

FIȘA DISCIPLINEI

Proiect Tehnici experimentale

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DUNAREA DE JOS DIN GALAȚI
1.2 Facultatea	ȘTIINȚA ȘI INGINERIA ALIMENTELOR
1.3 Departamentul	SAIABA
1.4 Domeniul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ
1.5 Ciclul de studii	MASTERAT
1.6 Programul de studii/Calificarea	EXPERTIZAREA ÎN COMBATAREA FRAUDELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Proiect Tehnici experimentale						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Octavian Barna						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf.dr.ing. Octavian Barna						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I,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	1	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14*2 sem.=28	din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					50
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					50
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					62
Tutoriat					
Examinări					10
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	172				
3.8 Total ore pe semestru	200				
3.9 Numărul de credite	3+5=8				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Sisteme de managementul calității și siguranței alimentelor
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	• Sala cu videoproiector • Biblioteca UDJG, Săli 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 alimentar și evaluează impactul economic. Masterandul/ absolventul interpretează rezultatele analizelor în funcție consecințele juridice, sociale și economice ale fraudelor alimentare. - Studentul/absolventul susține 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 alimentar. - 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 alimentar. - Masterandul /absolventul evaluează procesele de producție și monitorizează parametrii 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 acestora. - 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 aptitudinilor de cercetare, prelucrare și interpretare date experimentale și redactare rapoarte de cercetare
7.2 Obiectivele specifice	- Capacitatea de sinteză a informației obținute în studiul de documentare - Crearea și dezvoltarea de abilități specifice activităților de cercetare-dezvoltare



	• Capacitatea de prelucrare și interpretare a unui set de date experimentale • Capacitatea de formulare a unor concluzii specifice problemei investigate • Capacitatea de prezentare a unui raport de cercetare în fața unei asistențe
--	--

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Bibliografie		
8.2.1. Seminar/laborator/proiect semestrul I	Metode de predare	Observații
Stabilirea cu coordonatorul de proiect a temei abordate pentru lucrarea de disertație.		1h
Prezentarea conținutului prezentei fișei de disciplină și stabilirea conținutului parțial asistat lucrării și a modalității de abordare și de distribuție a timpului alocat		1h
Prezentarea și discutarea aspectelor teoretice și metodologice specifice		2h
Prezentarea și detalierea modului de redactare a lucrării: titlul lucrării, structura lucrării, condiții de tehnoredactare, folosirea referințelor bibliografice, utilizarea figurilor, graficelor, tabelelor, interpretarea statistică etc.	Conversația Exemplificarea	4h
Activități specifice de documentare pe tematica abordată în cadrul Bibliotecii UDJG, RASFF, ANSVSA, entități de control sau pe platforme științifice dedicate (de exemplu, https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search , http://www.anelisplus.ro/ , www.science.direct.com , www.springer.com , https://www.tandfonline.com/).		6h
Seminar/laborator/proiect semestrul II		
1. Stabilirea conținutului lucrării și a modalității de abordare și de distribuție a timpului alocat.		3h
2. Activități de cercetare fundamentală/dezvoltare experimentală în cadrul centrelor de cercetare/laboratoarelor tehnologice pe tematica selectată		3h
3. Activități specifice de prelucrare statistică și interpretare a rezultatelor obținute		2h
4. Activități de valorificare și diseminare a rezultatelor cercetării, prin participare la Sesiunile de Comunicări Științifice Studentești și, opțional, activități de valorificare și diseminare a rezultatelor cercetării, prin elaborarea, submiterea și publicarea unui articol în reviste/jurnale de specialitate	Studiu individual, parțial asistat	2h
5. Elaborarea și prezentarea unui studiu documentar individual, bazat pe analiza critică a stadiului actual al cunoașterii în cadrul tematicii abordate în lucrarea de disertație.		2h
		2h
Bibliografie Surse bibliografice de specialitate cu cel puțin 20 de articole de specialitate recente din fluxul internațional de articole științifice. http://www.anelisplus.ro/ , www.science.direct.com , www.springer.com , https://www.tandfonline.com		

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



•

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	Desfășurarea activităților practice în integralitatea lor	Evaluare pe parcurs	40%
	Elaborarea și susținerea lucrării	Evaluare lucrare	60%
10.6 Standard minim de performanță			
•			

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

