

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. Ciclu de studii ¹	Master
1.6. Specializarea	ASIGURAREA CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Asigurarea calității și siguranței alimentelor în industria vinului	Cod	FSAI.SAI.ACSA.M.ZO.3.2010.E-5.3
2.2. Titular activități de curs	Prof. dr. ing. TIȚA Ovidiu		
2.3. Titular activități practice	S.L. dr. ing. Constantinescu Adelina		
2.4. An de studiu ²	2	2.5. Semestrul ³	3
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	-	1	-		3
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	-	14	-	-	42
Distribuția fondului de timp pentru studiu individual⁸					Nr. ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					35

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.

Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	40
Tutoriat ⁹	-
Examinări ¹⁰	8
3.3. Total ore alocate studiului individual¹¹ (NOSIsem)	108
3.4. Total ore din Planul de învățământ (NOADsem)	42
3.5. Total ore pe semestru¹² (NOADsem + NOSIsem)	150
3.6. Nr ore / ECTS	25
3.7. Număr de credite¹³	6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Discipline necesar a fi promovate anterior (de curriculum) ¹⁴	Absolvent de învățământ superior de specialitate sau în domeniu apropiat
4.2. Competențe	Competențe de operare în laborator și pe calculator. Organizează și realizează experimente și interpretează rezultatele.

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.). De asemenea, se recomandă ca numărul orelor de studiu individual să fie cel puțin egal cu cel al orelor de pregătire universitară formată din ore didactice

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

¹⁴ Se menționează disciplinele obligatorii a fi promovate anterior sau echivalente



5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. De desfășurare a cursului ¹⁵	Tablă, videoproiector, flipchart, materiale didactice specifice, platforme on-line, etc
5.2. De desfășurare a activităților practice (lab/sem/pr/aplic) ¹⁶	Tehnică de calcul, pachete software, standuri experimentale, platforme on-line

6. Rezultate ale învățării¹⁷

Numărul de credite alocat disciplinei:6				
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	1
		Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.		1,5
Rî 2	Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea produselor lactate 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.	2
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 din industria laptelui.	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție.	1,5
		Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în		

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

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

¹⁷ Rezultatele învățării se vor menționa în funcție de standardele specifice ale Comisiilor de specialitate ARACIS (<https://www.aracis.ro/ghiduri/>)

		sisteme alimentare integrate		
--	--	------------------------------	--	--

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

7.1. Obiectivul general	Dobândirea cunoștințelor și abilităților necesare pentru a asigura obținerea unor vinuri și a unor produse din vin de o calitate superioară și sigure pentru consum.
7.2. Obiectivele specifice	-înțelegerea noțiunilor de calitate și siguranță a alimentului în industria vinului și a produselor din vin; - definirea calității vinului și a produselor din vin; -identificarea factorilor și metodelor prin care se poate asigura calitatea în industria vinului și a produselor din vin; -definirea siguranței alimentului în industria vinului și a produselor din vin; -identificarea pericolelor în industria vinului și a produselor din vin și a metodelor de control; -înțelegerea sistemului de trasabilitate în industria vinului și a produselor din vin; -identificarea mijloacelor și metodelor de control a calității. Să promoveze gândirea pluridisciplinară; -să promoveze inovarea într-un cadru deontologic și responsabil.

8. Conținuturi

8.1. Curs ¹⁸		Metode de predare ¹⁹	Nr. ore
Curs 1	Incadrarea industriei vinului în sistemul de management al siguranței alimentare. Metodologia modernă de control si expertizare a calității produselor din industria vinului.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 2	Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de control si expertiză din industria vinului. Standarde de metode de analiza în industria vinului.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 3	Caracterizarea pieței pentru industria vinului. Aspecte legislative privind produsele finite, materiile prime si auxiliare din industria vinului si expertizarea acestora.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 4	Obținerea produsului alimentar. Procese de transformare/ procesare în industria vinului. Diagrame flux. Input/output.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 5	Caracteristici de calitate ale vinului și produselor din vin. Sistemul (tehnici) de control. Plan de inspecție	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 6	Capabilitatea proceselor. Măsurări. Reguli pentru verificarea calității, ambalare și marcarea vinului și a produselor din vin.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2

¹⁸ Titluri de capitole și paragrafe

¹⁹ Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)



Curs 7	Etape preliminare care permit analiza pericolelor în industria vinului: • caracteristici produs: materii prime, ingrediente si materiale în contact cu produsul, produse finite. • utilizare preconizată. • etape de proces si măsuri de control.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 8	Analiză pericole în industria vinului: • identificare si stabilire niveluri acceptabile. • evaluare pericole. • selectare si evaluare măsuri de control. Metode si echipamente de monitorizare si măsurare.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 9	Analiza capabilității produsului finit: • conformitatea produsului cu referențialul SF, SP, ST. • aspecte tehnice specifice grupei de produse • puncte de inspecție • ținerea sub control al parametrilor	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 10	Programe preliminare operaționale (pericole, măsuri de control, monitorizare, corecții si acțiuni corective, înregistrări, responsabilități) în industria vinului.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 11	Stabilire plan HACCP în industria vinului și a produselor din vin.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 12	Planificare, verificare în industria vinului și a produselor din vin.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 13	Control de neconformitate (acțiuni corective, tratare produse nesigure) în industria vinului; Falsificări de produse în industria vinului	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Curs 14	Trasabilitatea produselor din industria vinului. Trasabilitate ascendentă și descendentă.	Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții	2
Total ore curs:			28

8.2. Activități practice

Activități practice (8.2.a. Seminar ²⁰ / 8.2.b. Laborator ²¹ / 8.2.c. Proiect ²²)	Metode de predare	Nr. ore
Act.1. Analiza în laborator a materiei prime cu identificarea punctelor critice privind calitatea acesteia	Demonstrație practică, exercițiu experiment	4
Act.2. Analiza în laborator a materiilor auxiliare cu identificarea punctelor critice privind calitatea acestora	Demonstrație practică, exercițiu experiment	2

²⁰ Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări, rezolvare de exerciții și probleme

²¹ Demonstrație practică, exercițiu, experiment

²² Studiu de caz, demonstrație, exercițiu, analiza erorilor etc.

Act.3. Analiza în laborator a produselor finite si analiza capabilității acestora	Demonstrație practică, exercițiu experiment	4
Act.4. Stabilire plan HACCP în industria vinului - Studiu de caz	Demonstrație practică, exercițiu experiment	2
Act.5 Control de neconformitate (acțiuni corective, tratare produse nesigure) în industria vinului; determinarea falsificări de produse în industria vinului.	Demonstrație practică, exercițiu experiment	2
Total ore seminar/laborator		14

9. Bibliografie

9.1. Referințe bibliografice recomandate	Țița Ovidiu , Notite de curs, 2024
	Ovidiu Țița , Petronela Anca Onache, Elisabeta-Irina Geana, Corina Teodora Ciucure, Dorin Ioan Sumedrea, Alina Florea, 2025 - Phytochemical Screening and Antioxidant Activities of White and Red Wines from Different Varieties and Wine Regions in Romania, Antioxidants, Q1, Vol. 14(5), ISSN: 2076-3921, https://www.mdpi.com/2076-3921/14/5/564 , https://doi.org/10.3390/antiox14050564
	Petronela Anca Onache, Alina Florea, Elisabeta-Irina Geana, Corina Teodora Ciucure, Roxana Elena Ionete, Dorin Ioan Sumedrea, Ovidiu Țița , 2023 - Applied Sciences, ISSN: 2076-3417, Vol. 13(9), Q2, https://www.mdpi.com/2076-3417/13/9/5722 ,
	Petronela Anca Onache, Elisabeta-Irina Geana, Corina Teodora Ciucure, Alina Florea, Dorin Ioan Sumedrea, Roxana Elena Ionete, Ovidiu Țița , 2022 - <i>Bioactive Phytochemical Composition of Grape Pomace Resulted from Different White and Red Grape Cultivars</i> , Separations, Vol.9 (12), ISSN: 2297-8739, Q2, https://doi.org/10.3390/app122010287
	https://1510q6qal-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/woscc/full-record/WOS:000904176900001 WOS:000904176900001
	Adina Frum, Carmen Maximiliana Dobrea, Luca Liviu Rus, Lidia-Ioana Virchea, Claudiu Morgovan, Adriana Aurelia Chis, Anca Maria Arseniu, Anca Butuca, Felicia Gabriela Gligor, Laura Gratiela Vicas, Ovidiu Tita , Cecilia Georgescu, 2022 - <i>Valorization of Grape Pomace and Berries as a New and Sustainable Dietary Supplement: Development, Characterization, and Antioxidant Activity Testing</i> , Nutrients, Vol. 14 (15), ISSN: 2072-6643, Q1, https://www.mdpi.com/2072-6643/14/15/3065 , WOS:000839729600001.
	Ovidiu Tita , Ecaterina Lengyel, Diana Ionela Stegărus, Petre Săvescu, Alexandru Bogdan Ciubara, Maria Adelina Constantinescu, Mihaela Adriana Tita, Diana Rată, Anamaria Ciubara, 2021 - <i>Identification and Quantification of Valuable Compounds in Red Grape Seeds</i> , Applied Sciences, ISSN: 2076-3417, Q2, Vol 11 (11), https://doi.org/10.3390/app11115124 , www.mdpi.com/2076-3417/11/11/5124 , WOS:000659579500001.
	Ovidiu Țița , Axenia RĂDULESCU -2016 - Producerea și autentificarea vinurilor roșii în podgoria Drăgășani, PERFORMANTICA, Iași, Institutul national de inventica, ISBN: 978-606-685-469-6.

9.2. Referințe bibliografice suplimentare	Adina Frum, Daniela Maria Șandru, Ovidiu Tița – 2018 - Produse vegetale autohtone cu potențial bioactiv: Considerații teoretice și aplicații, Editura universității Lucian Blaga din Sibiu, 2018, ISBN 978-606-12-1554-6.
	Maria Lidia Iancu, Ovidiu Tița , Anca Maria Stoia -2019 - Substanțe pectice și enzime pectinolitice la prelucrarea fructelor pentru sucuri și vin, 2019, PERFORMANTICA, Iasi, Institutul national de inventică, ISBN: 978-606-685-469-6.
	Jens Priewe, 2022, - Marea carte a vinurilor, Editura CASA, Oradea, ISBN 9786067872262, Traducere Simona Weiss.

10. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului²³

- Conținuturile abordate acoperă teme fundamentale ale disciplinei ce asigură familiarizarea studenților cu problematica specifică disciplinei (concepte, teorii, idei, ipoteze, legi, principii și 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) și a competențelor transversale;
- Conținuturile disciplinei sunt abordate în manieră inter-, intra-, trans- și/sau multidisciplinară astfel încât să stimuleze inițiativa, independența în gândire, analiza critică și gândirea creativă, care stau la baza formării la studenți a competențelor necesare cercetării științifice în domeniu, a competențelor profesionale și transversale necesare absolvenților pentru rezolvarea eficientă și creativă a problemelor și a situațiilor noi de muncă.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1 Criterii de evaluare	11.2 Metode de evaluare		11.3 Pondere din nota finală	Obs. ²⁴
11.4a Examen / Colocviu	• Cunoștințe teoretice și practice însușite (cantitatea, corectitudinea, acuratețea)	Teste pe parcurs ²⁵ :	%	80% (minim 5)	
		Teme de casă:	20 %		
		Alte activități ²⁶ :	%		
		Evaluare finală:	% (min. 5)		
11.4b Seminar	• Frecvența/relevanța intervențiilor sau răspunsurilor	-		20 % (minim 5)	
11.4c Laborator	• Cunoașterea aparaturii, a modului de utilizare a instrumentelor specifice; evaluarea unor instrumente sau realizări, prelucrarea și	• Chestionar scris • Răspuns oral • Caiet de laborator, lucrări experimentale, referate etc. • Demonstrație practică		% (minim 5)	

²³ Legătura cu alte discipline, utilitatea disciplinei pe piața muncii

²⁴ CPE – condiționează participarea la examen; nCPE – nu condiționează participarea la examen; CEF - condiționează evaluarea finală; N/A – nu se aplică

²⁵ Se va preciza numărul de teste și săptămânile în care vor fi susținute.

²⁶ Cercuri științifice, concursuri profesionale etc.



	interpretarea unor rezultate			
11.4d Proiect	• Calitatea proiectului realizat, corectitudinea documentației proiectului, justificarea soluțiilor alese	-	% (minim 5)	
11.5 Standard minim de performanță ²⁷				5(cinci)

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	Prof.dr.ing. Tița Ovidiu	

²⁷ 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 și Cercetării
Universitatea “Lucian Blaga” din Sibiu
Facultatea de Științe Agricole, Industrie
Alimentară și Protecția Mediului

Responsabil program de studii	Prof.dr. Oancea Simona	
Director Departament	S.L.dr.ing. Capatana Ciprian	