

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	II Științe tehnologice Zootehnie
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul calității produselor de origine animală
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Managementul calitatii alimentelor 1							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.dr. Camelia Răducu							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/proiect	Prof.dr. Camelia Răducu							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Evaluare sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DCA
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					75
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					70
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					18
3.4.4. Tutoriala					10
3.4.5. Examinări					10
3.4.6. Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual	183				
3.8. Total ore pe semestru	225				
3.9. Numărul de credite ⁴	9				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Tehnologia produselor de origine animală, Bioteh. de prelucrare și control al calității prod. de origine veg. și animală, Siguranță și securitatea alimentelor, analiza HCCP
4.2. de competențe	Masterandul trebuie să dețină cunoștințe referitoare la metodologia de obținere și de procesare a produselor de origine animalieră

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manualul didactic este prezentat la ore ca prelegeri de cursul ce se desfășoară interactiv, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii. Prezentarea cursului este în format ppt cu ajutorul videoproietorului. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului, precum și prezența a minim 50 % din cursuri, pentru ca studentul să poată să participe la examen. Nu sunt acceptate nici un fel de alte activități pe durata prelegerii, telefoanele mobile să fie închise sau pe silent.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	La lucrările practice este obligatorie consultarea materialului didactic specific pus la dispoziție (notițe de laborator), fiecare student va desfășura o activitate individuală sau pe echipe, cu materialele de laborator, aparatura și reactivi necesari analizelor fizico-chimice pentru produsele alimentare. Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a lucrărilor de laborator și prezența de 100% la lucrările de laborator

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite de la disciplina de Managementul calității alimentelor Formarea de specialiști în înțelegere și cunoașterea reglementărilor și standarde de securitate alimentară din prevederile legislative ale PAC- UE și RO Rezultate ale învățării care să permită formarea de competențe și abilități practice în acord cu dinamica domeniului zootehnic cu privire la: metodele moderne de planificare, organizare, monitorizare și control al activității de management calitate alimente din produse de origine animală; factorii care influențează calitatea produselor alimentare de origine animală; funcțiile calității, rolul și conținutul manualului calității Să stăpânească temenii și metodologia de apreciere a calității produselor alimentare de origine animală Să-și însușească temeinic planificarea, auditul, asigurarea, conducerea și organizarea sistemului calității.
Competențe transversale	Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice privind calitatea produselor. Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline tehnologice. Capacitatea de a lucra în echipă fiind necesară în activități științifice referitoare la managementul calității alimentelor utile pentru îmbunătățirea calității produselor alimentare. Capacitatea de utilizare a terminologiei de specialitate în diverse contexte și respectarea principiilor de etică profesională în domeniul managementului calității alimentelor și abilități pentru asigurarea serviciilor de consultanță și extensie în domeniul calității alimentelor

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul/absolventul definește principiile și standardele sistemelor de management al calității aplicate produselor de origine animală, piscicolă și acvicolă, înțelege procesele și cerințele trasabilității în lanțul de producție, descrie metodele de autentificare a produselor animaliere și apicole, precum și criteriile specifice pentru evaluarea calității acestora în contextul pieței și reglementărilor.
7.2. Aptitudini	Studentul/absolventul implementează proceduri și instrumente de control al calității și trasabilității în unitățile de producție animală și acvatică, realizează monitorizarea și evaluarea conformității produselor, aplică tehnici și tehnologii pentru autentificarea și certificarea calității produselor, optimizează procesele pentru menținerea standardelor și siguranței alimentare.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul gestionează responsabil sistemele de calitate și trasabilitate în cadrul unităților de producție, ia decizii autonome pentru prevenirea riscurilor și asigurarea integrității produselor, respectă reglementările naționale și internaționale, și promovează bune practici pentru creșterea încrederii consumatorilor și competitivitatea produselor pe piață.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind managementul calității alimentelor din industria alimentară. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind însușirea cunoștințelor referitoare la: managementul calității alimentelor dar și la sistemele, politica și funcțiile managementului calității totale la nivelul exigentelor și cu prevederilor tehnice actuale din sectorul produselor de origine animală
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum tehnologia produselor. Să cunoască: factorii care influențează calitatea produselor alimentare; implementa, audita și interpreta o filiera agroalimentară Să poată asigura servicii de consultanță și extensie în domeniul calității alimentelor de origine animală.

