MINISTERUL EDUCAŢIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU“ DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
1.5. Anul universitar	**2024-2025**
1.6. Ciclul de studii	**Master**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Managementul calităţii produselor alimentare**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DmFA3O01 Auditul intern a sistemelor de management**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Mureşan Claudia**
2.3. Asistent	**doctor ing. Mureşan Claudia**
2.4. Anul de studiu	**2**
2.5. Semestrul	**1**
2.6. Tipul de evaluare	**ES**
2.7. Regimul disciplinei	**Ob**

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	**3**
3.2. Ore de curs pe săptămână	**1**
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	**2**
3.4. Total ore din planul de învățământ	**42**
3.5. Ore de curs pe semestru	**14**
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	**28**
	Distribuția fondului de timp [Ore]
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	**40**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	**40**
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	**40**
3.4.4. Tutoriat	**2**

3.4.5. Examinări	**8**
3.4.6. Alte activităţi ...	**20**
3.7. Total ore studiu individual	**108**
3.8. Total ore pe semestru	**150**
3.9. Numărul de credite	**6**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**-**
4.2. Precondiţii de competenţe	**științe inginerești sau economice**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**sală de curs/seminar, videoproiector, flipchart, acces internet**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	**sală de curs/seminar, videoproiector, flipchart, acces internet**

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**1. Să cunoască terminologia folosită în sistemele de auditare. Să înțeleagă mecanismul și importanța auditului intern ca instrument de perfecționare continuă. 2. Analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii continue. 3. Asigură conformitatea cu legislația în materie de securitate. 4. Să dezvolte deprinderi corecte și etice de auditor intern. Să dezvolte instrumente eficiente de audit, să deprindă capacitatea de a le aplica în teren, să evalueze obiectiv o situație dată și să poată propune noi căi de dezvoltare. 5. Interactionează profesional în mediile de cercetare și profesionale**
6.2. Competenţe transversale	**1.Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă si responsabilă, Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. Oferă consiliere profesională 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specificeîn cadrul muncii de echipă. Dă dovadă de inițiativă 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Cunoașterea și utilizarea standardului de audit intern al sistemelor de management**
7.2. Obiectivele specifice	**Disciplina formează competențe specifice în planificarea, elaborarea, aplicarea și raportarea din cadrul programelor de audit intern, elaborarea de documentații și formarea de abilități profesionale specifice unui auditor.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
1. Prezentare SR EN ISO 19011:2003 Ghid auditare sisteme demanagement Cerințe generale. Termeni și definiții. Elaborarea program audit	prelegeri libere utilizând videoproiectorul	4 ore
2. Standardul ISO 19011 - Activităţi de audit / Iniţierea auditului/ Pregătirea activităţilor la faţa locului Desemnare echipă de audit.Definirea obiectivelor, a domeniului şi ale criteriilor auditului.Efectuarea analizei documentelor,	prelegeri libere utilizând videoproiectorul	3 ore

elaborare plan de audit, elaborare listă de verificare, pregătire raport de neconformitate, sarcinile organizaţiei (sectorului) auditat.		
3. Standardul ISO 19011 -Desfăşurarea activităţilor la faţa locului Şedinţa de deschidere,comunicare pe durata auditului, colectare şi verificare informaţii,desfăşurare interviuri, generare constatări de audit, pregătire concluziiale audit, sedinţa de închidere.	prelegeri libere utilizând videoproiectorul	3 ore
4.Standardul ISO 19011 – Finalizare audit Acţiuni corective, acţiuni preventive. Raport de audit.	prelegeri libere utilizând videoproiectorul	2 ore
5.Măsurarea eficienței auditului. Metode și tehnici de auditare. Tehnici de comunicare în timpul auditului	prelegeri libere utilizând videoproiectorul	2 ore

8.2 Bibliografie Curs

1. Mureșan Claudia – Auditul intern al sistemelor de management – Suport curs platforma SUMS UAV Arad 2024
2. SR EN ISO 19011: 2018, Linii directorare pentu auditarea sistemelor de management al calitatii si/sau de mediu
3. SR EN ISO 14001:2005/AC:2009, Sisteme de management de mediu. Cerinţe cu ghid de utilizare
4. Vladimir Rojanschi, Florian Grigore, Vasile Ciomos , Ghidul evaluatorului si auditorului de mediu, Editura Economica, 2008
5. Iñaki Heras-Saizarbitoria (eds.) - ISO 9001, ISO 14001, and New Management Standards-Springer International Publishing,2018

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii

8.4 Bibliografie Seminar

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii

8.6 Bibliografie Laborator

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
1. Elaborare program audit	prelegeri libere, discuții	4 ore
2. Definirea obiectivelor, a domeniului şi ale criteriilor auditului	prelegeri libere, discuții	4 ore
3. Elaborare plan de audit	prelegeri libere, discuții	4 ore
4. Elaborare listă de verificare	prelegeri libere, discuții	4 ore
5. Elaborare raport de neconformitate	prelegeri libere, discuții	4 ore
6. Generare constatări de audit	prelegeri libere, discuții	4 ore
7. Raportul de audit	prelegeri libere, discuții	4 ore

8.8 Bibliografie Proiect

1. Mureșan Claudia – Auditul intern al sistemelor de management – Suport curs platforma SUMS UAV Arad 2024
2. SR EN ISO 19011: 2018, Linii directoare pentu auditarea sistemelor de management al calitatii si/sau de mediu
3. SR EN ISO 14001:2005/AC:2009, Sisteme de management de mediu. Cerinţe cu ghid de utilizare
5. Vladimir Rojanschi, Florian Grigore, Vasile Ciomos , Ghidul evaluatorului si auditorului de mediu, Editura Economica, 2008

9. Coroborarea/validarea conţinuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

Aplicabilitatea cursului se aplică la toate sistemele de management, absolventul dobândind competența profesională de aplicare ametodologiei de audit intern la nivelul managementului calității, managementului

mediului și a managementului siguranței alimentare.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	**Însușirea terminologiei specifice standardului ISO 19011**	examen oral	50%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	**Cunoașterea și completarea corectă a unui plan de audit, program de audit,întocmire chestionar, raport de neconformitate și raport de audit**	evaluare proiect	50%

10.5 Standard minim de performanţă

Capacitatea de a întocmi și completa conform unei situații date documentația minimală a procesului de audit intern

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Mureșan Claudia	doctor ing. Mureșan Claudia	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ștefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU“ DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Științe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
1.5. Anul universitar	**2024-2025**
1.6. Ciclul de studii	**Master**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Managementul calităţii produselor alimentare**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DmFA3O02 Programe informatice performante în domeniul alimentar**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor chim.hab. Copolovici Lucian Octav**
2.3. Asistent	**doctor chim.hab. Copolovici Lucian Octav**
2.4. Anul de studiu	**2**
2.5. Semestrul	**1**
2.6. Tipul de evaluare	**EC**
2.7. Regimul disciplinei	**Ob**

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	**3**
3.2. Ore de curs pe săptămână	**2**
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	**1**
3.4. Total ore din planul de învățământ	**42**
3.5. Ore de curs pe semestru	**28**
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	**14**
	Distribuția fondului de timp [Ore]
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	**56**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	**30**
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	**20**
3.4.4. Tutoriat	**0**
3.4.5. Examinări	**2**
3.4.6. Alte activități ...	**0**

3.7. Total ore studiu individual	**108**
3.8. Total ore pe semestru	**150**
3.9. Numărul de credite	**6**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Informatica aplicata** **Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privitoare la utilizarea calculatoarelor si a programelor.**
4.2. Precondiţii de competenţe	

