

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025 - 2026

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu
1.2. Facultatea	de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului (Ș.A.I.A.P.M.)
1.3. Departament	de Științe Agricole și Ingineria Produselor Alimentare (Ș.A.I.P.A.)
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	Practică Practică de specialitate 3 / Specialized practice 3	Cod	FSAI.SAI.ACSA.M. .M.DOB.DS.2.05
2.2. Titular activități de curs	-		
2.3. Titular activități practice	Conf.univ.dr.ing. Mariana-Liliana PĂCALĂ		
2.4. An de studiu ²	2	2.5. Semestrul ³	3
2.6. Tipul de evaluare ⁴	C		
2.7. Regimul disciplinei ⁵	O	2.8. Categoria formativă a disciplinei ⁶	AP

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
-	-	-	-	6	6
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
-	-	-	-	84	84
Distribuția fondului de timp pentru studiu individual⁸					Nr. ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					23

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	14
Examinări ¹⁰	4
3.3. Total ore alocate studiului individual¹¹ (NOSIsem)	91
3.4. Total ore din Planul de învățământ (NOADsem)	84
3.5. Total ore pe semestru¹² (NOADsem + NOSIsem)	175
3.6. Nr ore / ECTS	25
3.7. Număr de credite¹³	7

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.)

¹³ Numărul de credit se calculează după formula următoare și se rotunjește la valori vecine întregi (fie prin micșorare fie prin majorare)

$$\text{Nr.credite} = \text{NOCpSpD} \times \text{CC} + \text{NOApSpD} \times \text{CATOCpSdP} \times \text{CC} + \text{TOApSdP} \times \text{CA} \times 30 \text{ credite}$$

Unde:

- NOCpSpD = Număr ore curs/săptămână/disciplina pentru care se calculează creditele
- NOApSpD = Număr ore aplicații (sem./lab./pro.)/săptămână/disciplina pentru care se calculează creditele
- TOCpSdP = Număr total ore curs/săptămână din plan
- TOApSdP = Număr total ore aplicații (sem./lab./pro.)/săptămână din plan
- C_C/C_A = Coeficienți curs/aplicații calculate conform tabelului

Coeficienți

Curs

Aplicații (S/L/P)

Licență

2

1

Master

2,5

1,5

Licență lb. străină

2,5

1,25

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Discipline necesar a fi promovate anterior (de curriculum) ¹⁴	Parcurgerea curriculumului disciplinei : toate disciplinele din planul de învățământ
4.2. Competențe	Identificarea și utilizarea operațională a conceptelor fundamentale ale disciplinei: cunoștințe generale de managementul calității, ingineria produselor alimentare și aptitudini de efectuare a determinărilor de laborator

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. De desfășurare a cursului ¹⁵	-
5.2. De desfășurare a activităților practice (lab/sem/pr/aplic) ¹⁶	Stagiul de practică se va desfășura în cadrul unor organizații gazdă care desfășoară activități specifice domeniului de studii pe baza unei convenții de practică.

6. Competențe specifice acumulate¹⁷

Număr de credite alocate disciplinei ¹⁸			7	Repartizare credite pe competențe ¹⁹
6.1. Competențe profesionale	CP1	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.		1,00
	CP2	Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară.		1,00
	CP3	Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.		1,00
	CP4	Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte.		1,00
	CP5	Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.		0,75
	CP6	Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing		0,75
6.2. Competențe transversale	CT1	Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc, pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.		0,50
	CT2	Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea		0,50

¹⁴ Se menționează disciplinele obligatorii a fi promovate anterior sau echivalente

¹⁵ Tablă, videoproiector, flipchart, materiale didactice specifice, platforme on-line etc.

¹⁶ Tehnică de calcul, pachete software, standuri experimentale, platforme on-line etc.

¹⁷ Competențele din Grilele aferente descrierii programului de studii, adaptate la specificul disciplinei

¹⁸ Din planul de învățământ

¹⁹ Creditele alocate disciplinei se distribuie pe competențe profesionale și transversale în funcție de specificul disciplinei

		tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.	
	CT3	Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare - formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.	0,50

7. Rezultate ale învățării ²⁰

Numărul de credite alocate disciplinei: 7				
Rezultatele învățării				Repartizare credite pe rezultatele învățării
Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	
Rî 1	Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	2
		Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranța alimentară.		2
Rî 2	Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	1
Rî 3	Studentul/absolventul explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție.	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție.	1
		Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate.		1

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

8.1. Obiectivul general	-Corelarea și aplicarea cunoștințelor teoretice în activitatea practică specifică controlului și asigurării calității alimentelor
-------------------------	---

²⁰ Competențele din Grilele aferente descrierii programului de studii, adaptate la specificul disciplinei

	-Stagiile de practică/internship/trainee au ca obiectiv să completeze și să îmbunătățească cunoștințele dobândite în timpul cursurilor. -Obiectivul principal este conștientizarea masteranzilor cu privire la importanta utilizării cunoștințelor teoretice dobândite în procesul de învățământ în diferite tipuri de organizații din industria alimentară
8.2. Obiectivele specifice	-Cunoașterea organizației și a activităților unde se desfășurază stagiul de practică/internship/trainee. -Recunoașterea și înțelegerea diferitelor tipuri de informații în domeniul calității produselor alimentare. -Stabilirea un plan de inspecție (autocontrol) pe lanțul de procesare al alimentelor; -Realizarea și gestionarea un sistem integrat (calitate, siguranță, mediu) în industria alimentară. -Cunoașterea și să înțelegerea modul de proiectare, implementare și gestionare a sistemelor de management al calității și siguranței alimentare. -Stabilirea unei legături între cunoștințele dobândite și cerințele practice ale profesiei. -Contactul direct cu specialiștii organizațiilor de profil prin participarea la activitățile specifice asigurării și controlului calității alimentelor. -Acumularea unor abilități de a lucra în echipă prin utilizarea competențelor de comunicare la nivelul colectivului de muncă și în relațiile cu alți specialiști implicați.

9. Conținuturi

8.2.e Activități practice (AP=Practica)	Metode de predare	Nr. ore
Act.1-14 Stagiile de practică/internship/trainee se realizează pe baza unor acorduri de colaborare cu organizații specifice domeniu. Activitățile <u>obligatorii</u> cuprind: • prezentarea regulamentul de ordine interioară al organizației. • instructajul cu privire la normele de securitate și sănătate în muncă, în conformitate cu legislația în vigoare. • instruirea masteranzilor cu privire la informațiile la care au acces în timpul stagiului sau după terminarea stagiului. Programul și tematica de specialitate se stabilește la sediul organizației unde se desfășoară stagiul de practică/internship/trainee în funcție de competențele profesionale care fac obiectul stagiului.	Discuții în cadrul organizației, studierea procedurilor și documentelor interne, activități practice Utilizarea de •resurse în format electronic •materiale auxiliare videoproiector	84 de ore pe toată perioada a stagiului de practica
Total ore practică		84

10. Bibliografie

10.1.Referințe bibliografice recomandate	Mariana Liliana PĂCALĂ, Lucica BRUDIU - Procese suport ale sistemului de management al calității și siguranței alimentului în industria fermentativă, Editura Universității „Lucian Blaga” din Sibiu, ISBN 978-606-12-1821-9, 2020.
	Mariana Liliana PĂCALĂ - „Implementarea cerințelor Capitolului 8 – Operare din SR EN ISO 22000:2019. Abordare practică pentru industria drojdiei de panificație”, Ed. Universității Lucian Blaga Sibiu, 217 pg., 2025, ISBN 978-606-12-2037-3.
	Mariana Liliana PĂCALĂ - „Tehnologia maltului și a berii”, Ed. Univ. L. Blaga din Sibiu, 183 pg., 2025, ISBN 978-606-12-2046-5.
	Pacala, ML; Capatana, C; Oancea, S. (2024) <i>INSIGHT INTO THE IMPLEMENTATION OF THE IFS FOOD VERSION 8 REQUIREMENTS IN THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM: KEY STEPS AND BENEFITS</i> , St. Cerc. St. CICBIA, 2024, 25(4), pp. 455-482, ISSN 1582-540X; https://doi.org/10.29081/ChIBA.2024.627

	SR EN ISO 9000:2015 - Sistemul de management al calitatii. Principii fundamentale si vocabular.
	SR EN ISO 9001:2015 - Sisteme de management al calității. Cerințe.
	SR EN ISO 19011:2018 - Linii directoare pentru auditarea sistemelor de management.
	SR EN ISO 22005:2007 - Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și Cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului.
	SR EN ISO 22000:2019 - Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar.
	Bibliografia si suportul informațional aferent tuturor disciplinelor studiate (literatura de specialitate, documentarea practică în organizație, legislația specifică, etc.).
10.2.Referințe bibliografice suplimentare	Complementară recomandată pe parcursul cursului: - acces, prin Biblioteca Universitară, la diferite baze de date științifice.

11. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului²¹

-Modalitatea prin care titularul de curs a stabilit conținutul științific al cursurilor.
-Conținuturile abordate acoperă teme fundamentale ale disciplinei ce asigură familiarizarea masteranzilor cu problematica specifică disciplinei (concepte, teorii, idei, ipoteze, legi, principii si metode de cunoaștere, cercetare, analiză critică, inovare, transfer în sfera practică-productivă).
-Curriculumul disciplinei este alcătuit astfel încât să faciliteze formarea competențelor profesionale (specifice profesiei, prevăzute în documentele RNCIS) si a competențelor transversale.
-Conținuturile disciplinei sunt abordate în manieră inter-, intra-, trans- si/sau multidisciplinară astfel încât să stimuleze inițiativa, independenta în gândire, analiza critică si gândirea creativă, care stau la baza formării la masteranzi a competențelor necesare cercetării științifice în domeniu, a competențelor profesionale si transversale necesare absolvenților pentru rezolvarea eficientă si creativă a problemelor si a situațiilor noi de muncă.
-Conținuturile abordate cuprind teme de actualitate (pe plan local, național, internațional) ce constituie subiectul de interes si/sau al unor dezbateri/cercetări realizate de asociațiile profesionale si/sau angajatori.

12. Evaluare

Tip activitate	11.1 Criterii de evaluare	11.2 Metode de evaluare	11.3 Pondere din nota finală	Obs. ²⁴
11.4e Activități asistate parțial	Cantitatea informațiilor asimilate. Calitatea si profunzimea cunoștințelor acumulate. Referințe de la locul de desfasurare a practicii.	Verificarea documentelor (convenția și caietul de practica) și contorizarea referințelor de la locul de desfasurare a practicii - 40%+10% Examinarea masterandului asupra activității desfășurate-prezentare Sudiu de caz - 50%	100%	
11.5 Standard minim de performanță ¹⁹ 50% rezultat după însumarea punctajelor ponderate conform pct.11				

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

²¹ Legătura cu alte discipline, utilitatea disciplinei pe piața muncii

asigura șanse echitabile în pregătirea academică a tuturor studenților, acordând atenție sporită nevoilor individuale de învățare.

Data completării: | 2 | 2 | / | 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. Mariana Liliana Păcală	
Responsabil program de studii	Prof.univ.dr.habil. Simona Oancea	
Director Departament	Șef lucrări dr.ing. Ciprian Căpățână	



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
— DIN SIBIU —

Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu
Facultatea de Științe Agricole,
Industria Alimentară și Protecția
Mediului .