9. Conținuturi

9.1.CURS Număr de ore – 14	Metode de predare	Observații
-------------------------------	-------------------	------------

Conceptul de aliment cu proveniența din producția agricolă, materie primă pentru industria alimentară în contextual de piața UE și global.	Prelegere	1 prelegere
Filiera calitatii produsului alimentar de origine animală, concept și procedură auxiliară în fluxul calității produsului materie primă de origine animală	Prelegere	1 prelegere
Politica calitatii privind securitatea alimentara, insitutii și reglementari UE si naționale de monitorizarea igienei si sigurantei alimentare	Prelegere	2 prelegere
Managementul calitatii, definitii, sistemul calitatii	Prelegere	2 prelegeri
Concepte - Calitatea alimentelor - Abordarea tehnomanagerială	Prelegere	2 prelegeri
Sistemul calitatii, calitate si competitivitatea produselor alimentare, concept „din ferma pe masa consumatorului”.	Prelegere	1 prelegeri
Factorii care influențează caracteristicile fizice ale unui produs în filiera agro-alimentară	Prelegere	1 prelegere
Functiile managementul calității alimentelor	Prelegere	1 prelegeri
Manualul calității, organizarea si documentatia sistemului calității	Prelegere	2 prelegeri
Proceduri, instructiuni și metode de operare, luarea deciziilor cu privire la calitate	Prelegere	1 prelegeri
Managementul filierei, planificarea, audit, controlul, asigurarea, conducerea și organizarea sistemului calității	Prelegere	2 prelegere

9.2.LUCRĂRI PRACTICE		
Număr de ore – 28		
Metode privind analiza calității produselor	Lucrare de laborator	1 lucrari laborator
Cercetarea în managementul calității alimentelor, tehnici și instrumente utilizate în analiza problemelor	Lucrare de laborator	1 lucrari laborator
Tehnici și instrumente utilizate în stabilirea soluțiilor de rezolvare a problemelor	Lucrare de laborator	1 lucrari laborator
Tehnici și instrumente de verificare și control a calității , Studiu de caz	Lucrare de laborator și studiu de caz	2 lucrari laborator și vizite în unitati
Analiza factorilor care influențează caracteristicile fizice ale unui produs în filiera agro-alimentară, Studiu de caz	Lucrare de laborator și studiu de caz	2 lucrare laborator
Documentația sistemului calității în producția agroalimentară (aplicații practice)	Lucrare de laborator	1 lucrari laborator
Procedurile calității si înregistrările calității	Lucrare laborator	1 lucrare laborator
Programe pre-operaționale utilizate în obținerea și procesarea produselor alimentare, exemple și studii de caz.	Lucrare de laborator și studiu de caz	2 lucrare laborator
Sistemele de calitate din sectorul de producție animalier - Studii de caz	Lucrare de laborator și studiu de caz	2 lucrare laborator
Recunoașterea calității, calitatea și prețul produselor	Lucrare de laborator	1 lucrare laborator

Bibliografie Obligatorie:

- Note de curs

1. Apostu S., 2009- *Managementul calitatii totale*, Editura Risoprint Cluj Napoca
2. Atanase Ion, Anca Atanase, *Standardizarea și certificarea mărfurilor*, Editura Academiei de Studii Economice București, Biblioteca Digitală
3. Boboc, D., *Managementul calității produselor agroalimentare*, Editura Academiei de Studii Economice București, Biblioteca Digitală
4. Iurea I., 2013- *Procesarea si clasificarea carcaselor conform cerintelor UE*, Editura Academic Pres, Cluj Napoca
5. Luning, P.A.,Marcelis W.J. and Jongen W.M.F. , 2007, *Managementul calității alimentelor o abordare tehnomanagerială*, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca

Bibliografie Facultativă:

- 1 Gabriela Rotaru, Carmen Moraru ,1997, *HACCP analiza riscurilor punctele critice de control*, Editura Academica, Galați
- 2 Pop Cecilia si col., 2011- *Managementul calitatii produselor de origine animala*, Ed. Casa Cartii de Stiinta Cluj Napoca
- 3 Tricker Ray, 1990, *ISO 9000 pentru întreprinderi mici și mijlocii*, Editura All Back, București -,

10. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociaților profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene din domeniul managementului calității alimentelor și ține cont de nivelul de pregătire al studenților, fiind important pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.4. Curs	<p>Conceptul de aliment cu proveniența din producția agricolă, materie primă pentru industria alimentară</p> <p>Filiera calitatii produsului alimentar de origine animală, concept și procedură</p> <p>Politica calitatii privind securitatea alimentara, insitutii și reglementari UE si naționale de monitorizarea igienei si sigurantei alimentare</p> <p>Managementul calitatii, concepte, calitate, abordarea tehnno-managerială</p> <p>Sistemul calitatii, calitate si competitivitatea produselor alimentare,</p> <p>Factorii care influențează caracteristicile fizice ale unui produs în filiera agro-alimentară</p> <p>Functiile managementul calității alimentelor</p> <p>Manualul calității, organizarea si documentatia sistemului calității</p> <p>Proceduri, instructiuni și metode de operare, luarea deciziilor cu privire la calitate</p> <p>Managementul filierei, planificarea, audit, controlul, asigurarea, conducerea și organizarea sistemului calității</p>	Examen oral	70%
11.5. Seminar/Laborator	<p>Metode privind analiza calității produselor</p> <p>Cercetarea în managementul calității alimentelor, tehnici și instrumente utilizate în analiza problemelor de calitate</p> <p>Analiza factorilor care influențează caracteristicile fizice ale unui produs în filiera agro-alimentară</p> <p>Documentația sistemului calității în producția agroalimentară (aplicații practice)</p> <p>Programe pre-operaționale utilizate în obținerea și procesarea produselor alimentare, exemple și studii de caz.</p> <p>Sistemele de calitate din sectorul de producție animalier</p> <p>Recunoașterea calității, calitatea și prețul produselor</p>	Colocviu practic și studii de caz	30%
11.6. Standard minim de performanță			
<p>Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs</p> <p>Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar</p> <p>Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie</p> <p>Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.</p>			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina optionala) **DFac** (disciplina facultativa).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