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**În sala de curs dotata cu videoproiector si posibilitate de conectare la internet**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	**Laborator dotat cu videoproiector, calculator si capacitate de conectare la internet de tip wireless. Programe: MSOffice, Demo Lab View , Demo Hyper Chem, Matlab**
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**1. Ajustează proiectele produselor. 2. Analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii. 3. Aplică bune practici de fabricație. 4. Asigură managementul proceselor. 5. Definește procesul. 6. Verifică calitatea materiilor prime. 7. Operează aparate de cercetare științifica și de laborator. 8. Efectuează cercetare științifică. 9. Asigură conformitatea cu legislația în materie de securitate. 10. Publică lucrări de cercetare academice. 11. Interactionează profesional în mediile de cercetare și profesionale.**
6.2. Competenţe transversale	**1. Da dovadă de initiativă.** **2. Oferă consiliere altora.**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Familiarizare studenților cu utilizarea aplicațiilor software specializate în industria alimentară. Cursul urmărește să dezvolte competențe în utilizarea programelor informatice pentru optimizarea și monitorizarea proceselor din industria alimentară, gestionarea datelor fizico-chimice, stabilirea conținutului nutritiv al alimentelor și dietelor, precum și analiza statistică și interpretarea datelor. În plus, studenții vor învăța să utilizeze baze de date și biblioteci virtuale pentru documentare și cercetare în domeniul ingineriei alimentare.**
7.2. Obiectivele specifice	**Dezvoltarea abilităților de utilizare a programelor informatice pentru optimizarea și conducerea proceselor din industria alimentară, inclusiv cele legate de depoluare și reciclare. Aplicarea programelor software pentru analiza datelor obținute prin măsurători fizico-chimice, interpretând corect informațiile pentru a sprijini deciziile din domeniul alimentar. Învățarea utilizării programelor informatice pentru calcularea și evaluarea conținutului nutrițional al alimentelor și elaborarea dietelor echilibrate.** **Familiarizarea cu baze de date și biblioteci virtuale pentru documentare, analiză și interpretare a datelor statistice, contribuind la cercetarea și dezvoltarea în industria alimentară.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii

1-2. Generalitati privitoare la utilizarea calculatoarelor in domeniul ingineriei alimentare 3-4. Programe specifice optimizarii si conducerii proceselor in industria alimentara, de depoluare si reciclare 5-6. Programe utilizate pentru analiza datelor obtinute prin masuratori fizico-chimice 7-8. Programe de stabilire a continutului alimentelor si dietei 9-10. Baze de date 11-12. Utilizarea bibliotecilor virtuale in documentare 13-14. Analiza statistica si interpretarea datelor	• prelegerea, • expunerea, •explicaţia, • conversaţia, • problematizarea • brain –storming	
8.2 Bibliografie Curs **1. L. Copolovici Suport de curs , Platforma S.U.M.S.- UAV** **2. Demo Lab View – Manual de operare** **6. Demo Hyper Chem– Manual de operare** **7. Matlab- Manual de operare** **8. Diff MS– Manual de operare** **9. Office Windows– Manual de operare, tutoriale** **10. Tutoriale Design of Experiments, ANOVA**		
8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
1. Proiectarea si automatizarea proceselor tehnologice utilizand programe specifice 2. Programe de calcul al dietei 3. Utilizarea programelor pentru analiza GC MS 4. Utilizarea bazelor de date: NIST, Anelis+, specroscopice 5. Prelucrari de date utilizand programe statistice1 6. Prelucrari de date utilizand programe statistice2 7. Prezentarea datelor experimentale	• problematizarea • brain –storming • explicatia • experimentul	2 ore fiecare lucrare
8.6 Bibliografie Laborator **1. L. Copolovici Suport de curs , Platforma S.U.M.S.- UAV** **2. GC-MS– Manual de operare** **3. Hyper Chem– Manual de operare** **4. Office Windows– Manual de operare, tutoriale** **5. Tutoriale Design of Experiments, ANOVA**		
8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conţinuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

Inginerul specialist in managementul calității produselor alimentare trebuie să aibă cunoștințe și abilități privind identificarea sisoluționarea eficienta a problemelor specifice acestui domeniu cu ajutorul programelor informatice performante.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	**Cunoașterea tipurilor de programe informatice utilizate in domeniul alimentar in special in ceea ce priveste optimizarea si controlul proceselor si a interpretarii statistica a datelor**	Prezentare ce cuprinde urmatoarele: - utilizarea a minim unui program de calcul nutritional - utilizarea a minim unui program de calcul statistic	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	**cunoașterea si înțelegerea operațiunilor generate de comanda unui programinformatic -selectarea si**	continua prin participarea la laboratoare	30%

	introducerea datelor -explicarea şi interpretarea datelor obţinute prin aplicarea unui program informatic		
10.4. Proiect			

10.5 Standard minim de performanţă

Prezentarea unui portofoliu care sa contina minim doua aplicatii ale programelor prezentate

Titular doctor chim.hab. Copolovici Lucian Octav	Asistent doctor chim.hab. Copolovici Lucian Octav	DIRECTOR DEPARTAMENT Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ștefan	DECAN Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU“ DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
1.5. Anul universitar	**2024-2025**
1.6. Ciclul de studii	**Master**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Managementul calităţii produselor alimentare**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DmFA3O03 Tendinţe actuale în cercetarea din domeniul alimentar**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
2.3. Asistent	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
2.4. Anul de studiu	**2**
2.5. Semestrul	**1**
2.6. Tipul de evaluare	**ES**
2.7. Regimul disciplinei	**Ob**

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	**4**
3.2. Ore de curs pe săptămână	**2**
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	**2**
3.4. Total ore din planul de învățământ	**56**
3.5. Ore de curs pe semestru	**28**
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	**28**
	Distribuţia fondului de timp [Ore]
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	**28**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	**33**
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	**28**

3.4.4. Tutoriat	**2**
3.4.5. Examinări	**3**
3.4.6. Alte activităţi ...	**0**
3.7. Total ore studiu individual	**94**
3.8. Total ore pe semestru	**150**
3.9. Numărul de credite	**6**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Metode moderne de analiză a alimentelor. Tehnici experimentale**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Utilizarea adecvată a noțiunilor de bază specifice în înțelegerea, însușirea și punerea în aplicație a rezultatelor celor mai noi cercetări din domeniul alimentar.**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Sală de curs dotată corespunzător**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	**Laborator Analiza și procesarea alimentelor, utilat cu aparatura specifică determinării caracteristicilor fizico-chimice și tehnologice ale produselor alimentare**
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**Ajustează proiectele produselor** **Operează aparate de cercetare ştiinţifica şi de laborator** **Efectuează cercetare ştiinţifică**
6.2. Competenţe transversale	**Dă dovadă de initiativă**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Să formeze competenţe generale care să permită ocuparea de către absolvenţi a unor posturi de ingineri experţi, manageri, cercetători, auditori, cadre didactice etc. în domeniul alimentar**
7.2. Obiectivele specifice	**Corelarea cu alte discipline specifice specializării** **Stimularea participării active a studenţilor atât în cadrul lucrărilor de laborator, cât şi în cadrul orelor de curs** **Educarea în sensul manifestării unei atitudini pozitive şi responsabile faţă de cercetarea şi inovarea în domeniul ingineriei alimentare**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
C1 Importanța cercetării din domeniul alimentar pentru sănătatea consumatorului și siguranța alimentară	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore

C2 Necesitatea adaptării industriei alimentare la noile tendințe ale alimentației și nutriției umane	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
C3.Tehnologii noi folosite în procesarea produselor alimentare	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
C4. Tendințe actuale de cercetare în industria cărnii și a preparatelor din carne	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	4 ore
C5. Tendințe actuale de cercetare în industria laptelui și a produselor lactate	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
C6.Tendințe actuale de cercetare în industria uleiurilor	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
C7.Tendințe actuale de cercetare în industria prelucrării fructelor și legumelor	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
C8. Valorificarea subproduselor rezultate în diferite ramuri ale industriei alimentare.	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	4 ore
C9. Metode moderne de ambalare. Ambalaje active, ambalaje inteligente	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
C10. Etichete inteligente. Senzori de prospețime	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
C11. Alimente modificate genetic și siguranța lor în consum	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore
C12. Posibilități de reducere a risipei alimentare	Prelegeri libere. Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 ore

8.2 Bibliografie Curs

1. Perța-Crișan Simona, Tendinţe actuale în cercetarea din domeniul alimentar - suport curs platforma SUMS – UAV
2. Nicolau Anca, Grigore-Gurgu, Leontina, Alimente modificate genetic, Editura Agir, Bucureşti, 2018
3. Banu, C., coordonator, Tratat de industrie alimentară, Ed. ASAB Bucureşti, 2010

