

FIȘA DISCIPLINEI
Elaborarea lucrării de disertație

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos din Galați
1.2 Facultatea	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Studii universitare de masterat
1.6 Programul de studii/Calificarea	Expertizare în combaterea fraudelor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Elaborarea lucrării de disertație						
2.2 Titularul activităților de curs	-						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conducătorul științific al lucrării de disertație						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	10	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator/proiect	10
3.4 Total ore din planul de învățământ	140	din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/laborator/proiect	140
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					85
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					90
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					60
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	235				
3.8 Total ore pe semestru	375				
3.9 Numărul de credite	15				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Cunoștințe despre fraudele alimentare, metode de detecție și legislație cu privire la combaterea fraudelor alimentare
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	Biblioteca UDJG, Sali multimedia cu conexiune la Intranet.

6. a) Rezultatele învățării



Cunoștințe	- Studentul/absolventul investighează, analizează și compară aspectele tehnologice, juridice și economice privind fraudă alimentară - Studentul/absolventul analizează și evaluează critic pericolele și riscurile privind fraudă alimentară. - Studentul/absolventul expertizează și evaluează calitativ și cantitativ caracteristicile alimentelor în raport cu posibilele substituiți, contrafaceri sau modificări ale compoziției alimentului. - Studentul/absolventul ia parte la implementarea politicilor, strategiilor și regulamentelor europene în domeniul combaterii fraudării alimentelor. - Studentul/absolventul elaborează documentația sistemelor de prevenire și combatere a fraudelor, și evaluează posibile suspiciuni de fraudă cu scopul protejării consumatorilor - Studentul/absolventul participă la activități de cercetare și proiectare de sisteme de management pentru combaterea fraudelor alimentare.
Abilități	- Studentul/absolventul explică și evaluează noțiunile juridice și economice privind protecția față de fraudă alimentară - Studentul/absolventul evaluează cantitativ și calitativ pericolele și riscurile legate de fraudă și stabilește măsuri pentru prevenirea sau eliminarea acestora. - Studentul/absolventul evaluează elementele trasabilității interne și externe ale alimentelor pe tot lanțul alimentară și evaluează impactul economic. Masterandul/ absolventul interpretează rezultatele analizelor în funcție consecințele juridice, sociale și economice ale fraudelor alimentare. - Studentul/absolventul sustine necesitatea implementării politicilor și strategiilor europene actualizate în domeniul combaterii fraudelor și elaborează documentația necesară - Studentul/absolventul analizează compoziția alimentelor și evaluează capacitatea sistemelor de management implementate pentru combaterea fraudelor pe lanțul alimentară. - Studentul/absolventul stabilește obiective de cercetare, proiectează sisteme de protecție a alimentelor, analizează implicațiile economice și juridice, pentru a proteja consumatorii față de fraudele alimentare.
Responsabilitate și autonomie	- Studentul/absolventul formulează și dezbate critic noțiunile privind protecția față de fraudă alimentară. - Studentul/absolventul elaborează și propune planuri de prevenire a fraudelor alimentare bazate pe principiile de siguranță alimentară, tehnologia blockchain precum și alte sisteme complementare de protejare a alimentului (TACCP, VACCP), evaluează riscul și stabilește obiective de pentru întreg lanțul alimentară. - Masterandul /absolventul evaluează procesele de producție și monitorizează parametri tehnologici în contextul identificării potențialelor vulnerabilități față de fraudele alimentare - Studentul/absolventul elaborează documentația necesară implementării politicilor și strategiilor europene de combatere a fraudei alimentare și coordonează aplicarea acesteia. - Studentul/absolventul alege, planifică, propune și utilizează metode de analiză și evaluare, inclusiv metode statistice, pentru identificarea adulterării unor alimente și a oportunităților de îmbunătățire a sistemelor de combatere a fraudei alimentare. - Studentul/absolventul testează și propune soluții de reducere a vulnerabilităților, a costurilor cu testarea suplimentară sau/și a măsurilor de protecție juridică.

6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Participă la organizarea de exerciții de pregătire pentru situații de urgență, utilizează diferite canale de comunicare, estimează riscurile organizaționale - Respectă codul de bune practici agricole, aplică standarde de sănătate și siguranță și ia decizii urgente - Efectuează teste de laborator, colectează date experimentale, analizează eșantioane din alimente și băuturi - Dă dovadă de expertiză disciplinară, efectuează cercetare de piață - Asigură întreținerea sistemelor de siguranță, identifică acțiuni de îmbunătățire - Gestionează drepturi de proprietate intelectuală, aplică principiile eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare
-------------------------	--



Competențe transversale	• Conduce controlul calității • Respectă reglementările • Gândește critic
-------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea și consolidarea aptitudinilor necesare elaborării unei lucrări de disertație cu caracter inovativ și aplicativ, bazate pe cunoașterea, înțelegerea și utilizarea conceptelor, teoriilor, metodelor și tehnicilor de cercetare specifice domeniului de masterat.
7.2 Obiectivele specifice	Crearea premiselor pentru elaborarea lucrării de disertație, prin: 1. Elaborarea documentației prin aprofundarea stadiului actual al cunoașterii în tematica abordată; 2. Stabilirea obiectelor lucrării de disertație în corelație cu tematica abordată și stadiul actual al cunoașterii; 3. Dezvoltarea contribuțiilor proprii la lucrarea de disertație (aplicarea unor metode în vederea rezolvării unor probleme/situații bine definite, tipice tematicii abordate, aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii în elaborarea unei lucrări cu caracter aplicativ, dezvoltarea de soluții concrete la problematicile identificate, elaborarea unor concluzii și a perspectivelor de constituire); 4. Dezvoltarea abilităților de comunicare și argumentare în vederea prezentării lucrării.

8. Conținuturi

8.2 Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații
Stabilirea de comun acord a temei abordate pentru lucrarea de disertație.	Studiu individual, partial asistat	
Prezentarea conținutului prezentei fișei de disciplină și stabilirea conținutului parțial asistat lucrării și a modalității de abordare și de distribuție a timpului alocat.		
Prezentarea și discutarea aspectelor teoretice și metodologice specifice		
Prezentarea și detalierea modului de redactare a lucrării: titlul lucrării, structura lucrării, condiții de tehnoredactare, folosirea referințelor bibliografice, utilizarea figurilor, graficelor, tabelor, interpretarea statistică etc.		
Activități specifice de documentare pe tematica abordată în cadrul Bibliotecii UDJG, unități de producție, spitale, cantine, entități sociale, de control sau pe platforme științifice dedicate (de exemplu, http://www.anelisplus.ro/ www.science.direct.com , www.springer.com , https://www.tandfonline.com/).		
Activități de dezvoltare experimentală/cercetare aplicativă în cadrul laboratoarelor tehnologice pe tematica selectată.		
Activități de cercetare fundamentală/dezvoltare experimentală în cadrul centrelor de cercetare/laboratoarelor tehnologice pe tematica selectată..		
Activități de control și expertiză în cadrul laboratoarelor tehnologice pe tematica selectată.		
Activități specifice de prelucrare statistică și interpretare a rezultatelor obținute.		
Activități de valorificare și diseminare a rezultatelor cercetării, prin participare la Sesiunile de Comunicări Științifice Studențești și, opțional, activități de valorificare și diseminare a rezultatelor		



cercetării, prin elaborarea, submiterea și publicarea unui articol în reviste/jurnale de specialitate.		
Elaborarea și prezentarea unui studiu documentar individual, bazat pe analiza critică a stadiului actual al cunoașterii în cadrul tematicii abordate în lucrarea de disertație.		
Bibliografie		
Se recomandă ca proiectul să cuprindă cel puțin 10 titluri bibliografice actuale (din ultimii 10 ani) pe tematica abordată, prin consultarea platformelor științifice online, anuarelor statistice naționale și internaționale, cărți și monografii de specialitate etc.		

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

Cunoștințele predate și aprofundate în cadrul acestei discipline sunt necesare pentru dezvoltarea unor competențe pentru activități de cercetare, management de programe de cercetare și educație/formare profesională din perspectiva continuării studiilor sau angajării în instituții de cercetare, laboratoare, compartimente de cercetare-dezvoltare-inovare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Laborator	Desfășurarea activităților practice în integralitatea lor	Evaluare pe parcurs	30 %
10.5 Proiect	Elaborarea și susținerea proiectului	Proiect	70 %
10.6 Standard minim de performanță			
Capacitate de elaborare a unei lucrări cu caracter aplicativ, corespunzătoare domeniului de masterat, care respectă normele de etică și integritate academică			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de
seminar/laborator/proiect

.....14.06.2026.....

.....

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

....25.06.2026.....

.. Conf.dr.ing. Daniela Istrati

Data aprobării în Consiliul Facultății¹

Semnătura decanului¹

Conf.dr.ing Cristian Vasile Dima

08.09.2026

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești

