



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>

DNr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Formular USAMV 0708020106

### 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 <sup>1)</sup>	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Gastronomie, Nutritie și Dietetica Alimentară
1.7. Forma de învățământ	IF

#### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Practica pentru elaborare lucrare de dizertatie							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Dr. Adriana Paucan Prof. Dr. Suharoschi Ramona							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Prof. Dr. Adriana Paucan Prof. Dr. Suharoschi Ramona							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	IV	2.6. Tipul de evaluare	continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2</sup>	DS
							Obligativitate <sup>3</sup>	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					100
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					120
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	274				
3.8. Total ore pe semestru	350				
3.9. Numărul de credite <sup>4</sup>	14				

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

4.1. de curriculum	Disciplinele de la Masterul GNDA sem I, II și III
4.2. de competențe	Cunoașterea problemelor în domeniul siguranței alimentare.

#### 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	Note de laborator/seminar: elaborare lucrare dizertatie Locul de desfășurare: Sala de seminar sau laborator cu dotari adecvate și sisteme de proiectie/partener practica Biblioteca: lucrari de referinta in domeniu, review-uri și articole, lucrari de



**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>dizertatie</p> <p>Exemple de studii de caz efectuate anterior</p> <p>Prezentari digitale Power Point asociate cu date bibliografice pe suport CD sau printat</p> <p>Acces Intranet la baze de date, enciclopedii si e-books.</p> <p>Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen</p>
--	--

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C4. Efectuează cercetare științifică</p> <p>C5. Interpretează date referitoare la fabricarea alimentelor</p>
Competențe transversale	<p>CT1. Gândește critic</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină specifică de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind elaborarea lucrării de dizertatie
7.2. Obiectivele specifice	<p>Discutarea mai multor abordări posibile ale unei sarcini de lucru;</p> <p>Susținerea ideilor personale și a punctelor de vedere prin argumentare;</p> <p>Înregistrarea sistematică a rezultatelor obținute, prezentarea orală și în scris a acestora, recursul la diagrame și scheme;</p> <p>Dezvoltarea capacității de a lucra individual/ în grup;</p> <p>Stimularea inițiativei și disponibilității de a aborda sarcini variate</p> <p>Asigurarea suportului logistic și metodologic pentru elaborarea lucrării de dizertație în conformitate cu cerințele specifice.</p>

### 8. Conținuturi

8.1. SEMINAR	Metode de predare	Observații
<p><b>Număr de ore – 40</b></p> <p><b>Tema 1</b></p> <p>1.1. Reguli pentru elaborarea tezei de dizertatie.</p> <p>1.2. Cadrul juridic</p> <p>1.3. Plagiatul</p> <p><b>Tema 2</b></p> <p>2.1. Documentarea: principii</p> <p>2.2. Baze de date</p> <p>2.3. Tipuri de articole științifice, analiza critică a informațiilor din literatura de specialitate, sistematizarea și organizarea datelor din literatura pentru studiile propuse</p> <p>2.4. Documentare practică folosind resursele bibliotecii USAMV</p> <p><b>Tema 3</b></p> <p>3.1. Studii de caz rezultate din documentarea de specialitate în funcție de tematica abordată</p>	<p>Prelegerea, Conversația; Explicația</p> <p>Prelegerea, Conversația; Explicația</p> <p>Prelegerea, Conversația; Explicația</p>	<p>2 seminarii</p> <p>2 seminarii</p> <p>2 seminarii</p>



**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>3.2. Prezentarea tematicii și obiectivelor lucrării</p> <p><b>Tema 4</b></p> <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><b>Tema 5</b></p> <p>5.1. Tehnica prezentărilor: structurarea informațiilor, strategii de prezentare.</p> <p>5.2. Modalități de structurare a prezentării rezultatelor: grafice, histogramme, diagrame, scheme logice, scheme de flux</p> <p><b>Tema 6</b></p> <p>6.1. Analiza statistică a datelor experimentale</p> <p>6.2. Modelarea matematică: principii, abordări</p> <p>6.3. Implementarea unui model: studiu de caz</p> <p><b>Tema 7.</b> 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 matematică a experimentului sau datelor utilizate</p> <p>7.4. Elaborarea concluziilor teoretice rezultate din studiile preliminare</p> <p><b>Tema 8.</b> 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 schițe explicative/ analiza comparativă a variantelor/ calcule de optimizare</p> <p>8.4. Prezentarea concluziilor pe marginea experimentului</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>2 seminarii</p> <p>2 seminarii</p> <p>2 seminarii</p> <p>2 seminarii</p> <p>2 seminarii</p>
---	---	--

Lucrări practice pentru elaborarea Dizertației: 10 ore/săptămână;

Orele se vor desfășura sub coordonarea conducătorilor științifici și vor intra în norma acestora

<p><b>8.2. LUCRĂRI PRACTICE</b></p> <p><b>Număr de ore –36</b></p> <p><b>Tema 1</b></p> <p>Practica pentru lucrarea de dizertație</p> <p>1.1. Conducerea experimentelor pentru realizarea obiectivelor de cercetare propuse</p> <p>1.2. Elaborarea lucrării de dizertație</p>	<p>Prelegerea, Conversația; Explicația; Studiu de caz</p>	
<p><i>Bibliografie Obligatorie:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>*** - <i>Legea Educației Naționale nr. 1/2011</i></li> <li><i>Ghid de elaborare Lucrare Dizertație, USAMV Cluj Napoca</i></li> <li>*** - <i>Ordinul ministrului educației, cercetării, tineretului și sportului privind metodologia-cadru de organizare a examenelor de finalizare a studiilor în învățământul superior – examene de absolvire, licența, diploma, selecție, disertație 4033/ 2011</i></li> <li>*** - <i>Carta USAMV Cluj - Napoca;</i></li> <li>*** - <i>REGULAMENT ȘCOALA MASTERALĂ RC20 USAMV Cluj - Napoca;</i></li> </ol>		



**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>

6. \*\*\* - *REGULAMENT PRIVIND ACTIVITATEA PROFESIONALĂ A STUDENȚILOR RC 41 USAMV Cluj - Napoca;*
7. \*\*\* - *GHIDUL STUDENTULUI USAMV Cluj - Napoca;*
8. \*\*\* - *Ghid pentru elaborarea proiectelor de disertatie, USAMV Cluj - Napoca*
9. \*\*\* - Ghidul NACMCF(National Advisory Comitee on microbiological criteria for food)
10. \*\*\* - ISO 22000:2005
11. \*\*\* - Legea 150: 2004 privind siguranta alimentara
12. \*\*\* - Seria standarde ISO 9000
13. \*\*\* - Legea nr. 245 din 09/06/2004 - privind securitatea generala a produselor;
14. \*\*\*- Ordin nr. 1.956/1995 privind introducerea și aplicarea sistemului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar;
15. \*\*\*- Ordin nr. 863/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, abrogat prin ordiunul 976/1998;
16. \*\*\* - Ordin nr. 611/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora,
17. \*\*\*- Ordin al ministrului sănătății nr. 975/1998 privind aprobarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente;
18. \*\*\* - Ordin al ministrului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
19. \*\*\* -Hotărârea Guvernului nr. 1198/2002 pentru aprobarea Normelor de igienă a produselor alimentare

*Bibliografie Facultativă:*

1. Bibliografie indicata de indrumatorul lucrării de dizertație.

**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. În 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
<b>10.4. Curs</b>	-	-	-
<b>10.5. Seminar/Laborator/Proiect</b>	Verificarea proiectului pe parcursul semestrului (V)	Examinare orală	50%
	Prezentarea proiectului (P)		50%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b>			
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 dizertație Nota finala= 50% V+50%P			




<sup>1</sup> Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

<sup>2</sup> 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).

<sup>3</sup> 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).

		Titular lucrari laborator/seminarii
Data completării 6.09.2024	Titular curs Prof. Dr. Adriana Paucean Prof Dr. Ramona Suharoschi	 Prof. Dr. Adriana Paucean Prof Dr. Ramona Suharoschi
	Coordonator disciplina, Prof. Dr. Adriana Paucean Prof Dr. Ramona Suharoschi	
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	