4. Banu, C., coordonator, Alimente funcţionale, suplimente alimentare şi plante medicinale, Ed. ASAB Bucureşti, 2010
5. Banu, C., coordonator, Alimentaţie pentru sănătate, Ed. ASAB Bucureşti, 2009

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii

8.4 Bibliografie Seminar

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
1. Măsuri de protecţia munci şi PSI. Prezentarea laboratorului	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	2 ore
2. Impregnarea sub vacuum a produselor alimentare: aparatură, evaluarea gradului de impregnare	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	2 ore
3. Aplicații ale impregnării sub vid: prevenirea proceselor de îmbrunare oxidativă merelor	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	2 ore
4. Metode de încapsulare a unor compuși bioactivi	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	2 ore
5. Oleogelarea. Metode de obținere a oleogelurilor	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	4 ore
6. Evaluarea unor proprietăți specifice ale oleogelurilor	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	2 ore
7. Aplicații ale oleogelării: obținerea unor preparate din carne reformulate cu conținut redus de grăsime	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	4 ore
8. Evaluarea senzorială a preparatelor din carne reformulate	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	2 ore
9. Evaluarea fizico-chimică a preparatelor din carne reformulate	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	4 ore
10. Proiectarea unui produs alimentar inovativ	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	2 ore
11. Recuperări	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul,demonstrația	2 ore

8.6 Bibliografie Laborator

1. Perța-Crișan Simona, Tendinţe actuale în cercetarea din domeniul alimentar - îndrumător laborator - platforma SUMS – UAV,
2.Ursachi Claudiu Ștefan, Simona Perța-Crișan, Florentina-Daniela Munteanu, 2020, Strategies to Improve Meat Products' Quality, Foods, 9.
3.Gavrilaș Simona, Ursachi Claudiu, Mihaela Dochia, Simona Perța Crișan, Florentina Munteanu, 2020, The Influence of different vacum impregnation solution on the colour of fresh-cut apple slices, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry / 2, 1582-540X.
4. Ursachi Claudiu, Rodica Segal, Claudia Mureşan, 2009, Vacuum impregnation viability of some fruits and vegetable, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, vol. XV, nr. 2, pag. 316-319, Timişoara, România, ISSN 1453-1399.
5. SIMONA PERȚA-CRIȘAN, CLAUDIU ȘTEFAN URSACHI, BIANCA-DENISA CHEREJI, IOLANDA TOLAN, FLORENTINA-DANIELA MUNTEANU. Food-Grade Oleogels: Trends in Analysis, Characterization and Applicability. Gels 2023, 9(5), 386
6. SIMONA PERȚA-CRIȘAN, CLAUDIU ȘTEFAN URSACHI, BIANCA-DENISA CHEREJI, FLORENTINA-DANIELA MUNTEANU. Oleogels – Innovative Technological Solution for the Nutritional Improvement of Meat Products. Foods 2023, 12, 131

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conţinuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

Inginerul specialist trebuie să fie conștient că cercetarea și inovarea reprezintă motorul industriei alimentare, respectiv garanția calității și siguranței alimentare. De asemenea, trebuie să aibă o gândire sistemică în ceea ce privește procesele care implică cunoștințe teoretice acumulate și să manifeste atitudini pozitive și responsabile față de domeniul ingineriei alimentare, sănătății consumatorului și protecției mediului.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	**Evaluare orală. Elaborarea și susținerea unui referat**	Predarea și susținerea referatului	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	**Realizarea lucrărilor propuse în cadrul laboratorului. Implicarea masterandului pe parcursul orelor de laborator**	Verificarea caietului de laborator	30%
10.4. Proiect			

10.5 Standard minim de performanţă

Prezentarea și susținerea referatului legat de conținutul disciplinei. Respectarea normelor de redactare și a temei. Recuperarea orelor de laborator.

Titular	Asistent	Director Departament	DECAN
doctor ing. Perţa Crişan Simona	doctor ing. Perţa Crişan Simona	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ștefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU“ DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
1.5. Anul universitar	**2024-2025**
1.6. Ciclul de studii	**Master**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Managementul calităţii produselor alimentare**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DmFA3O04 Drept alimentar**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Dicu Anca Mihaela**
2.3. Asistent	**doctor ing. Dicu Anca Mihaela**
2.4. Anul de studiu	**2**
2.5. Semestrul	**1**
2.6. Tipul de evaluare	**EC**
2.7. Regimul disciplinei	**Ob**

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	**3**
3.2. Ore de curs pe săptămână	**1**
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	**2**
3.4. Total ore din planul de învăţământ	**42**
3.5. Ore de curs pe semestru	**14**
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	**28**
	Distribuţia fondului de timp [Ore]
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	**42**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	**35**
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	**25**

3.4.4. Tutoriat	**2**
3.4.5. Examinări	**4**
3.4.6. Alte activități ...	**0**
3.7. Total ore studiu individual	**108**
3.8. Total ore pe semestru	**150**
3.9. Numărul de credite	**6**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Teoria generală a statului şi dreptului, Dreptul afacerilor, Dreptul muncii, Dreptul consumatorului.**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Cursul îşi propune dobandirea fundamentelor teoretice a normelor specifice concrete,compatibile cu legislaţia europeană în domeniu si un mod de conduita unitar pentru toţi cei care-şi desfăşoară activitatea în industria alimentară şi asigura alimen- tatia oamenilor , respectiv atât pentru furnizori,producatori cat si pentru distribuitorii de materii prime,aditivi,produse alimentare şi alimente propriu-zise.**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfășurare a cursului	**sala de curs, videoproiector**
5.2. Condiţii de desfășurare a seminarului	**sala de curs/seminar, videoproiector**
5.3. Condiţii de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfășurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**1. Asigură managementul proceselor** **2. Efectuează cercetare științifică** **3. Asigură conformitatea cu legislația în materie de securitate**
6.2. Competenţe transversale	**1. Dă dovadă de inițiativă** **2. Oferă consiliere altora**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Disciplina urmăreşte cuprinderea într-un sistem unitar a unor teme referitoare la istoricul, noţiunea şi necesitatea apariţiei si aplicarii dreptului alimentar.** **Vor fi studiate norma şi raportul juridic şi cele două componente ale dreptului românesc,dreptul public şi privat.** **Vor fi studiate principalele componente ale dreptului alimentar românesc şi cele ale dreptului alimentar european.** **Un accent deosebit va fi acordat dreptului consumatorului şi legislaţiei alimentare europene,discipline din sfera educaţională cu care vor avea tangenţă profesională după absolvirea facultăţii.**
7.2. Obiectivele specifice	**Acumularea de către studenţi a unui cuantum minim de cunoştinţe privind legislatia aferenta dreptului alimentar precum si cea a dreptului consumatorului.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii

C1. Introducere în studiul dreptului românesc,dreptul public şi dreptul privat.(Necesitatea apariţiei normei juridice. Noţiunea dreptului românesc, drept public şi drept privat. Deosebiri şi asemănări dintre cele două categorii de drept.Răspunderea juridică) C2. Dreptul alimentar şi caracteristicile acestuia. Reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor. C3. Condiţii privind producţia, igiena şi ambalarea alimentelor, Responsabilităţile producătorilor de alimente. C4. Condiţii pentru oferirea alimentelor spre vânzare, restricţii privind comercializarea alimentelor şi măsuri privind protecţia consumatorilor împotriva practicilor incorecte C5. Condiţii privind contaminanţii în general, radiaţiile sau utilizarea materialelor radioactive, reziduurile de pesticide şi alte produse care se regăsesc în alimente, prezenţa în alimente a substanţelor active. C6. Organizarea controlului oficial al alimentelor. C7. Indicarea preţului de vânzare şi a preţului pe unitatea de măsură la produsele existente în suprafeţele de vânzare.	Explicația, argumentarea, problematizarea, conversația.	

8.2 Bibliografie Curs

1. Dicu Anca Mihaela - note de curs, platforma SUMS
2.C. Bârsan- Convenţia Europeană a drepturilor omului Ed. C.M. Beck, Bucureşti ,2005-2006
3. Bianca Selejan –Sistemul jurisdicţional a drepturilor omului Ed. Univ , Lucian Blaga-Sibiu, 2003
4. Mark Janis Şa. – European Human Rights Low, Caldewn Press, Oxford,1995
5. http://www2.ihh.hj.se/planer/utbplan.asp?bolag=ihh&cid=1959
6.Dobrescu A., Potecea V., Inițierea, proiectarea şi derularea afacerilor, Ed. Universul juridic , Bucureşti, 2005.
7. Tărchilă, P.,Drept alimentar şi legislaţie europeană,Editura Universităţii Aurel Vlaicu Arad,2006;
8.Tărchilă, P., Ciprian Corpaş, Paula Corpaş, Dreptul U.E. Editura Universităţii Aurel Vlaicu ,Arad 2007
https://eur-lex.europa.eu/RO/legal-content/summary/european-food-safety-authority-efsa-ensuring-safe-food-and-animal-feed-in-the-eu.html

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
S1. Istoricul apariţiei dreptului (Norma şi raportul social şi necesitatea apariţiei normei şi raportului juridic. Legea şi actul juridic,principiile acţiunii legilor.) S2. Reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor S3. Condiţii privind personalul, compoziţia şi calitatea alimentelor, utilizarea aditivilor alimentari S4. Produsele alimentare ecologice S5. Etichetarea produselor alimentare ecologice S6. Codul de bune practici pentru comertul cu produse alimentare. S7. Drept alimentar românesc, prezent şi perspective (Armonizarea legislaţiei româneşti cu cea Europeană pe linia protecţiei alimentare)	Explicația, argumentarea, problematizarea, conversația.	

8.4 Bibliografie Seminar

1.C. Bârsan- Convenţia Europeană a drepturilor omului Ed. C.M. Beck, Bucureşti ,2005-2006
2. Bianca Selejan –Sistemul jurisdicţional a drepturilor omului Ed. Univ , Lucian Blaga-Sibiu, 2003
3. Mark Janis Şa. – European Human Rights Low, Caldewn Press, Oxford,1995
4. http://www2.ihh.hj.se/planer/utbplan.asp?bolag=ihh&cid=1959
5.Dobrescu A., Potecea V., Inițierea, proiectarea şi derularea afacerilor, Ed. Universul juridic , Bucureşti, 2005.
6. Tărchilă, P.,Drept alimentar şi legislaţie europeană,Editura Universităţii Aurel Vlaicu Arad,2006;
7.Tărchilă, P., Ciprian Corpaş, Paula Corpaş, Dreptul U.E. Editura Universităţii Aurel Vlaicu ,Arad 2007
https://eur-lex.europa.eu/RO/legal-content/summary/european-food-safety-authority-efsa-ensuring-safe-food-and-animal-feed-in-the-eu.html
LEGE nr. 150 din 14 mai 2004 (*republicată*), Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 959 din 29 noiembrie 2006

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii

8.6 Bibliografie Laborator

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii

8.8 Bibliografie Proiect

9. Coroborarea/validarea conţinuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	**Însușirea noțiunilor de bază privind norma si raportul juridic ale dreptului alimentar;**	Prezentarea unui referat cu tema aleasă din propunerile prezentate pe parcursul cursului.	70%
10.2. Seminar	**Prezenta la cel putin jumatate din seminarii**	Prezența, implicarea si participarea la discutiile legate de tema seminarului.	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			

10.5 Standard minim de performanţă

Recunoaşterea drepturilor si obligatiilor cetatenilor europeni, cunoasterea normelor de drept alimentar roman. Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului.

