

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025 - 2026

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Lucian Blaga din Sibiu
1.2. Facultatea	Ș.A.I.A.P.M.
1.3. Departament	Științe Agricole și Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studiu	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹	Master
1.6. Specializarea	Asigurarea Calității și Siguranței Alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Sisteme de managementul calitatii si sigurantei alimentelor/Partea 2	Co d	FSAI.SAI.ACSA.M.D OB.DS.2.01
2.2. Titular activități de curs	Conf. univ. dr. Ing. Anca Tulbure		
2.3. Titular activități practice	Conf. univ. dr. Ing. Anca Tulbure		
2.4. An de studiu ²	II	2.5. Semestrul ³	III
2.6. Tipul de evaluare ⁴	E		
2.7. Regimul disciplinei ⁵	O	2.8. Categoria formativă a disciplinei ⁶	S

3. Timpul total estimat

3.1. Extinderea disciplinei în planul de învățământ – număr de ore pe săptămână					
3.1.a.Curs	3.1.b. Seminar	3.1.c. Laborator	3.1.d. Proiect	3.1.e Alte	Total
2	2		1		5
3.2. Extinderea disciplinei în planul de învățământ – Total ore din planul de învățământ					
3.2.a.Curs	3.2.b. Seminar	3.2.c. Laborator	3.2.d. Proiect	3.2.e Alte	Total ⁷
28	28		14		70
Distribuția fondului de timp pentru studiu individual⁸					Nr. ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					37

¹ Licență / Master

² 1-4 pentru licență, 1-2 pentru master

³ 1-8 pentru licență, 1-3 pentru master

⁴ Examen, colocviu sau VP A/R – din planul de învățământ

⁵ Regim disciplină: O=Disciplină obligatorie; A=Disciplină opțională; U=Facultativă

⁶ Categoria formativă: S=Specialitate; F=Fundamentală; C=Complementară; I=Asistată integral; P=Asistată parțial; N=Neasistată

⁷ Este egal cu 14 săptămâni x numărul de ore de la punctul 3.1 (similar pentru 3.2.a.b.c.)

⁸ Liniile de mai jos se referă la studiul individual; totalul se completează la punctul 3.37.



Tutoriat ⁹	7
Examinări ¹⁰	6
3.3. Total ore alocate studiului individual¹¹ (NOSIsem)	130
3.4. Total ore din Planul de învățământ (NOADsem)	70
3.5. Total ore pe semestru¹² (NOADsem + NOSIsem)	200
3.6. Nr ore / ECTS	25
3.7. Număr de credite	8

⁹ Între 7 și 14 ore

¹⁰ Între 2 și 6 ore

¹¹ Suma valorilor de pe liniile anterioare, care se referă la studiul individual.

¹² Suma (3.5.) dintre numărul de ore de activitate didactică directă (NOAD) și numărul de ore de studiu individual (NOSI) trebuie să fie egală cu numărul de credite alocate disciplinei (punctul 3.7) x nr. ore pe credit (3.6.)

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Discipline necesar a fi promovate anterior (de curriculum) ¹³	•Controlul și asigurarea calității produselor alimentare •Sisteme de managementul calitatii si sigurantei alimentelor/Partea 1
4.2. Competențe	. Cunoașterea cerințelor privind Alinierea sistemului integrat calitate și siguranța alimentelor la cerințele standardelor internaționale – ISO 9000 2.Cunoașterea și prezentarea modelelor de asigurare externă și internă a calității si sigurantei alimentelor potrivit standardelor SR EN ISO 9001:2015; SR EN ISO 22000:2019; IFS; BRC; FSSC; ISO 22002-1; PAS96; Un aspect semnificativ îl reprezintă în acest sens interesul pentru însușirea conceptelor, principiilor, metodelor și tehnicilor managementului calității și siguranței produselor alimentare conform cerințelor europene. 3.Competențe de operare pe calculator (minimal: Word).

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. De desfășurare a cursului ¹⁴	•Condiții de învățare activă și interactivă, activități didactice desfășurate în spirit problematizant; Participare activă •Sală curs/amfiteatru dotată cu mijloace de învățământ (PC, videoproiector), material didactic: prezentare PowerPoint, modele Suport; •Se poate desfășura în mediul on-line utilizând platformele agreeate și puse la dispoziție de ULBS.
5.2. De desfășurare a activităților practice (lab/sem/pr/aplic) ¹⁵	• Sală de seminar și modele, studii de caz; • Se poate desfășura în mediul on-line utilizând platformele agreeate și puse la dispoziție de ULBS.

6. Competențe specifice acumulate¹⁶

Număr de credite alocat disciplinei ¹⁷			8	Repartizare credite pe competențe ¹⁸
6.1. Competențe profesionale	CP1	Proiectarea, implementarea si gestionarea sistemelor de managementul calitatii si sigurantei alimentare		2
	CP2	Stabilirea unui plan de inspectie(autocontrol) pe lantul de procesare al alimentelor		1
	CP3	Realizarea unui sistem integrat in industria alimentara		1
	CP4	Realizarea auditurilor sistemelor de calitate si siguranta alimentara		1
6.2. Competențe transversale	CT1	Aplicarea metodelor si conceptelor specifice domeniului si calificarii in activitati practice si de cercetare științifică și analiza, interpretarea și valorificarea corespunzătoare a rezultatelor cercetării		1
	CT2	Organizarea și coordonarea unei echipe de lucru, conform pregatirii profesionale, pe activități specifice domeniului și calificării, inclusiv la nivel internațional sau de colaborare internațională		1

¹³ Se menționează disciplinele obligatoriu a fi promovate anterior sau echivalente

¹⁴ Tablă, videoproiector, flipchart, materiale didactice specifice, platforme on-line etc.

¹⁵ Tehnică de calcul, pachete software, standuri experimentale, platforme on-line etc.

¹⁶ Competențele din Grilele aferente descrierii programului de studii, adaptate la specificul disciplinei

¹⁷ Din planul de învățământ

¹⁸ Creditele alocate disciplinei se distribuie pe competențe profesionale și transversale în funcție de specificul disciplinei

	CT3	Identificarea și descrierea nevoilor ținută de formare specifice domeniului/ calificării și centrarea procesului de învățare pe acestea în raport cu propria activitate profesională.	1
--	-----	---	---

7. Rezultatele învățării¹⁹

Numărul de credite alocat disciplinei: 8				
Rezultatele învățării				Repartizare credite pe rezultatele învățării
Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	
Rî 1	Masterandul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Masterandul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare Masterandul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. Masterandul/absolventul are capacitatea de implementare a sistemelor de management integrat a calității în industria alimentară având în vedere calitatea și securitatea producției și produselor, dar și calitatea mediului și securitatea muncii.	Masterandul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției	5
Rî 2	Masterandul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Masterandul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară. Masterandul/absolventul identifică obiectivele de realizat, resursele disponibile, condițiile de finalizare a acestora, etapele de lucru, timpii de lucru, termenele de realizare aferente și riscurile aferente cercetării și producției, identifică rolurile și responsabilitățile într-o echipă,	Masterandul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. Legislație în industria alimentară; Politici și strategii globale de securitate alimentară; Etica în industria alimentară	3

¹⁹ Competențele din Grilele aferente descrierii programului de studii, adaptate la specificul disciplinei



		Utilizează eficient sursele informaționale și a resursele de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.).		
--	--	--	--	--

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

8.1. Obiectivul general	Cursul are scopul de a contribui la formarea unei viziuni moderne și actuale referitoare la principiile de managementul calității și siguranței alimentelor, vitală în economia de piață. Se are în vedere fundamentarea cunoștințelor referitoare la cunoașterea metodelor de control modern al calității produselor alimentare conform cu cerințele UE și a standardelor internaționale precum și cunoașterea și înțelegerea modului în care sunt definite, proiectate, implementate și monitorizate calitatea și siguranța alimentelor, pe întreg lanțul alimentar.
8.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea unor sisteme de management, ce asigură calitatea și siguranța produselor alimentare; • Capacitatea de a transpune în practică a unui sistem integrat calitate-siguranța alimentului; • Elaborarea unui sistem de ținere sub control a gestiunii calității și siguranței alimentului; • Capacitatea de a proiecta și aplica planuri de implementare a sistemelor de managementul siguranței alimentelor; • Capacitatea de a soluționa probleme prin luarea de decizii corecte în urma evaluărilor potențialelor pericole ce pot contamina un aliment; • Capacitatea de a aprecia diversitatea problematicii din industria alimentară • Înțelegerea conceptelor de siguranță alimentară și calitate în raport cu cerințele piețelor, exigențele consumatorilor și cadrul legislativ; • Cunoașterea principalelor sisteme de management aplicate în industria alimentară; • Însușirea principiilor de siguranță alimentară conform sistemelor cf. ISO 22000:2018; FSSC; IFS; BRC.

9. Conținuturi

9.1. Curs ²⁰		Metode de predare ²¹	Nr. ore
Curs 1	Calitatea și siguranța produselor alimentare în economia contemporană: - considerații generale;	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate,	2

²⁰ Titluri de capitole și paragrafe

²¹ Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoprojector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)



	elemente favorizante creșterii importanței calității și siguranței alimentelor ;	utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	
Curs 2	Evoluția modalităților de asigurare a calității și siguranței alimentelor: - asigurarea calității prin control; - asigurarea calității prin metode statistice; - asigurarea calității prin motivarea personalului; promovarea unor concepte integratoare de asigurare a calității.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 3	Elementele Sistemului de management al calității/ siguranței; -Cerințe.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 4	Evoluția calității; factori care influențează evoluția calității.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 5	Metode de analiză și evaluare a calității: - tehnici și instrumente pentru asigurarea calității; -metode statistice. Ex: 6sigma; SWOT; PARETO; Ishikawa;	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 6	Proiectarea și implementarea sistemelor calității seriei de norme SR EN ISO 9001:2015; SR EN ISO 22000:2019 - considerații generale; - documentele sistemului calității; fazele elaborării și implementării sistemului calității/ siguranței.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 7	Calitatea și standardele calității alimentelor armonizate cu cerințele UE: - evoluția și importanța actuală a familiei ISO 9000; seria ISO 9001:2015;	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 8	Prezentarea generală FSSC 22000:2010; IFS; BRC	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2



Curs 9	Trasabilitatea si identificarea produselor, suport in asigurarea sigurantei alimentelor	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematiei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 10	Concept de dezvoltare sistem calitate si siguranta alimentelor conform Cerinte FSSC 22000:2010; BRC & IFS; ISO 22002-1/2009;	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematiei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 11	Concept de dezvoltare sistem calitate si siguranta alimentelor conform Cerinte FSSC 22000:2010; BRC & IFS; ISO 22002-1/2009;	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematiei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 12	Concept de dezvoltare sistem integrat ISO 9001:2015; SR EN ISO 22000:2019; 22002-2; PAS 223; Cerinte suplimentare FSSC 22000:2010; GFSI;	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematiei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 13	Concept de dezvoltare sistem integrat ISO 9001:2015; SR EN ISO 22000:2019; 22002-2; PAS 223; Cerinte suplimentare FSSC 22000:2010; GFSI;	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematiei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Curs 14	Concept de dezvoltare sistem integrat ISO 9001:2015; SR EN ISO 22000:2019; 22002-2; PAS 223; Cerinte suplimentare FSSC 22000:2010; GFSI;	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematiei studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)	2
Total ore curs:			28

9.2. Activități practice

8.2.a. Seminar		Metode de predare ²²	Nr. ore
Seminar 1	Elaborare organigrama si stabilirea structurii documentare a sistemului de management al calitatii, conform cerintelor ISO 9001 :2015 ; - Analiza diagnostic ; Proiectare sistem ; -Identificarea si stabilirea : Matricea si interactiunea proceselor;	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 2	Identificare si stabilirea proceselor principale /suport/management; Stabilire Harta Procese;	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 3	Analiza cauzelor neconformităților; Instrumente statistice; (Pareto, Ischikawa; SWOT; etc);	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 4	Elaborarea și susținerea procedurilor de sistem ; (PS-01 ; PS-02; PS-03; PS-04; PS-05; PS-06 ;) Elaborarea și susținerea unei instructiuni de proces ; operationale ; IL-uri ; Elaborare : ex de : Matricea proceselor ; Declaratia de politică; Obiective ;	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 5	Elaborarea și susținerea procedurilor de sistem ; (PS-01 ; PS-02; PS-03; PS-04; PS-05; PS-06 ;) Elaborarea și susținerea unei instructiuni de proces ; operationale ; IL-uri ; Elaborare : ex de : Matricea proceselor ; Declaratia de politica ; Obiective ;	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 6	Planificarea implementarii Sistemului integrat calitate si siguranta alimentului, Harta GANTT;	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 7	Planificarea implementarii Sistemului integrat calitate si siguranta alimentului, Harta GANTT;	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 8	Structura elaborarii unui Manual Integrat Calitate&Siguranta alimentelor; Elaborare Programe operationale /PRP si Programe preoperationale PRP0;	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 9	Elaborare Program de imbunatatire a sistemului integrat;	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 10	Exercitiu trasabilitate cu inregistrari : studiu de caz un produs/ proces ; Simulare retragere produs in caz de urgenta. Principii de baza.	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 11	Test. Evaluare Studii de caz/proiecte si rezultate.	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 12	Test. Evaluare Studii de caz/proiecte si rezultate.	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Seminar 13	Test. Evaluare Studii de caz/proiecte si rezultate.	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2

²² Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări, rezolvare de exerciții și probleme



Seminar 14	Test. Evaluare Studii de caz/proiecte si rezultate.	Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări	2
Total ore seminar			28

8.2.c. Proiect		Metode de predare²³	Nr. ore
Proiect 1	Stabilire Teme proiect:Sistem de Management al siguranței alimentelor; Cerințe referitoare la documentație	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 2	Responsabilitatea managementului; Angajamentu managementului;; Politica referitoare la siguranța alimentului; Sistemului de Management al Sigurantei Alimentelor	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 3	Conducătorul echipei de siguranță a alimentului; Pregătire și răspuns în caz de urgență; Analiza de management;; Asigurarea resurselor; Infrastructura; Mediul de lucru;	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 4	Planificare și realizare de produse sigure; Etape preliminare care permit analiza pericolelor; Stabilirea programelor preliminare operaționale (PRPo)	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 5	Stabilirea planului HACCP; Actualizare informații și documente preliminare care stabilesc cerințe referitoare la programe preliminare (PRP) și plan HACCP;	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 6	Control neconformitate; Sistem de trasabilitate/ Studiu de caz;	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 7	Validare, verificare și îmbunătățire a Sistemului de Management al Sigurantei Alimentelor;	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 8	Validare combinații de măsuri de control; Controlul monitorizarii si măsurarii	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 9	Organizare si zone de lucru/ Fluxuri;	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 10	Utilitati – aer, apa, energie; Alimentarea cu apa; Calitatea aerului si ventilatie	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 11	Dotare, adecvare, igienizare si intretinere; Managementul materialelor aprovizionate	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 12	Masuri de prevenire a contaminarii incrucisate; Curatare si igienizare	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 13	Combaterea daunatorilor; / Igiena personala si facilitatile angajatilor; Siguranta alimentara, biovigilenta si bioterrorism	<i>Studiu de caz</i>	1
Proiect 14	Proceduri de retragere a produsului; Informare cu privire la produs si constientizarea clientilor;	<i>Studiu de caz</i>	1
Total ore proiect			14

²³ *Studiu de caz, demonstrație, exercițiu, analiza erorilor etc.*

10. Bibliografie

10.1.Referințe bibliografice recomandate	Bratu, I., Spulber, G., Iorga, A., Controlul Calității și HACCP în Industria Alimentară, Editura Universității „Lucian Blaga” din Sibiu, ISBN 973-651-432-3, 2002.
	Bratu, I, Managementul Sistemelor Calitatii si Sigurantei Produselor Alimentare, Editura Universității „Lucian Blaga” din Sibiu, ISBN 973-739-115-2, 2005.
	Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare
	SR EN ISO 22005-2007: Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului
	SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității. Cerințe
	SR EN ISO 22000:2019 Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar
	ISO 19011:2018– Linii directoare pentru auditul sistemelor de management
	SR EN ISO 9000:2015 – Sisteme de management al Calității – Principii fundamentale și vocabular
10.2.Referințe bibliografice suplimentare	www.codexalimentarius.net
	http://europaa.eu.int/comm/food/index_en.html;
	http://www.safetyware.com/Ndownload.html
	http://www.fsis.usda.gov/Science/HACCP_Models/index.asp
	RCE 852/2004

11. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului²⁴

Conținuturile abordate cuprind teme de actualitate (pe plan local, național, internațional) ce constituie subiectul de interes și/sau al unor dezbateri/cercetări realizate de asociațiile profesionale și/sau angajatori. Conținuturile disciplinei au fost selectate ca urmare a colaborării cadrelor didactice cu alte cadre didactice din universități din țară și/sau străinătate, ca urmare a colaborării cu mediul de afaceri și cu Organisme de certificare sisteme de managementul calității.

12. Evaluare

Tip activitate	11.1 Criterii de evaluare	11.2 Metode de evaluare		11.3 Pondere din nota finală	Obs. ² ₅
11.4a Examen / Colocviu	• Cunoștințe teoretice și practice însușite (cantitatea, corectitudinea, acuratețea)	Teste pe parcurs ²⁶ :	%	50% (minim 5)	
		Teme de casă:	%		
		Alte activități ²⁷ :	%		
		Evaluare finală:	% (min. 5)		

²⁴ Legătura cu alte discipline, utilitatea disciplinei pe piața muncii

²⁵ CPE – condiționează participarea la examen; nCPE – nu condiționează participarea la examen; CEF - condiționează evaluarea finală; N/A – nu se aplică

²⁶ Se va preciza numărul de teste și săptămânile în care vor fi susținute.

²⁷ Cercuri științifice, concursuri profesionale etc.

11.4b Seminar	• Frecvența/relevanța intervențiilor sau răspunsurilor	Evidența intervențiilor, portofoliu de lucrări (referate, sinteze științifice)	20% (minim 5)	CPE
11.4c Laborator	• Cunoașterea aparaturii, a modului de utilizare a instrumentelor specifice; evaluarea unor instrumente sau realizări, prelucrarea și interpretarea unor rezultate	• Chestionar scris • Răspuns oral • Caiet de laborator, lucrări experimentale, referate etc. • Demonstrație practică	% (minim 5)	
11.4d Proiect	• Calitatea proiectului realizat, corectitudinea documentației proiectului, justificarea soluțiilor alese	• Autoevaluarea, prezentarea și/sau susținerea proiectului • Evaluarea critică a unui proiect	30% (minim 5)	CPE
11.5 Standard minim de performanță ²⁸				

Fișa disciplinei cuprinde componente adaptate persoanelor cu CES (persoane cu dizabilități și persoane cu potențial înalt), în funcție de tipul și gradul acestora, la nivelul tuturor elementelor curriculare (competențe, obiective, conținuturi, metode de predare, evaluare alternativă), pentru a asigura șanse echitabile în pregătirea academică a tuturor studenților, acordând atenție sporită nevoilor individuale de învățare.

Data completării: | 2 | 0 | / | 0 | 9 | / | 2 | 0 | 2 | 5 |

Data avizării în Departament: | 2 | 2 | / | 0 | 9 | / | 2 | 0 | 2 | 5 |

	Grad didactic, titlul, prenume, numele	Semnătura
Titular disciplină	Conf. univ. dr.ing. Anca Tulbure	
Responsabil program de studii	Prof. univ. dr. Simona Oancea	
Director Departament	Șef lucrări dr. ing. Ciprian CĂPĂȚĂNĂ	

²⁸ Se particularizează la specificul disciplinei standardul minim de performanță din grila de competențe a programului de studii, dacă este cazul.



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
— DIN SIBIU —

Ministerul Educației
Universitatea "Lucian Blaga" din
Sibiu
Facultatea de Ș.A.I.A.P.M.
