



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR

Str. Mănăștur , nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca , România
Tel.: 0264-596384 /int. 118; Fax: 0264-593792
<http://www.usamvcluj.ro>

Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0705020106

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Sisteme de procesare și controlul calitatii produselor alimentare
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Practica pentru elaborarea disertației							
2.2. Titularul activităților de curs	-							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr. Andruța MUREȘAN							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	IV	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DS
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență		din care: 3.2. curs	-	3.3. seminar/ laborator/ proiect	
3.4. Total ore din planul de învățământ	76	din care: 3.5. curs	-	3.6. seminar/laborator	76
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					50
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					70
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
3.4.4. Tutoriala					20
3.4.5. Examinări					4
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	174				
3.8. Total ore pe semestru	250				
3.9. Numărul de credite ⁴	10				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Disciplinele de la Masterul SPCCPA sem I, II și III
4.2. de competențe	Cunoașterea problemelor în domeniul sistemelor de procesare și controlului calității alimentelor.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<i>Nu este cazul</i>
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Sala de seminar sau laborator cu dotari adecvate și sisteme de proiectie Biblioteca: lucrări de referință în domeniu, review-uri și articole, lucrări de dizertație Exemple de studii de caz efectuate anterior Prezentări digitale Power Point asociate cu date bibliografice pe suport CD sau



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR

Str. Mănăștur , nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca , România

Tel.: 0264-596384 /int. 118; Fax: 0264-593792

<http://www.usamvcluj.ro>

	printat Acces Intranet la baze de date, enciclopedii si e-books. Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen
--	--

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
Competențe transversale	CT1. Gândește critic CT2. Gândește în mod inovator

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Înțelegerea necesității de a adapta o anumită strategie experimentală la tipul probei de analizat, de a selecta metoda corectă de prelevare și respectiv de prelucrare din diversitatea de metode disponibile.
7.2. Obiectivele specifice	Discutarea mai multor abordări posibile ale unei sarcini de lucru; Susținerea ideilor personale și a punctelor de vedere prin argumentare; Înregistrarea sistematică a rezultatelor obținute, prezentarea orală și în scris a acestora, recursul la diagrame și scheme; Dezvoltarea capacității de a lucra individual/ în grup; Stimularea inițiativei și disponibilității de a aborda sarcini variate Asigurarea suportului logistic și metodologic pentru elaborarea lucrării de disertație în conformitate cu cerințele specifice.

8. Conținuturi

8.1. SEMINAR / LUCRĂRI PRACTICE	Metode de predare	Observații
Număr de ore – 76 Cap. 1 1.1. Reguli pentru elaborarea lucrării de disertație. 1.2. Cadru juridic 1.3. Plagiatul Cap. 2 2.1. Documentarea: principii 2.2. Baze de date 2.3. Tipuri de articole științifice, analiza critică a informațiilor din literatura de specialitate, sistematizarea și organizarea datelor din literatura pentru studiile propuse 2.4. Documentare practică folosind resursele bibliotecii USAMV Cap. 3 3.1. Studii de caz rezultate din documentarea de specialitate în funcție de tematica abordată 3.2. Prezentarea tematicii și obiectivelor lucrării Cap. 4	Prelegerea, Conversația; Explicația Prelegerea, Conversația; Explicația Prelegerea, Conversația; Explicația	4 LP/seminarii 4 LP/seminarii 4 LP/seminarii



**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR**

Str. Mănăștur , nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca , România

Tel.: 0264-596384 /int. 118; Fax: 0264-593792

<http://www.usamvcluj.ro>

<p>4.1. Aplicații software utilizabile în elaborarea lucrării de disertație: prezentare</p> <p>4.2. Aplicații software utilizabile în elaborarea lucrării de disertație: utilizare concretă, practică, funcție de tematica abordată</p> <p>Cap. 5</p> <p>5.1. Tehnica prezentărilor: structurarea informațiilor, strategii de prezentare.</p> <p>5.2. Modalități de structurare a prezentării rezultatelor: grafice, histograme, diagrame, scheme logice, scheme de flux</p> <p>Cap. 6</p> <p>6.1. Analiza statistica a datelor experimentale</p> <p>6.2. Modelarea matematica: principii, abordări</p> <p>6.3. Implementarea unui model: studiu de caz</p> <p>Cap. 7. Studii de caz privind implementarea și conducerea experimentelor</p> <p>7.1. Prezentarea materialelor și metodelor/tehnicilor abordate</p> <p>7.2. Prezentarea schemei tehnologice/analitice folosite, a modelului teoretic/practic propus</p> <p>7.3. Modelarea matematica a experimentului sau datelor utilizate</p> <p>7.4. Elaborarea concluziilor teoretice rezultate din studiile preliminare</p> <p>Cap. 8. Prezentarea contribuției personale la rezolvarea temei de cercetare</p> <p>8.1. Descrierea detaliată a tehnologiei/soluției propuse</p> <p>8.2. Fundamentarea soluțiilor propuse prin calcule de dimensionare/verificare/ calcule statistice/ analize proprii</p> <p>8.3. Elaborarea unor schite explicative/ analiza comparativa a variantelor/ calcule de optimizare</p> <p>8.4. Prezentarea concluziilor pe marginea experimentului</p> <p>Cap. 9 Practica pentru elaborarea dizertației</p> <p>9.1. Conducerea experimentelor pentru realizarea obiectivelor de cercetare propuse</p> <p>9.2. Elaborarea lucrării de disertație</p>	<p>Prelegerea, Conversația; Explicația</p> <p>Prelegerea, Conversația; Explicația</p> <p>Prelegerea, Conversația; Explicația; Studiu de caz</p> <p>Prelegerea, Conversația; Explicația; Studiu de caz</p> <p>Prelegerea, Conversația; Explicația; Studiu de caz</p> <p>Prelegerea, Conversația; Explicația; Studiu de caz</p>	<p>4 LP/seminarii</p> <p>4 LP/seminarii</p> <p>4 LP/seminarii</p> <p>4 LP/seminarii</p> <p>4 LP/seminarii</p> <p>6 LP/seminarii</p>
<p>Bibliografie Obligatorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Legea Educației Naționale nr. 199/2023</i> 2. <i>Ghid de elaborare Lucrare Disertație, USAMV Cluj Napoca</i> 3. <i>Ordinul ministrului educației privind metodologia-cadru de organizare a examenelor de finalizare a studiilor în învățământul superior – examene de absolvire, licența, diploma, selecție, disertație</i> 4. *** <i>Carta USAMV Cluj - Napoca;</i> 5. *** <i>REGULAMENT PRIVIND ACTIVITATEA PROFESIONALĂ A STUDENȚILOR RC 41 USAMV Cluj - Napoca;</i> 6. *** <i>GHIDUL STUDENTULUI USAMV Cluj - Napoca;</i> 7. *** <i>Ghid pentru elaborarea lucrărilor de disertație, USAMV Cluj - Napoca</i> 8. *** <i>ISO 22000:2005</i> 9. *** <i>Legea 150: 2004 privind siguranța alimentară</i> 		
<p>Bibliografie Facultativă:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bibliografie indicată de îndrumătorul lucrării de disertație. 		



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR

Str. Mănăștur , nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca , România
Tel.: 0264-596384 /int. 118; Fax: 0264-593792
<http://www.usamvcluj.ro>

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cerințele asociațiilor profesionale naționale specifice.
In vederea identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participa la diferite conferințe/seminarii/cursuri/scoli de vara/workshopuri/mese rotunde, unde se întâlnesc cu specialiștii din industria alimentara din mediu privat si cu cadrele didactice din alte instituții de învățământ superior din tara. Întâlnirile vizează identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior
Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	-	-	-
10.5. Seminar/Laborator/Proiect	Verificarea lucrării de disertație pe parcursul semestrului	Verificare pe parcurs	50%
	Prezentarea lucrării de disertație		50%
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezentarea lucrării/proiectului de dizertație conform ghidului de elaborare a lucrării de disertație			

- ¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat
- ² Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).
- ³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina optionala) **DFac** (disciplina facultativa).
- ⁴ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

Data completării
06.09.2024

Titular curs
-

Titular lucrari laborator/seminarii
Conf. dr. Andruța MUREȘAN

Coordonator disciplina,
Conf. dr. Andruța MUREȘAN

Data avizării în
departament
12.09.2024

Director de departament
Conf. dr. Simona Man

Data avizării în Consiliul
Facultății
27.09.2024

Decan
Prof. Dr. Elena MUDURA