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Dicu Anca Mihaela	doctor ing. Dicu Anca Mihaela	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ștefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU“ DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
1.5. Anul universitar	**2024-2025**
1.6. Ciclul de studii	**Master**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Managementul calităţii produselor alimentare**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DmFA3O05 Tehnici experimentale II**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Dicu Anca Mihaela**
2.3. Asistent	**doctor ing. Dicu Anca Mihaela**
2.4. Anul de studiu	**2**
2.5. Semestrul	**1**
2.6. Tipul de evaluare	**EC**
2.7. Regimul disciplinei	**Ob**

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	**1**
3.2. Ore de curs pe săptămână	**0**
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	**1**
3.4. Total ore din planul de învăţământ	**14**
3.5. Ore de curs pe semestru	**0**
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	**14**
	Distribuţia fondului de timp [Ore]
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	**20**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	**20**
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	**15**
3.4.4. Tutoriat	**2**
3.4.5. Examinări	**4**

3.4.6. Alte activități ...	**0**
3.7. Total ore studiu individual	**61**
3.8. Total ore pe semestru	**75**
3.9. Numărul de credite	**3**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Tehnologii alimentare și pentru alimentație publică și agro-turism, Biotehnologii aplicate pentru industria alimentară, Proiectare și promovare produse alimentare, Alimente cu funcționalitate ridicată, Utilaj in industria alimentară, Sisteme de managementul calității și siguranței alimentelor, Identificarea și expertizarea falsificărilor.**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Nu este cazul.**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfășurare a cursului	
5.2. Condiţii de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfășurare a proiectului	**Sala de seminar/ Sali multimedia cu conexiune la Internet.**

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**1.Operează aparate de cercetare științifică și de laborator** **2. Efectuează cercetare științifică** **3. Interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale**
6.2. Competenţe transversale	**1. Dă dovadă de inițiativă** **2. Oferă consiliere altora**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Dezvoltarea și consolidarea aptitudinilor necesare elaborării unei lucrări de disertație cu caracter inovativ şi aplicativ, bazate pe cunoaşterea, înţelegerea şi utilizarea conceptelor, teoriilor, metodelor şi tehnicilor de cercetare specifice domeniului de masterat.**
7.2. Obiectivele specifice	**Dezvoltarea contribuțiilor proprii la lucrarea de disertație (aplicarea unor metode în vederea rezolvării unor probleme/situaţii bine definite, tipice tematicii abordate, aplicarea principiilor, normelor şi valorilor eticii în elaborarea unei lucrări cu caracter aplicativ, dezvoltarea de soluții concrete la problematicile identificate, elaborarea unor concluzii și a perspectivelor de constinuare);** **- Dezvoltarea abilităţilor de comunicare şi argumentare în vederea prezentării lucrării**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
8.2 Bibliografie Curs		
8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii

8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
1.Activități de instruire referitoare la utilizarea și accesarea bazelor de date. 2.Prezentarea si Aprofundarea metodelor de controlul calității microbiologice a produselor alimentare, a metodelor de controlul calității fizico-chimice și nutriționale ale alimentelor, a aspectelor tehnologice și de control și monitorizare a proceselor:utilizate in industria alimentara. 3. Dezvoltarea și însușirea unor tehnologii inovative de dezvoltare a unor produse alimentare funcționale, și/sau cu valoare adăugată.	Conversaţia, Expunerea, Demonstraţia, Exemplificarea, Studiu individual asistat.	1- 4 ore 2- 5 ore 3- 5 ore
8.8 Bibliografie Proiect **Platforme științifice online, anuare statistice naționale și internaționale, cărți și monografii de specialitate, tutoriale.**		

9. Coroborarea/validarea conţinuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

Cunoştinţele predate şi aprofundate în cadrul acestei discipline sunt necesare pentru dezvoltarea unor competenţe pentru activităţi de cercetare, management de programe de cercetare şi educaţie/formare profesională din perspectiva continuării studiilor sau angajării în instituţii de cercetare, laboratoare, compartimente de cercetare-dezvoltare-inovare

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs			
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	**Elaborarea și susținerea proiectului.**	Evaluare proiect.	100%
10.5 Standard minim de performanţă **Capacitate de elaborare a unei lucrări cu caracter aplicativ, corespunzătoare domeniului de masterat, care respectă normele de etică și integritate academică**			

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Dicu Anca Mihaela	doctor ing. Dicu Anca Mihaela	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ștefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA