obiectivelor, metodelor; Introducere. Ce este etica? Ce este integritatea? Abordări interdisciplinare și integrative	Prelegeri și dezbateri	2 ore
Cadrul legislativ și standarde etice aplicabile deontologiei profesionale specifice mediului academic și bune conduite în cercetarea științifică		2 ore
Plagiatul, autoplagiatul și alte abateri de la normele de bună conduită în cercetare științifică, dezvoltare tehnologică și inovare		2 ore
Probleme ale eticii în cercetarea academică (Colectarea, stocarea, păstrarea datelor. Un numitor comun în majoritatea cazurilor de abatere științifică. Practici de publicare: Autori. Supravegherea personalului de cercetare)		2 ore
Etica în procesul de predare în mediul academic. Etica în cercetare; conflict de interese. Codul de Onoare al integrității academice. Instrumente de guvernare judiciară a studenților. Incidente de hărțuire rasială și sexuală.		2 ore
Corupția – concept, prevenire, combatere; Costul ascuns al favorurilor - conflictul de interese; Transparența – un panaceu? Cariere etice; avertizorii de integritate vs. consilierii de etică		1 oră
Codurile etice profesionale; Erori, greșeli și sancțiuni; Probleme etice ale predării propriei discipline; Probleme etice între colegi, Probleme etice legate de bani; Confidențialitatea, Relația cu clientul; Evaluare – expertiză		1 oră

– anchetă; Acordul informat		
Codul de etică și deontologie profesională universitară al UCV		1 oră
Principii generale de evaluare. etapele evaluării		1 oră
Bibliografie		
Bibliografie obligatorie - Bertram Gallant T., Academic Integrity in the 21st Century: A Teaching and Learning Imperative, Jossey-Bass, 2008. - Stachowicz-Stanusch A., Academic ethos management: building the foundation for integrity in management education. Business Expert Press, 2012. - Sutherland-Smith W., Plagiarism, the Internet, and Student Learning: Improving Academic Integrity, Routledge, 2008. Milton C.L. Ethics and Academic Integrity. Nursing Science Quarterly. Vol. 28 (1), pp. 18-20. doi: 10.1177/0894318414558620. 2014. - Ioan, B., Astărăstoae, V. (2013). (ed.). Dileme etice la finalul vieții, Iași: Editura Polirom. - Ionescu Gh. Gh., Bibu N., Munteanu V., Gligor D. (2010) Etica în afaceri. Timișoara: [SEP]Editura Universității de Vest din Timișoara - Haidt, J. Mentea moralistă. De ce ne dezbină politica și religia? București: Editura [SEP]Humanitas - Macfarlane, B., Zhang J., Pun A., Academic integrity: a review of the literature, Studies in Higher Education, 39:2, 339-358, DOI: 10.1080/03075079.2012.709495. 2012. - Macfarlane B., Researching with integrity: the ethics of academic enquiry, Routledge, 2009. - Mihailov, E. (2017). Arhitectonica moralității. București: Editura Paralele 45 - Miluț M. – Note de curs - Miroiu, A., (1995). Etica aplicată. București: Editura Alternative, Filosofie & Societate - Peseschkian, N. (2005). Povești orientale ca instrumente de psihoterapie. București: [SEP]Editura Trei - Olaru, B. Holman, A., (coord.). (2015). Contribuții la psihologia morală: evaluări ale [SEP]rezultatelor și noi cercetări empirice. București: Editura Prouniversitaria - Singer, P. (2006), Tratat de Etică, București: Editura Polirom - Singer, P. (2017). Altruismul eficient. Ghid pentru o viață trăită în mod etic. București: [SEP]Editura Litera - Taleb, N.N. (2014). Antifragil. Ce avem de câștigat de pe urma dezordinii. București: [SEP]Editura Curtea Veche - XXX Legea educației 199/2023 cap. XX Etica și deontologia universitară - XXX Legea 206/2004 Deontologia activității de cercetare - XXX L-319/2003 privind Statutul personalului de cercetare-dezvoltare https://www.ucv.ro/pdf/invatamant/management/regulamente/Regulamente_personal/Cod_etica.pdf		

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

Conținutul disciplinei este coroborat cu conținutul disciplinelor similare predate în alte centre universitare, cu structura și conținutul disciplinelor predate la universități europene.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluarea pe parcursul semestrului	- evaluarea orală (pe baza implicării în dezbateri) -realizare referate	40%
	Evaluarea la final de semestru	- examinare finală scrisă	60%

10.5. Seminar/laborator	-	-	-
10.6. Standard minim de performanță			
Obținerea unei note de minim 5, care certifică acumularea unui minim de cunoștințe în domeniul eticii și integrității academice.			

Data completării
09.09.2025

Titular de disciplină,
Prof. Habil.dr. OLARU Liviu-Aurel

Semnătura titularului

Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,

PROGRAM CONSULTAȚII: luni 12-14



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Agronomie
1.3. Departamentul	D31- MĂSURĂTORI TERESTRE – MANAGEMENT - MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE/INGINER

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE D31CEPAL329						
2.2. Titularul activităților de curs	PROF.UNIV. ABIL.DR.ING. PETRE SĂVESCU						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	AS.DRD. ANA-MARIA-BLEJAN						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOP/DS

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					4
Tutoriat					2
Examinări					3
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual					19
3.8. Total ore pe semestru					56
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de chimie, biochimie, tehnologii alimentare
4.2. de competențe	C1 Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. C5 Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Condiții normale: sală de curs dotată cu mijloace audio-video și de prezentare digitală (lap top și videoproiector)
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Condiții normale de laborator

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

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

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
9. TROFINELE. Proteine. Lipide. Glucide. Apă. Elemente minerale. Vitamine. Fibre alimentare 2. METABOLISM. ASIMILAȚIE. DEZASIMILAȚIE. FIZIOLOGIA DIGESTIEI	față în față	Conversația euristică Demonstrația Prelegeri ilustrate Conversația Explicația	2 ore
10. 2.1. Glucide – rol, clasificare, aport zilnic			2 ore
11. 2.2. Lipide – rol, clasificare, aport zilnic			2 ore
12. 2.3. Proteine – rol, clasificare, aport zilnic			2 ore
13. 2.4. Tuburări nutriționale. Efectele aportului excesiv de calorii			2 ore
14. 2.5. Apa în organism			2 ore
15. 2.6. Macrominerale esențiale			2 ore
16. 2.7. Microminerale esențiale			2 ore

17. 2.8. Fibrele alimentare			2 ore
18. 2.9. Vitamine – clasificare, rol, aport zilnic			2 ore
19. 3. CLASIFICAREA ALIMENTELOR ÎN RAPORT CU PROPRIETĂȚILE LOR NUTRITIVE Valoarea nutritivă a grupelor de alimente			2 ore
20. 4. Metabolismul bazal. Factorii care influențează metabolismul bazal			2 ore
21. 5. Metabolismul energetic. Factorii care condiționează consumul de energie. Exprimarea energiei conținute de substanțele nutritive			2 ore
22. 6. ALIMENTAȚIA OMULUI ȘI DIETA Principalele tipuri de efort și de activități. Cheltuielile energetice și rația alimentară.			2 ore
Bibliografie:			
Segal, R., Principiile nutriției umane, Ed.Academica, Galați, 2002 Costin, G.M., Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed.Academica, Galați, 2001 Segal, B., Costin, G., Segal, R., Metode moderne privind îmbogățirea valorii nutritive a produselor alimentare, Ed. Ceres, București, 1987 ***Alimentație, nutriție și sport de performanță, Centrul de cercetări pentru probleme de sport, București, 2000 Banu, C., 2002. Manualul inginerului de industrie alimentară. Ed. Tehnică, București. Vlaicu, B., Factorul de mediu, alimentația și sănătatea publică, Eurobit, Timisoara, 1998 Costin, G.M., Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed.Academica, Galați, 2001 Petre Săvescu – Principii de Nutriție Umană. 2025. Note de curs, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (https://cis01.ucv.ro/evstud/) www.fao.org www.efsa.org www.fda.org www.madr.ro			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Principalele grupe de produse alimentare - alimentația echilibrată și normele de consum.	față în față	Observația organizată și sistematică Demonstrația Studiul de caz	4 ore
2. Calitatea senzorială a alimentului și profilul nutrițional al alimentului			4 ore
Indicele de sațietate al alimentelor.			4 ore
Indicele de densitate nutrițională.			4 ore
Indicele de densitate calorică. Indexul glicemic			4 ore
3. Calculul necesarului caloric pe grupe de vârstă, gen, efort zilnic depus			4 ore
4. Metabolismul bazal. Calcularea metabolismului bazal după tabele. Calcularea metabolismului bazal după formula lui Ridd.			4 ore
5. Metabolismul energetic. Principiile alcătuirii rației alimentare.			4 ore
6. Rația alimentară. Metode de calcul utilizate la rații alimentare			4 ore

7. Analiza influența prelucrărilor tehnologice asupra valorii nutritive a produselor alimentare. Stabilirea bilanțului nutritiv al unui produs			4 ore
Bibliografie:			
Jelea S.G., Jelea O.C., 2015. Principii de nutriție umană. Indrumător de lucrări practice. Ed. a II-a revizuită și adăugită. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca,			
Mencinicopschi, G., 2010. Noua ordine alimentară. Și noi ce mai mâncăm? Vol I. Coreus Publishing, București.			
Mencinicopschi, G., 2010. Și noi ce mai mâncăm... ca să slăbim? Vol II. Coreus Publishing, București.			
Niculescu, Th.C., Cărmăciu, R., Voiculescu, B., Sălăvăstru, C., Niță, C., Ciornei, C., 2003. Anatomia și fiziologia omului - compendiu. Ediția a II-a. Ed. Corint, București.			
Petre Săvescu – Principii de Nutriție Umană. 2025. Aplicații Practice, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic, (https://cis01.ucv.ro/evstud/)			

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

Conținuturile disciplinei sunt coroborate strict cu așteptările comunității epistemice, cu așteptările angajatorilor, cu Procedurile și Instrucțiunile de Lucru Specifice, cu GHP, cu Reglementările naționale și internaționale (titularul disciplinei fiind membru evaluator în Consiliul Național de Acreditare RENAR și Expert Tehnic și Evaluator Tehnic în Profil, la RENAR)

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 - testarea periodică prin lucrări de control	Se evaluează printr-un Referat cu temă aleasă și prin aprecierea participării active la curs	45%
	Comunicare interactivă	Sumativă	15%
9.5. Laborator	Participare pe grupuri mici de lucru, Capacitate decizională	Sunt evaluate continuu rezultatele obținute Testare continuă	20%
	Deprinderi de lucru, Inițiativă	Referat	20%
9.6. Standard minim de performanță			
- Media ponderată de mai sus cu minim 5 puncte de medie la testarea periodică și minim 5 puncte la Referatul tematic final - Cunoașterea Normativelor Generale în vigoare cu privire la Nutriția Umană - Cunoașterea principalelor metode de analiză și de calcul al rației alimentare utilizate în Nutriția Umană			

Data completării

10.09. 2025

Titular de disciplină,

Prof.univ.abil.dr.ing. Petre SĂVESCU

Semnătura titularului



Data avizării în departament

23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,



CONSULTAȚII: Marți, 18-20



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MĂSURĂTORI TERESTRE MANAGEMENT MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii de licență	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Specializarea	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei / codul disciplinei	Legislație în Industria Alimentară – Curs D31 CEPAL 330						
2.2. Titularul activităților de curs	Dr. Ing. Cristina - Emanuela VLADU						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	As. Univ.Drd. Alexandra-Ioana IONESCU						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOP

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator/proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator/proiect	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					6
Tutoriat					6
Examinări					4
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual	44				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Discipline de specialitate
4.2. de competențe	• Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică multimedia;
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Spații de învățământ, tehnică multimedia, aparatură specifică de laborator; • Parteneriat cu mediul economic din domeniu; • Parteneriat cu laboratoare oficiale de control.

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Număr de ore
1. ROLUL ȘI IMPORTANȚA REGLEMENTĂRII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ - Rolul reglementării activităților în sectorul alimentar - Importanța reglementării în industria alimentară - Impactul reglementărilor în industria alimentară	Prelegere, discuții interactive, prezentări power-point, discurs, interacțiune.	2
2. PRINCIPALELE ORGANISME INTERNAȚIONALE, EUROPENE ȘI NAȚIONALE IMPLICATE ÎN REGLEMENTAREA INDUSTRIEI ALIMENTARE - Organisme internaționale și europene implicate în	Prelegere, discuții interactive, prezentare power-point	2

reglementarea sectorului industriei alimentare - Organisme naționale implicate în reglementarea sectorului industriei alimentare în România		
3. CADRUL LEGISLATIV AL UNIUNII EUROPENE Procesul legislativ european. Etapile procedurii legislative ordinare. Documentele juridice emise la nivel european pentru reglementarea sectorului alimentar Instituțiile care monitorizează aplicarea legislației la nivelul Uniunii Europene	Prelegere, discuții interactive, studii de caz.	2
4. REGLEMENTĂRI LEGISLATIVE LA NIVEL INTERNAȚIONAL, EUROPEAN ȘI NAȚIONAL ÎN DOMENIUL INDUSTRIEI ALIMENTARE - Elemente introductive în legislația din domeniul industriei alimentare - Instituții și organizații internaționale implicate în reglementarea domeniului industriei alimentare - Reglementarea domeniului industriei alimentare la nivel european - Reglementarea domeniului industriei alimentare la nivel național	Prelegere, discuții interactive, jocuri de rol, dezbateri.	2
5. STANDARDIZAREA ACTIVITĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ LA NIVEL NAȚIONAL, EUROPEAN ȘI INTERNAȚIONAL - Standardizarea activităților la nivel internațional și european - Standardizarea activităților la nivel național - Categoriile de standarde care se aplică în România	Prelegere, discuții interactive, prezentări power-point, discurs, interacțiune.	2
6. NORME ȘI REGLEMENTĂRI OBLIGATORII ALE UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ DIN DOMENIUL INDUSTRIEI ALIMENTARE PRIVIND SIGURANȚA ȘI SECURITATEA CONSUMATORILOR - Unități de alimentație publică existente la nivel național - Obligații legislative ale unităților de alimentație publică existente la nivel național privind dotările, personalul, igiena, salubritatea - Obligații legislative ale unităților de alimentație publică privind spațiul de producție, depozitare și comercializare. - Obligații legislative ale unităților de alimentație publică privind personalul care deservește activitățile. - Obligații legislative ale unităților de alimentație publică privind salubritatea spațiilor - Obligații legislative ale unităților de alimentație publică privind igiena, siguranța și salubritatea alimentelor.	Prelegere, discuții interactive, studiu de caz.	2
7. NORME ȘI REGLEMENTĂRI OBLIGATORII PRIVIND PRODUCȚIA, PROCESAREA, DEPOZITAREA, PĂSTRAREA, TRANSPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA PRODUSELOR ALIMENTARE - Obligații legislative ale unităților de producție, procesare, depozitare privind dotările, personalul, igiena, salubritatea. - Obligații legislative, norme și reglementări privind unitățile de	Prelegere, discuții interactive, studiu de caz.	2

producție și procesare a produselor alimentare privind <u>spațiul de producție</u> - Norme și reglementări privind echipamentele destinate producției și ambalării/îmbutelierii produselor alimentare - Norme și reglementări privind igiena personalului implicat în domeniul producției, ambalării/îmbutelierii și comercializării produselor alimentare		
8. OBLIGAȚII LEGISLATIVE, NORME ȘI REGLEMENTĂRI OBLIGATORII ALE UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ, UNITĂȚILOR DE PROCESARE, AMBALARE, DEPOZITARE, TRANSPORT ȘI COMERCIALIZARE PRIVIND SĂNĂTATEA PUBLICĂ	Prelegere, discuții interactive.	2
9. NORME ȘI REGLEMENTĂRI LEGISATIVE PRIVIND PRODUCEREA PRODUSELOR ALIMENTARE	Prelegere, discuții interactive, studiu de caz.	2
10. NORME ȘI REGLEMENTĂRI LEGISATIVE PRIVIND ETICHETAREA ȘI COMERCIALIZAREA PRODUSELOR ALIMENTARE	Prelegere, discuții interactive.	2
11. SISTEME INTERNAȚIONALE, EUROPENE ȘI NAȚIONALE DE SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ HACCP, ISO 2022, Program de autocontrol, etc.	Prelegere, discuții interactive, studiu de caz.	2
12. REGLEMENTĂRI LEGISLATIVE PRIVIND PROTECȚIA CONSUMATORILOR, SIGURANȚA ALIMENTARĂ ȘI COMBATAREA PARCTICILOR INCORECTE	Prelegere, discuții interactive.	2
13. RĂSPUNDEREA JURIDICĂ, SANCTIUNI ȘI CONTRAVENȚII ÎN DOMENIUL INDUSTRIEI ALIMENTARE - Răspunderea juridică în domeniul Industriei Alimentare - Contravenții și sancțiuni aplicabile în domeniul industriei alimentare	Prelegere, discuții interactive, studiu de caz.	2
14. ORGANIZAREA ACȚIUNILOR DE INSPECȚIE ȘI CONTROL LA OPERATORII ECONOMICI CU ACTIVITĂȚI ÎN DOMENIUL INDUSTRIEI ALIMENTARE	Prelegere, discuții interactive, exemplificări, prezentare cazuri concrete.	2
7.2. Seminar /laborator/Proiect	Metode de predare	Observații
1. Analiza comparativa a diferitelor acte normative care reglementează domeniul industriei alimentare.	Discuții, prezentare, și/sau analiza acte normative, dezbateri.	2 ore
2. Rolul și impactul organismelor internaționale, europene și naționale în reglementarea industriei alimentare pentru asigurarea siguranței și securității alimentare.	-/-	2 ore
3. Studiu de caz comparativ a actelor normative emise la nivelul Uniunii Europene.	-/-	2 ore
4. Studiu de caz al actelor normative emise la nivel national care reglementarea domeniului industriei alimentare	-/-	2 ore

5. Studiu de caz al standardelor ISO/EN/SR emise pentru reglementarea diferitelor aspecte din domeniul industriei alimentare.	-//-	2 ore
6. Studiu de caz prin generarea ipotetică a unor situații de nerespectarea a actelor normative ce reglementează activitatea unităților de alimentație publică.	-//-	2 ore
7. Studiu de caz prin generarea ipotetică a unor situații de nerespectarea a actelor normative ce reglementează activitatea de producere, depozitare, păstrare și comercializare a produselor alimentare.	-//-	2 ore
8. Studiu de caz al actelor normative emise la nivel national care reglementează activități din domeniul industriei alimentare privind sănătatea publică.	-//-	2 ore
9. Analiza comparativă a actelor normative emise la nivel European și national ce reglementează activitatea de producere a produselor alimentare.	-//-	2 ore
10. Studiu de caz prin generarea ipotetică a unor situații de nerespectarea a actelor normative ce reglementează activitatea de comercializare a produselor alimentare.	-//-	2 ore
11. Exerciții practice privind verificarea sistemului de etichetare la diferite produse alimentare, identificarea îngormățiilor obligații, încadrarea neconformităților și dispunerea măsurilor legale.	-//-	2 ore
12. Studii de caz și exemple practice cu privire la identificarea produselor alimentare falsificate, lipsite de autenticitate sau substituite și încadrarea legislativă a neconformităților.	-//-	2 ore
13. Simulare acțiuni de inspecție/control oficial. Exemple practice de completare a Proceselor verbale de control, constatare și sancționare a contravenției.	-//-	2 ore
14. Etică și comportament în desfășurarea acțiunilor de inspecție. Tipuri de răspundere juridică în industria alimentară (civilă, contravențională, penală).	-//-	2 ore
Total		24 ore
Bibliografie		
1. Ilie Dumitru - Legislație în Industria Alimentară, Editura Pro Universitaria, 2022 2. Viorel Marin și Teofil Vultur - Ghid national de bune practici pentru siguranta alimentelor. Sistemul de siguranta alimentelor HACCP. Produse culinare, Editura Unanus, ; 3. Raluca Andreea Ion - Securitate și siguranță alimentară, Editura ASE, 2017 ; 4. Banu C. și colab. – Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București, 2013; 5. Acte normative naționale, Regulamente europene, standarde, norme și alte reglementări obligatorii privind producerea și comercializarea produselor alimentare.		

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

Conținutul disciplinei cuprinde teme de actualitate (pe plan local, național, internațional) ce constituie subiectul de interes și/sau al unor dezbateri/cercetări realizate de asociațiile profesionale și/sau angajatori.

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/Proiect	Testarea continuă pe parcursul semestrului. Cunoașterea și înțelegerea parcursului legislativ, implementarea actelor normative și reglementărilor în domeniu. Analiza și interpretarea actelor normative.	Examen	100%
9.6. Standard minim de performanță • Prezența obligatorie la minim 50% din lucrările practice efectuate. • Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: procesul de legiferare a domeniului industriei alimentare la nivel internațional, european și național. • Cunoașterea organismelor naționale, europene și internaționale implicate în activitatea de reglementare și control. • Însușirea principalelor obligații legislative ale unităților de producție, procesare, depozitare privind dotările, personalul, igiena, salubritatea, echipamentele destinate producției și ambalării produselor alimentare • Însușirea principalelor elemente legislative privind răspunderea juridică, sancțiuni și contravenții în domeniul industriei alimentare.			

Data completării

Semnătura titularului



20.09.2025

Data avizării în departament

23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MASURATORI TERESTRE MANAGEMENT MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	CEPA

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	BIOCHIMIE						
2.2. Titularul activităților de curs	Lect. dr. DUMITRU MIHAELA GABRIELA						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Lect. dr. DUMITRU MIHAELA GABRIELA						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOP, DS

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

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• cunoștințe fundamentale de chimie și biologie
4.2. de competențe	• deprinderi de bază privind manipularea substanțelor chimice și a ustensilelor de laborator, utilizare calculator

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• sală de curs dotată corespunzător, laptop, videoproiector, tablă
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• sală de laborator dotată corespunzător cu ustensile și aparatura necesare desfășurării în bune condiții a lucrărilor

	practice
--	----------

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1.definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale, ale produsului alimentar.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1.evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare(nutritive și energetice) ale produselor alimentare.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1.gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Organizarea celulară și compoziția chimică a materiei vii.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Caracteristici generale ale biomoleculelor. Forțe implicate în interacțiunile dintre biomolecule și importanța complementarității conformaționale.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Aminoacizi, structură, clasificare, proprietăți fizice generale, caracterul amfoter, tipuri de reacții chimice. Aminoacizi proteici și neproteici, roluri biochimice.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Proteine, clasificare (simple, conjugate), niveluri ale structurii proteice (structura primară, secundară, terțiară și cuaternară), plierea catenelor polipeptidice.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore

Proprietățile proteinelor (caracter acido-bazic solubilitate, denaturare, hidroliză), biosinteza proteinelor, funcțiile proteinelor.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Glucide. Ozele și derivații lor- structură, izomerie, proprietăți fizice și chimice, reprezentanți mai importanți (pentoze, hexoze, acizi si alcooli glucidici, aminoglucide, deoxiglucide) și rolurile lor biologice	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Oligoglucide, structură, proprietăți, roluri biologice. Poliglucide omogene (amidon, glicogen, celuloză) și eterogene (glicozaminoglicani, substanțe pectice) – structură, proprietăți, roluri biologice.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Lipide. Acizi grași saturați și nesaturați. Eicosanoide - structură, proprietăți și roluri biologice. Lipide cu glicerol- triacilgliceroli și glicerofosfolipide- caracteristici structurale și roluri biochimice.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Lipide care nu conțin glicerol- sfingolipide, ceruri, terpene, steroizi- structură, proprietăți și roluri biochimice.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Nucleotide și acizi nucleici. Structura și funcțiile nucleotidelor. Structura primară a ADN și ARN, proprietăți fizice și chimice. Replicarea, repararea, recombinația ADN. Rolurile biologice ale ARN.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Transcripția și translația mesajului genetic. Metode și tehnici de analiză și manipulare a materialului genetic	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Introducere în metabolism. Aspecte energetice, cuplarea proceselor endergonice și exergonice, rolul ATP. Importanța metabolică a	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore

enzimelor și vitaminelor.			
Catabolismul- caracterizare generală. Respirația celulară- glicoliza, ciclul acidului citric, fosforilarea oxidativă.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Anabolismul. Fotosinteza- reacții de lumină. Reacții de întuneric. Alte procese biochimice de sinteză a glucidelor, lipidelor, aminoacizilor, nucleotidelor.	față în față	Prelegerea participativă, dezbaterea, expunerea sistemică, problematizarea, demonstrația	2 ore
Bibliografie:			
1. Banu C. ș.a. <i>Biochimie generală și biochimia peștelui</i> , Ed. Agir, București, 2004. 2. Ciobanu G. <i>Acizi nucleici și proteine</i> , Ed. Universitaria Craiova, 2006 3. Dinischiotu A., Costache M., <i>Biochimie generală</i> , Ed. Ars Docendi București, 2004 4. Dumitru M.G., Marinescu G., <i>Biochimie metabolică</i> , Ed. Universitaria, Craiova, 2012 5. Dumitru M.G., <i>Biochimia alimentelor</i> , Ed. Universitaria Craiova, 2022 6. Dumitru M.G., <i>Chimia alimentului</i> , Ed. Universitaria Craiova, 2022			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Norme privind securitatea și sănătatea în muncă. Norme PSI.	față în față	Prelegerea, explicația, conversația euristică	2 ore
Reacții de identificare a glucidelor (oze), activitatea optică.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Reacții de identificare a glucidelor (ozide), caracterul reducător, hidroliza acidă și enzimatică a oligo și poliglucidelor.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Dozarea glucidelor reducătoare prin metoda Schoorl.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Dozarea glucozei prin metoda iodometrică	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Reacții de identificare a proteinelor, reacții generale și reacții specifice anumitor proteine.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Extracția proteinelor. Dozarea proteinelor prin metoda biuretului.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Dozarea proteinelor prin	față în față	Explicația, conversația,	2 ore

metoda Lowry		modelarea, problematizarea, experimentul, observația	
Extracția lipidelor. Determinarea principalilor indici de caracterizare a lipidelor.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Dozarea colesterolului total prin metoda cu clorură ferică.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Enzime. Comparații între activitatea catalitică a enzimelor și a catalizatorilor anorganici.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Determinarea activității catalazei prin titrimetrie. Inactivarea enzimei peroxidază.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Vitamine. Dozarea vitaminei C prin metoda iodometrică.	față în față	Explicația, conversația, modelarea, problematizarea, experimentul, observația	2 ore
Colocviu de laborator.	față în față	Discuții și dezbateri pe baza rezultatelor experimentale obținute	2 ore

Bibliografie:

1. Biță Mihaela Gabriela, Marinescu Gabriela, *Analize Biochimice*, Ed. Universitaria, Craiova, 2008.
2. Georgeta Ciobanu, Gabriela Marinescu, *Biochimie practică*, Tipografia Universității din Craiova, 2002

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

- Conținutul cursului asigură pregătirea fundamentală și aplicativă a cursanților în abordarea noțiunilor specifice disciplinei Biochimie

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	capacitatea de argumentare, coerența exprimării ideilor	Examen scris	80%
	claritatea mesajului, relevanța răspunsurilor, originalitatea		
9.5. Seminar/laborator	capacitatea de a opera cu cunoștințele acumulate, capacitatea de lucru în echipă,	Colocviu de laborator	20%
	rigurozitatea, abilitatea de comunicare, spirit practic, atenție distributivă		

9.6. Standard minim de performanță
cunoașterea elementelor fundamentale de teorie, rezolvarea unei aplicații specifice laboratorului

Data completării
15.09.2025

Titular de disciplină

Lect.dr. Dumitru Mihaela Gabriela
Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian
Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MĂSURĂTORI TERESTRE-MANAGEMENT-MECANIZARE/D31
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	ÎNĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
1.7. Programul de studii	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	CHIMIA ALIMENTELOR						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. Roșculete Elena						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Prof. univ. dr. Roșculete Elena						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOP, 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	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					5
Examinări					2
Alte activități.....					2
3.7. Total ore studiu individual					44
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Chimie anorganică; Chimie organică; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Aditivi și ingrediente în industria alimentară
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător (Sala de curs)
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Laboratorul disciplinei

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

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

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Noțiuni generale despre aliment și alimentație. Clasificarea și caracterizarea chimică generală a alimentelor. Particularități ale compoziției chimice a alimentelor	față în față	Expunere, prelegere. Utilizarea metodei de lucru interactiv (conversație)	2
2. Proteinele și rolul lor în alimentație; Surse alimentare de proteine			2
3. Glucidele și rolul lor în alimentație; Surse alimentare de glucide			2
4. Lipidele și rolul lor în alimentație; Surse alimentare de lipide			2
5. Substanțe minerale și rolul lor în alimentație - Surse alimentare			2
6. Vitaminele și rolul lor în alimentație; Surse alimentare de vitamine			2
7. Acizii, pigmenții și enzimele din produsele alimentare			2
8. Substanțe chimice străine din produsele alimentare			2
9. Compoziția chimică a cerealelor și leguminoaselor			2

pentru boabe			
10. Compoziția chimică a fructelor și legumelor			2
11. Compoziția chimică a laptelui – materie primă			2
12. Compoziția chimică a cărnii – materie primă			2
13. Compoziția chimică a ouălor			2
14. Compoziția chimică a grăsimilor alimentare, a băuturilor alcoolice și nealcoolice			2
Bibliografie:			
1. Banu C., 1999 – <i>Manualul inginerului de industrie alimentară</i> , Ed. Tehnică București.			
2. Banu C., 2008 – <i>Tratat de industrie alimentară – Probleme generale</i> , Ed. ASAB			
3. Beceanu, D., Chira, A., 2003 – <i>Tehnologia produselor horticoale – valorificarea în stare proaspătă și prin industrializare</i> , Ed. Ceres, București.			
4. Gherghi, A., 1994 – <i>Tehnologia și valorificarea produselor horticoale</i> , vol. I,II, Ed. Paideia București			
5. Roșculete Elena, 2020 - Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Noțiuni fundamentale: materie primă și produs alimentar; proprietăți funcționale importante pentru industria alimentară	față în față	Expunere/Dezbateri/Referate Utilizarea metodei de lucru interactiv (conversație)	2
2. Alimentația echilibrată - principii generale. Necesarul nutritiv al organismului			2
3. Calitățile senzoriale ale alimentelor. Valoarea alimentară și valoarea calorică a alimentelor			2
4. Apa și importanța ei în substraturile alimentare de origine vegetală și animală			2
5. Caracteristici organoleptice și proprietăți fizico-chimice ale legumelor, fructelor și produselor derivate: compoziție și proprietăți de interes pentru industria alimentară.			2
6. Caracteristici organoleptice și proprietăți fizico-chimice ale zahărului, mierii de albine și produselor derivate: compoziție și			2

proprietăți de interes pentru industria alimentară.			
7. Caracteristici organoleptice și proprietăți fizico-chimice ale produselor derivate din cereale: compoziție și proprietăți de interes pentru industria alimentară.			2
8. Caracteristici organoleptice și proprietăți fizico-chimice ale uleiurilor vegetale, grăsimilor animale și produselor derivate: compoziție și proprietăți de interes pentru industria alimentară			2
9. Caracteristici organoleptice și proprietăți fizico-chimice ale cărnii și produselor derivate: compoziție și proprietăți de interes pentru industria alimentară.			2
10. Caracteristici organoleptice și proprietăți fizico-chimice ale peștelui și produselor derivate: compoziție și proprietăți de interes pentru industria alimentară			2
11. Caracteristici organoleptice și proprietăți fizico-chimice ale ouălor și produselor derivate: compoziție, proprietăți fizico-chimice și biochimice de interes pentru industria alimentară			2
12. Caracteristici organoleptice și proprietăți fizico-chimice ale laptelui și produselor derivate: compoziție, proprietăți fizico-chimice și biochimice de interes pentru industria alimentară			2
13. Evidențierea stării de prospețime și a gradului de alterare a alimentelor			2
14. Evidențierea falsificării alimentelor			2
Bibliografie:			
1. L.C. Trincă, A. M. Căpraru, Chimia Alimentelor. Analiza Substraturilor Alimentare, Editura Pim,			

2013, (ISBN 978-606-13-1260-3).

2. C. Socaciu, Chimia alimentului. Manual Didactic, Editura Academic Press, 2017

3. Standarde specifice pentru industria alimentară



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

Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare, pentru dezvoltarea personală și profesională

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	- Interactivitate - Evaluări periodice	Verificare	70%
9.5. Seminar/laborator	- Referate	Testarea periodică prin discuții libere/Evaluarea referatelor	30%
9.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea categoriilor de substanțe nutritive din cadrul compoziției chimice a alimentelor			

Data completării
15.09. 2025

Titular de disciplină,
Prof. univ. dr. ROȘCULETE Elena

Semnătura titularului

Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
Universitatea din Craiova
FACULTATEA/DEPARTAMENTUL AGRONOMIE/ D 31 - MĂSURĂTORI TERESTRE -
MANAGEMENT - MECANIZARE
Craiova, Str. Libertății, nr. 19, 200421,
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro

FISA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea/Departamentul	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MTMM-D31
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Calificarea	CONTROLUL SI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRACTICA DE DOMENIU							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.dr.habil. Marius VLADU							
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof.dr.habil. Marius VLADU							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB	

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	6	din care: 3.2 curs		3.3. practica	6
3.4. Total ore din planul de învățământ	90	din care: 3.5 curs		3.6. seminar/laborator	90
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					2
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					2
Examinări					1
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	10				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	
5.2. de desfășurare a proiectului	• Spații de practică dotate corespunzător; • Practica se va desfășura în cadrul unei societăți-gazdă care desfășoară activități din domeniul de studii, pe baza unei <i>Convenții de practică</i>.

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.
Aptitudini	Studentul/Absolventul: 1. Evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. 2. Evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.
Responsabilitate	Studentul/Absolventul: 1. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției

7. Conținuturi

7.1. <i>Aplicații - lucrări practice, proiect</i>	Metode de predare	Nr.ore
1. Instrucțaj de protecție a muncii;	modelarea; dezbateri; studiul de caz; lucrul în echipă; algoritmizarea; proiectul	6
2. Cunoașterea generală a societății (laborator, secție de fabricație);	-/-	6
3. Dotarea laboratorului și secției de producție;	-/-	6
4. Analiza procesului tehnologic; analiza determinărilor efectuate;		24
5. Principalele tipuri de produse obținute: rețete de fabricație; descriere, analize efectuate;	-/-	12
6. Sistemele de management al calității și siguranței alimentare existente în unitate: structură; documente;	-/-	12
7. Rezultate economice: prețuri, sistem de distribuție, cifra de afaceri (informativ);	-/-	12
8. Elemente de protecție a mediului: valorificarea deșeurilor; diminuarea poluării (instalații de depoluare);	-/-	6
9. Concluzii, sugestii și propuneri referitoare la stagiul de practică efectuat;	-/-	6

	-/-	
Total		90 ore
Bibliografie: 1. Banu, C (coord.) ș.a., 1999, <i>Manualul inginerului din industria alimentară</i>, vol. I, Ed. Tehnică, București; 2. Botez, E., 2006, <i>Operații unitare în industria alimentară</i>, curs IDD, Editura Fundației Universitare, Galați; 3. Banu, C., ș.a., 2003, <i>Influența proceselor tehnologice asupra calității produselor alimentare</i>, Ed. Infotecnica, Chișinău, Republica Moldova; 4. Banu, C., ș, a, 2007, <i>Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare</i>, Editura AGIR, București; 5. Rotaru, G., Moraru, C. , 1997, <i>HACCP - Analiza riscurilor, Punctele critice de control</i>, Ed. Academica, Galați; 6. Documente specifice de la unitatea de practică; 7. **** - <i>Prevenirea și stingerea incendiilor, pentru persoane juridice</i>. Ed. Meteor Press, 2006;		

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

- Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice domeniului, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilității și a securității pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.

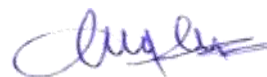
9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.5.Lucrari practice/proiect	1. <u>Evaluarea portofoliului (caietului) de practică</u> <i>Cerințe minime pentru nota 5</i> - Integrarea cunoștințelor acumulate în stagiul de practică în portofoliul elaborat; - Elaborarea portofoliului de practică în conformitate cu o parte din tematica propusă (cel puțin 50%); <i>Cerințe pentru nota 10</i> - Elaborarea portofoliului de practică în conformitate cu tematica propusă; - Excelenta integrare a cunoștințelor acumulate în stagiul de practică, în portofoliul elaborat; - Capacitatea de a interpreta informațiile și de a formula concluzii; - Întocmirea detaliată a portofoliului de practică.	scris, portofoliu;	25 %
	2. <u>Evaluarea de către tutore</u> <i>Cerințe minime pentru nota 5</i> - Respectarea programului de practică și îndeplinirea sumară a sarcinilor repartizate de tutorele de practică; - Atitudine și comportament în conformitate cu regulamentul de practică al studenților; - Aprecierea scrisă a activității de practică realizată de tutore. <i>Cerințe pentru nota 10</i> - Receptivitatea studenților și interesul manifestat în raport cu activitatea practică desfășurată în cadrul societății;	oral; practic	25 %

	- Implicare, seriozitate și interes deosebit manifestat față de activitatea de practică; - Participare activă, sub directă supraveghere a tutorelui, la desfășurarea activităților societății; - Respectarea programului de practică și îndeplinirea în totalitate, cu conștiinciozitate, a sarcinilor repartizate de tutorele de practică; - Aprecierea scrisă a activității de practică realizată de tutore. 3. <u>Evaluarea la colocviu</u> <i>Cerințe minime pentru nota 5</i> - Prezentarea la colocviu; - Prezentarea sumară a portofoliului de practică la colocviu; - Răspunsuri pertinente la întrebările formulate referitoare la activitatea de practică (abordarea a cel puțin 50% din întrebările adresate la colocviul de practică). <i>Cerințe pentru nota 10</i> - Prezentarea completă, cu claritate a portofoliului de practică; - Realizarea unui portofoliu de practică bine structurat și organizat; - Prezentarea la cel mai înalt nivel a activității specifice societății în care s-a desfășurat activitatea de practică; - Capacitatea de a formula concluzii/opinii personale în legătură cu activitatea societății în care s-a efectuat practica; - Emiterea unor păreri privind activitatea de practică desfășurată, propuneri de măsuri în vederea îmbunătățirii societății gazdă.	oral	50 %
9.6. Standard minim de performanță – (pentru nota 5)			
- Parcurgerea stagiului de practică în societatea gazdă; - Elaborarea portofoliului de practică; - Evaluarea cu nota minimă 5 pe toate cele trei componente			
Nota finală se compune din: Activitatea studentului din timpul efectuării practicii + nota de la examen			

Data completării
16.09.2025

Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MĂSURĂTORI TERESTRE -MANAGEMENT - MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclul de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
1.7. Programul de studii	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Educație fizică și sport (D31CEPAL331)						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Lect. univ. dr. Diaconescu Dragoș						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	A/R	2.7. Regimul disciplinei	DC/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs		3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs		3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					9
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					11
3.8. Total ore pe semestru					25
3.9. Numărul de credite					1

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

laboratorului	
---------------	--

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Explică noțiunile generale ale domeniului, referitoare la formele de organizare ale activității de educație fizică și sport, principiile, metodele și mijloacele fundamentale aplicabile în forme diferite de organizare, conceptele de motricitate și activitate motrică, astfel încât să poată fi utilizate în context formativ și performanțial.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1.1.Utilizează noțiunile fundamentale ale motricității umane în contexte variate. 1.2.Clasifică formele de organizare și practicare a activității de educație fizică și sport.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1.1.1.Exemplifică acte, acțiuni și activități motrice. 1.2.1.Adaptează conținutul exercițiilor în funcție de forma de organizare și practicare a acestuia.

7. Conținuturi

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

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

Joc bilateral: tenis de masă, baschet și fotbal.	Față în față	Explicația Demonstrația	2
Bibliografie:			

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

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs			
9.5. Seminar/laborator	Evaluare finală: - Cunoștințe pentru nota 5: încadrarea în baremul minim asociat vârstei, pentru fiecare probă; - Cunoștințe pentru nota 10: încadrarea în baremul maxim asociat vârstei, pentru fiecare probă	Prezență seminar Verificare	20% 80 %
9.6. Standard minim de performanță • Participare activă la ore; • Dispoziție la efort fizic și intelectual; • Echipament adecvat; • Atitudine pozitivă pentru lucrul în echipă; • Executarea exercițiilor ca tehnică și număr în mod corespunzător comenzilor date; • Aprecieri și evaluări pe tot parcursul activității.			

Data completării

14.09.2025

Semnătura titularului



Data avizării în departament

23.09.2025

Director de departament,

Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MĂSURĂTORI TERESTRE -MANAGEMENT - MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5. Ciclu de studii universitare	LICENȚĂ
1.6. Forma de organizare	ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
1.7. Programul de studii	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Educație fizică și sport (D31CEPAL443)						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Lect. univ. dr. Diaconescu Dragoș						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	A/R	2.7. Regimul disciplinei	DC/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs		3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs		3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					9
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					11
3.8. Total ore pe semestru					25
3.9. Numărul de credite					1

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Explică noțiunile generale ale domeniului, referitoare la formele de organizare ale activității de educație fizică și sport, principiile, metodele și mijloacele fundamentale aplicabile în forme diferite de organizare, conceptele de motricitate și activitate motrică, astfel încât să poată fi utilizate în context formativ și performant.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1.1.Utilizează noțiunile fundamentale ale motricității umane în contexte variate. 1.2.Clasifică formele de organizare și practicare a activității de educație fizică și sport.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1.1.1.Exemplifică acte, acțiuni și activități motrice. 1.2.1.Adaptează conținutul exercițiilor în funcție de forma de organizare și practicare a acestuia.

7. Conținuturi

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

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

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

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs			
9.5. Seminar/laborator	Evaluare finală: - Cunoștințe pentru nota 5: încadrarea în baremul minim asociat vârstei, pentru fiecare probă; - Cunoștințe pentru nota 10: încadrarea în baremul maxim asociat vârstei, pentru fiecare probă	Prezență seminar Verificare	20% 80 %
9.6. Standard minim de performanță • Participare activă la ore; • Dispoziție la efort fizic și intelectual; • Echipament adecvat; • Atitudine pozitivă pentru lucrul în echipă; • Executarea exercițiilor ca tehnică și număr în mod corespunzător comenzilor date; • Aprecieri și evaluări pe tot parcursul activității.			

Data completării

14.09.2025

Semnătura titularului



Data avizării în departament

23.09.2025

Director de departament,

Conf. dr. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament,