Data completării

24.09.2025

Titular curs

Prof. dr. Camelia Maria Răducu

Titular lucrari laborator/seminarii

Prof. dr. Camelia Maria Răducu

Coordonator disciplină

Prof. dr. Camelia Maria Răducu

Data avizării în**departament**

.....

Director de departament II Științe Tehnologice

Conf. dr Cristian Coroian

Data avizării în**Consiliul Facultății**

.....

Decan

Prof. dr. Daniel Dezmirean

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	Științe tehnologice Zootehnie
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul calității produselor de origine animalieră
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Trasabilitatea producțiilor animaliere							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. Simona Nicoleta Pașcalău							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/proiect	Șef lucr. dr. Mihai Iacob Bentea							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DA
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					100
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					50
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					24
3.4.4. Tutoriala					10
3.4.5. Examinări					10
3.4.6. Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual		194			
3.8. Total ore pe semestru		250			
3.9. Numărul de credite⁴		10			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Creșterea bovinelor, Creșterea ovinelor și caprinelor, Creșterea suinelor, Creșterea păsărilor, Construcții zootehnice, Zooigenă, genetică animală, Ameliorarea animalelor, Reproducția animalelor, Alimentația animalelor, Zoonomie, Management, Marketing, Tehnologia industrializării produselor de origine animalieră.
4.2. de competențe	Masterandul trebuie să dețină cunoștințe referitoare la tehnologiile de obținere și de procesare a produselor alimentare de origine animală.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Cursul este interactiv, masteranzii pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului. Nu sunt tolerate nici un fel de alte activități pe durata prelegerii, telefoanele mobile trebuie să fie închise. Prezentare curs în format pptx: Titularul cursului Suport logistic: laptop, videoproiector și prezentări PowerPoint. Participarea la minim 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Locul de desfășurare: Laborator Alimentație/SDE Cojocna Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen. Disciplina academica se impune pe toata durata de desfășurare a lucrărilor practice.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite cu cele însușite de la alte discipline. Cunoașterea limbajului și a terminologiei de specialitate specifică pentru trasabilitatea producțiilor animaliere. Cunoașterea metodelor moderne de planificare, organizare, monitorizare și control al trasabilității produselor de origine animală în tehnologia de obținere a produselor alimentare de origine animalieră. Să-și însușească temeinic planificarea, auditul, asigurarea, conducerea și organizarea sistemului de trasabilitate. Să înțeleagă funcțiile trasabilității, rolul ei în asigurarea calității produselor alimentare de origine animalieră. Să înțeleagă reglementările și standarde de securitate alimentară din prevederile legislative ale PAC- UE și RO.
Competențe transversale	Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice. Să demonstreze capacitatea de-a elabora și implementa multidisciplinar, sistemul de trasabilitate. Capacitatea de a lucra în echipă. Să poată gândi activități de sinteză științifică referitoare la sistemele de securitate alimentară. Să poată conduce o organizație implicată în filiera agroalimentară. Să demonstreze abilități pentru asigurarea serviciilor de consultanță și extensie în domeniul trasabilității. Să demonstreze preocupare privind perfecționarea profesională continuă cu noutățile din domeniul managementului calității produselor de origine animalieră. Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte. Respectarea principiilor de etică profesională.

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul masterand înțelege procesele și cerințele trasabilității în lanțul de producție, în contextul pieței și reglementărilor în vigoare.
7.2. Aptitudini	Studentul masterand implementează proceduri și instrumente de control al trasabilității în unitățile de producție animală, realizează monitorizarea și evaluarea conformității produselor pe trepte de trasabilitate, aplică tehnici și tehnologii pentru menținerea standardelor și siguranței alimentare pe lanțul de producție.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand gestionează responsabil sistemele de trasabilitate în cadrul unităților de producție, ia decizii autonome pentru prevenirea riscurilor și asigurarea integrității produselor pe întregul lanț alimentar, respectă reglementările naționale și internaționale în vigoare, și promovează bunele practici pentru creșterea încrederii consumatorilor și competitivitatea produselor pe piață.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Să cunoască și să utilizeze adecvat noțiunile necesare pentru desfășurarea unei activități de proiectare și implementare a sistemelor de trasabilitate. Să cunoască elemente care compun, în complexitatea lui, procesul tehnologic de creștere și exploatare a animalelor de fermă pentru producția de lapte, carne și ouă. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind managementul calității produselor de origine animalieră.
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline, precum: Să înțeleagă sistemul trasabilității alimentului Să poată asigura trasabilitatea la nivel de fermă Să poată întocmi documente care asigură verificarea trasabilității Să poată evalua și supraveghea trasabilitatea produselor de origine animalieră

9. Conținuturi

9.1.CURS Număr de ore – 28	Metode de predare	Observații
Trasabilitate pentru produsele alimentare de origine animală: concept și importanță.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere
Trasabilitatea pentru industria alimentară în contextul de piața UE: legislație și reglementare.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere
Sisteme de trasabilitate - tipuri și categorii de trasabilitate.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere
Relația dintre trasabilitate și siguranța alimentară.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere
Managementul implementării unui sistem de trasabilitate.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere
Utilizarea markerilor genetici în trasabilitate.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere
Etichetarea produselor alimentare. Standardele GS1 ca element de eficientizare a trasabilității.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere
Biosecuritatea în fermele de bovine, ovine, suine și păsări.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere
Trasabilitatea pe filiera cărnii.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	2 prelegeri
Trasabilitatea pe filiera laptelui.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	2 prelegere
Trasabilitatea ouălor.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere
Trasabilitatea producției ecologice. Legislația europeană în domeniul producției ecologice.	Prelegere. Dezvoltarea temei prin discuții interactive.	1 prelegere

9.2. Lucrări Număr de ore – 28		
Trasabilitatea – noțiuni generale. Caracteristici generale ale sistemului de trasabilitate.	Lucrare de laborator	1 lucrare laborator
Sisteme de trasabilitate la nivel de ferme pe lanțul aprovizionare – livrare.	Lucrare de laborator	1 lucrare laborator
Indicatori și standarde de calitate în fermele de bovine și ovine de carne.	Lucrare de laborator	2 lucrări laborator
Indicatori și standarde de calitate în fermele de suine și păsări de carne.	Lucrare de laborator	2 lucrări laborator
Indicatori și standarde de calitate în fermele de bovine și ovine de lapte	Lucrare de laborator	2 lucrări laborator
Analiza riscurilor în producerea și procesarea laptelui	Lucrare de laborator	2 lucrări laborator
Analiza riscurilor în producerea și procesarea cărnii	Lucrare de laborator	2 lucrări laborator
Sistemul de management HACCP: principii, criteriile de implementare, avantaje.	Lucrare de laborator	2 lucrări laborator
<i>Bibliografie Obligatorie:</i>		
1. Note de curs		
2. Apostu S. (2009) – <i>Managementul calitatii totale</i> , Editura Risoprint Cluj Napoca;		
3. Bonciu Elena (2014) – <i>Resurse pentru produse alimentare ecologice</i> , Editura Universitaria Craiova;		
4. Dărăban S. (2002) – <i>Aprecierea exteriorului și a producțiilor la ovine</i> , Ed. Risoprint Cluj-Napoca;		
5. Dărăban S., E. Mireșan (2002) – <i>Optimizarea creșterii-exploatării și valorificarea producțiilor de la Ovine</i> , Ed. Risoprint Cluj-Napoca;		
6. Dărăban S. (2006) – <i>Tehnologia creșterii ovinelor</i> , Ed. Risoprint Cluj-Napoca;		
7. Dinea M. (2018) – <i>Creșterea păsărilor</i> , Ed. Risoprint Cluj-Napoca;		
8. Fărcaș Anca Corina (2024) – <i>Autentificarea și falsificarea alimentelor 2</i> . Manual didactic, Ed. AcademicPres Cluj-Napoca.		
9. Ladoși I., Daniela Ladoși (2024) – <i>Tehnologia creșterii suinelor 2</i> - manual didactic, Ed, AcademicPres Cluj-Napoca.		
10. Ladoși I., Daniela Ladoși (2025) – <i>Tehnologia creșterii suinelor 1</i> - manual didactic, Ed. AcademicPres Cluj-Napoca;		
11. Ladoși I. (2025) – <i>Producția cărnii de porc: provocări și oportunități</i> . Ed. AcademicPres Cluj-Napoca;		
12. Luning, P.A., Marcelis W.J. and Jongen W.M.F. (2007) - <i>Managementul calității alimentelor o abordare techno-managerială</i> , Editura Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca;		

13. Meica S. (2011) – *Siguranța Alimentelor*, Ed. Sitech Craiova;
14. Mureșan Crina, Marc Romina Alina (2021) – *Siguranța alimentară, trecut și prezent*, Ed. Risoprint Cluj-Napoca;
15. Onaciu G., Velea C., (2002) – *Evaluarea performanțelor de producție la bovine*, Ed. Casa Cărții de Știință, Cluj – Napoca;
16. Onaciu G. (2013) – *Creșterea bovinelor*, partea I-a, Ed. Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca;
17. Onaciu G. (2016) – *Creșterea bovinelor*, partea II-a, Ed. Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca;
18. Pașcalău Simona (2016) – *Creșterea păsărilor - manual didactic*, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca;
19. Pașcalău Simona, Cristina El Mahdy (2017) – *Creșterea găinilor pentru ouă consum*, Ed. Napoca Star Cluj-Napoca;
20. Pop Cecilia si col., 2011 – *Managementul calității produselor de origine animala*, Ed. Casa Cărții de Știință Cluj Napoca;
21. Șara A., M. Bențea (2013) – *Alimentația animalelor*, Ediția a II-a Revizuită și adăugată, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca;
22. Ștețca Ghe. Pop Anamaria, Mocuța N. (2012) - *Strategii de management privind calitatea alimentelor*, Ed. Risoprint Cluj-Napoca.

Bibliografie Facultativă:

1. Onaciu G. (2006) – *Proiectare și inginerie tehnologică la bovine*; Ed. Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca;
 2. Velea C., (1999 – 2000-200) – *Producția, reproducția și ameliorarea taurinelor*, vol. I, II, III, Ed. Tehnică Agricolă, București;
- *** Regulamentul (CE) nr. 178/2002 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
- *** Regulamentul (CE) NR. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor;
- *** Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală;
- *** Regulamentul (CE) nr.589/2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr.1234/2007 privind standardele de comercializare aplicabile ouălor
- *** Regulamentul (CE) nr.543/2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr.1234/2007 în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre
- *** Regulamentul (CE) nr. 1153/2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2597/97 de stabilire a unor norme suplimentare privind organizarea comună a pieței în sectorul laptelui și al produselor lactate în ceea ce privește laptele de consum
- *** Regulamentul (CE) nr. 889/2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr.834/2007 al Consiliului privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice în ceea ce privește producția ecologică, etichetarea și controlul;
- *** Regulamentul (CE) nr. 2006/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 octombrie 2004 privind cooperarea dintre autoritățile naționale însărcinate să asigure aplicarea legislației în materie de protecție a consumatorului („Regulamentul privind cooperarea în materie de protecție a consumatorului”)
- *** Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1337/2013 al Comisiei din 13 decembrie 2013 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește indicarea țării de origine sau a locului de proveniență pentru carnea proaspătă, refrigerată sau congelată de animale din specia porcină, ovină, caprină și de păsări de curte

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților.
Cursul este important pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul zootehnic.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.4. Curs	Cunoașterea de către masteranzi a aspectelor generale și specifice privind trasabilitatea produselor alimentare de origine animală, a tipurilor și categoriilor de trasabilitate. Însușirea cadrului conceptual al trasabilității și importanța în sistemele de calitate și siguranța a alimentelor.	Examen oral	70%

11.5. Lucrări	Proiectarea unei schițe tehnologice pentru produsele alimentare de origine animală. Auditul tehnologic și identificarea punctelor critice și sigure, HACCP pe filiera lapte, carene, ouă. Proiectarea lanțului trasabilității și integrarea acesteia în sistemul de calitate.	Susținere proiect/referat și studii de caz	30%
11.6. Standard minim de performanță			
<p>Stapanirea informației științifice transmisă prin prelegeri și lucrări practice la nivel acceptabil. Obținerea notei de trecere la verificările pe parcurs este o condiție de promovabilitate.</p> <p>Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs</p> <p>Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar</p> <p>Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie</p> <p>Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.</p>			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării
23.09.2025

Titular curs
Conf. dr. Simona Nicoleta Pașcalău

Titular lucrări laborator
Sef.lucr.dr.ing. Mihai Iacob Bențea

Coordonator disciplină
Conf. dr. Simona Nicoleta Pașcalău

Data avizării în
departament
24.09.2025

Director de departament
Conf.dr. Cristian Ovidiu Coroian

Data avizării în
Consiliul facultății
24.09.2025

Decan
Prof.dr.ing. Daniel Severus Dezmirean



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0306010103

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Facultatea de Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	Științe Fundamentale
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul Calitatii Produselor de Origine Animaliera
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Etică și integritate academică
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Univ. Dr. Alina Simona Rusu
2.3. Titularul activităților de seminar	

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar	-
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					13
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
3.4.4. Tutoriala					2
3.4.5. Examinări					2
3.4.6. Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual	47				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite⁴⁾	3				

2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DC
							Obligativitate ³⁾	DI

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Nu
4.2. de competențe	Nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu videoproiector. Cursul se derulează conform orarului, respectându-se ora de începere și de final a acestuia. Acesta este interactiv, studenții prezenți având posibilitatea de a pune întrebări, reflecta și dezbate pe parcurs. În cazul activității didactice desfășurate online, se adaptează metodele de predare. O serie de întrebări de reflectare critică vor ghida activitatea la curs.
--------------------------------	--

6. Competențe specifice acumulate



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Competențe de elaborare și implementare a codurilor etice și de conduită profesională specifice universităților din România și alte spații internaționale • Abilitatea de a parcurge și a înțelege conținutul Codului de Etică al USAMVCN, a valorilor și principiilor etice și morale individuale și instituționale. • Înțelegerea conceptelor de proprietate intelectuală, plagiat, avertizori de integritate și prevenție a plagiatului. • În și al Regulamentului de funcționare a Comisiei de Etică a unei instituții academice, prin raportare la valori, principii și reguli morale.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • competențe de lucru în echipă în manieră respectuoasă • competențe de comunicare • competențe de diseminare a informațiilor și de argumentare morală.

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul/absolventul identifică standardele etice și deontologie aplicabile în procesul de învățare și cercetare în acord cu procedurile și regulamentele instituționale, precum și legislația națională și Europeană.
7.2. Aptitudini	Studentul/absolventul aplică principiile etice în comunicarea intrainstituțională, precum și în redactarea și prezentarea lucrărilor academice, utilizând instrumente digitale de verificare a originalității conform procedurilor și legislației în vigoare.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Respectarea și promovarea normelor de etică și integritate în activitatea academică și profesională atât în interacțiunile în persoană, cât și în mediul online.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Însușirea conceptelor specifice domeniului eticii și integrității academice, cu raportare spre specializarea programului de studiu. Aplicarea cunoștințelor învățate în domeniul eticii și integrității academice pentru dezvoltarea profesională și morală, precum și pentru promovarea unei culturi etice la nivel de Universitate.
8.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Dezvoltarea capacităților de cunoaștere a principalelor puncte de vedere privind etica și integritatea academică. • Formarea abilităților de identificare și soluționare a problemelor cu implicații de natură etică (dileme etice). • Abilitatea de a identifica valorile unei universități morale și a modului în care fiecare student poate contribui la dezvoltarea și protejarea acestora. • Abilitatea de a preveni diferitele forme de plagiat și de a înțelege corect instrucțiunile de publicare a materialelor științifice, inclusiv a lucrării de disertație.

9. Conținuturi

9.1.CURS Număr de ore – 14	Metode de predare	Observații
--------------------------------------	-------------------	------------



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

<i>Cadru introductiv și prezentare a reglementărilor etice în mediul academic - Abordări interdisciplinare și integrative</i>	Prelegere	2 prelegeri
<i>Moduri de analiză a unei probleme etice. Cadre și repere ale evaluării morale. Raportări la domeniul de specializare.</i>	Prelegere	2 prelegeri
<i>Transpunerea valorilor morale în comportamente prosociale în rândul studenților</i>	Prelegere	2 prelegeri
<i>Caracteristici și valori ale unei universități morale - Instrumente instituționale pentru promovarea eticii și integrității academice</i>	Prelegere	2 prelegeri
<i>Proprietatea intelectuală, drepturile de autor, conceptul de plagiat și metode de evitare a plagiatului</i>	Prelegere	2 prelegeri
<i>Programe informatice de stabilire a gradului de originalitate – ce înseamnă citarea sursei</i>	Prelegere	2 prelegeri
<i>Instrucțiunile pentru autori în publicațiile științifice și declarațiile de etică a cercetării</i>	Prelegere	1 prelegere

Bibliografie obligatorie:

Socaciu, E., Vică, C., Mihailov, E., Gibeau, T., Mureșan, V., & Constantinescu, M. (2023). Etică și Integritate Academică. Universitatea din București. Capitolele I-IV. Accesibil online în format pdf.

Bailey, S. (2015). Academic Writing: A Handbook For International Students, The fourth Edition. London and New York: Routledge. Available online at: <https://bowenstaff.bowen.edu.ng/lectureslides/158559278.7.pdf>

Rusu, A.S. (2021). Etică și Integritate Academică. Abordări Interdisciplinare (Manual didactic). Editura Presa Universitară Clujeană. Disponibil gratuit în format e-book.

http://www.editura.ubbcluj.ro/www/ro/ebooks/authors_d.php?ida=190

***Codul de Etică al USAMV Cluj-Napoca <https://www.usamvcluj.ro/codul-de-etica/>

***Punctele tari de caracter și virtuți <https://www.viacharacter.org/>

***Turnitin Blog <https://www.turnitin.com/blog/how-to-uphold-academic-integrity-in-remote-learning> ^[1]

***Oficiul European pentru Drepturi de Autor (2022) <https://www.eucopyright.com/ro>

Bibliografie opțională:

***TED x talk Emilia Șercan – Împotriva fabricii de doctorate

https://www.ted.com/talks/emilia_ercan_impotriva_fabricii_de_doctorate

***Positive Psychology Center <https://ppc.sas.upenn.edu/people/martin-ep-seligman>

Rusu, A.S. (2020). Educația bazată pe compasiune și învățarea spre comunitate (Service-Learning). Dezvoltare curriculară interdisciplinară. Ed. Presa Universitară Clujeană, ISBN 978-606-37-0865-7, 110 pagini.

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

Conținutul curricular este similar celui din cursurile predate la universitățile naționale și internaționale.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3.
----------------	----------------------------	--------------------------	-------



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

			Pondere din nota finală
Curs	Utilizarea limbajului specific disciplinei. Prezența la curs. Abordarea obligatorie a tuturor subiectelor de pe fișa de examinare și tratarea lor corespunzătoare.	Examen scris sub formă de eseu pe o temă relevantă bibliografiei și conținutului predat.	100%
11.4. Standard minim de performanță			
Cunoaștere a 50% din informațiile predate la curs. 50% prezența la cursuri pentru acceptarea la examen. Însușirea informațiilor transmise la curs și seminar la un nivel care să permită promovarea formelor de verificare prevăzute. Obținerea notei de trecere la seminar este condiție de promovabilitate.			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară); **CA** (Cunoaștere avansată)

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării

Titular curs

Titular lucrări laborator/seminarii

23.09.2025

Prof. Dr. Alina S. Rusu

.....

Coordonator disciplină

Prof. Dr. Alina S. Rusu

Data avizării în

departament

Director de departament (Departamentul care coordonează programul de studii)

24.09.2025

Conf. Dr. Radu Constantinescu

Data avizării în Consiliul

Facultății

Decan

24.09.2025

.....

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	II Științe tehnologice Zootehnie
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul calității produselor de origine animală
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Managementul calității alimentelor 2							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.dr. Camelia Răducu							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/proiect	Prof.dr. Camelia Răducu							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Evaluare sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DCA
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					44
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					35
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
3.4.4. Tutoriala					15
3.4.5. Examinări					10
3.4.6. Alte activități					9
3.7. Total ore studiu individual	133				
3.8. Total ore pe semestru	175				
3.9. Numărul de credite ⁴	7				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Tehnologia produselor de origine animală, Bioteh. de prelucrare și control al calitatii prod. de origine veg. și animală, Siguranța și securitatea alimentelor, analiza HCCP
4.2. de competențe	Masterandul trebuie să dețină cunoștințe referitoare la metodologia de obținere și de procesare a produselor de origine animală

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manualul didactic este prezentat la ore ca prelegeri de cursul ce se desfășoară interactiv, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii. Prezentarea cursului este în format ppt cu ajutorul videoproietorului. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului, precum și prezența a minim 50 % din cursuri, pentru ca studentul să poată să participe la examen. Nu sunt acceptate nici un fel de alte activități pe durata prelegerii, telefoanele mobile să fie închise sau pe silent.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	La lucrările practice este obligatorie consultarea materialului didactic specific pus la dispoziție (notițe de laborator), fiecare student va desfășura o activitate individuală sau pe echipe, cu materialele de laborator, aparatura și reactivi necesari analizelor fizico-chimice pentru produselor alimentare. Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a lucrărilor de laborator și prezența de 100% la lucrările de laborator

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite de la disciplina de Managementul calității alimentelor prin cunoașterea limbajul și terminologia de specialitate specifică, această disciplină.</p> <p>Formarea de specialiști în înțelegerea și cunoașterea bunelor practici de fabricație ale produselor alimentare de origine animală; cunoașterea procedurilor de lucru standard pentru igienizare ca element al activității de management al calității dar și recunoașterea calității alimentelor.</p> <p>Formarea de specialiști în înțelegere analizei riscurilor și tinerea sub control a punctelor critice; cunoașterea proceduri de flux în condiții igienice standard pentru produse alimentare de origine animală și de asemenea să-și însușească temeinic planificarea, auditul, asigurarea, conducerea și organizarea sistemului HACCP</p>
Competențe transversale	<p>Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice privind calitatea produselor.</p> <p>Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline tehnologice.</p> <p>Capacitatea de a lucra în echipă fiind necesară în activități științifice referitoare la managementul calității alimentelor utile pentru îmbunătățirea calității produselor alimentare prin aplicarea sistemului HACCP</p> <p>Capacitatea de utilizare a terminologiei de specialitate în diverse contexte și respectarea principiilor de etică profesională în domeniul managementului calității alimentelor și abilități pentru asigurarea serviciilor de consultanță și extensie în domeniul calității alimentelor prin cunoașterea standardelor de calitate (ISO)</p>

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul/absolventul definește principiile și standardele sistemelor de management al calității aplicate produselor de origine animală, piscicolă și acvicolă, înțelege procesele și cerințele trasabilității în lanțul de producție, descrie metodele de autentificare a produselor animaliere și apicole, precum și criteriile specifice pentru evaluarea calității acestora în contextul pieței și reglementărilor.
7.2. Aptitudini	Studentul/absolventul implementează proceduri și instrumente de control al calității și trasabilității în unitățile de producție animală și acvatică, realizează monitorizarea și evaluarea conformității produselor, aplică tehnici și tehnologii pentru autentificarea și certificarea calității produselor, optimizează procesele pentru menținerea standardelor și siguranței alimentare.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul gestionează responsabil sistemele de calitate și trasabilitate în cadrul unităților de producție, ia decizii autonome pentru prevenirea riscurilor și asigurarea integrității produselor, respectă reglementările naționale și internaționale, și promovează bune practici pentru creșterea încrederii consumatorilor și competitivitatea produselor pe piață.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind managementul calității alimentelor din industria alimentară cu privire la: cunoștințele referitoare la sistemele, politica și funcțiile managementului calității totale la nivelul exigentelor și prevederilor tehnice actuale din sectorul produselor de origine animală
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum tehnologia produselor. Să cunoască: factorii care influențează calitatea produselor alimentare; să înțeleagă sistemul calității, GMP, HACCP și standardele ISO.

9. Conținuturi

9.1.CURS Număr de ore –28	Metode de predare	Observații
GMP ca sisteme de asigurare a calității utilizate în producția agroalimentară	Prelegere	1 prelegere
Cerințe ale aplicării sistemului GMP pe circuitul alimentelor în domeniul agroalimentar	Prelegere	1 prelegere
Coduri de bune practici a produselor alimentare	Prelegere	2 prelegere
Proceduri de lucru standard pentru igienizare (SSOP _s)	Prelegere	1 prelegeri
Igienizarea operationala si proceduri de flux, diferiteiate	Prelegere	1 prelegeri

<p>pentru lapte și produse din lapte Igienizarea operațională și proceduri de flux, diferențiate pentru carne roșie și produse din carne Igienizarea operațională și proceduri de flux, diferențiate pentru carne albă, pește și produse aferente Igienizarea operațională și proceduri de flux, diferențiate pentru ouă și miere de albine Analiza riscurilor și ținerea sub control a punctelor critice (HACCP), • Prezentarea sistemului HACCP • Riscuri biologice, chimice și fizice • Măsurile premergătoare aplicării sistemului HACCP • Elaborarea planului HACCP • Auditul planului HACCP Standarde și sistemul de management al calității, Seriile ISO • Sistemele de calitate (inter) naționale specifice sectorului agroalimentar</p>	<p>Prelegere</p> <p>Prelegere</p> <p>Prelegere</p> <p>Prelegere</p> <p>Prelegere</p> <p>Prelegere</p>	<p>1 prelegere</p> <p>1 prelegeri</p> <p>1 prelegere</p> <p>2 prelegeri</p> <p>2 prelegere</p> <p>1 prelegere</p>
<p>9.2.Lucrare practică Număr de ore – 14 Definirea temei de proiect și abordarea cercetării (faza de apreciere) Transpunerea măsurilor tehnologice în consecințe pentru acțiuni manageriale și invers (abordare tehnomanagerială); - Abordarea lanțului agro-alimentar ca o componentă centrală. Transpunerea măsurilor tehnologice în consecințe pentru acțiuni manageriale și invers (abordare tehnomanagerială); Analiza și evaluarea factorilor lanțului agro-alimentar care influențează calitatea tehnologică, utilizând modelele apropiate Documentația sistemului calității în producția agroalimentară (aplicații practice), - Manualul calității - Procedurile calității - Înregistrările calității Utilizarea planurilor pre-operaționale în industria alimentară Elaborarea planurilor HACCP în diferite sectoare de industrializare a produselor de origine animală</p>	<p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator și studiu de caz</p> <p>Lucrare de laborator și studiu de caz</p> <p>Lucrare de laborator și studiu de caz</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator și studiu de caz</p>	<p>1 lucrari laborator</p> <p>1 lucrari laborator</p> <p>2 lucrari laborator</p> <p>2 lucrari laborator și vizite în unitati</p> <p>2 lucrare laborator</p> <p>2 lucrari laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>3 lucrari laborator</p>
<p>Bibliografie Obligatorie: - Note de curs 1. Apostu S., 2009- <i>Managementul calitatii totale</i>, Editura Risoprint Cluj Napoca 2. Atanase Ion, Anca Atanase, <i>Standardizarea și certificarea mărfurilor</i>, Editura Academiei de Studii Economice București, Biblioteca Digitală 3. Boboc, D., <i>Managementul calității produselor agroalimentare</i>, Editura Academiei de Studii Economice București, Biblioteca Digitală 4. Iurca I., 2013- <i>Procesarea și clasificarea carcaselor conform cerintelor UE</i>, Editura Academic Pres, Cluj Napoca 5. Luning, P.A., Marcelis W.J. and Jongen W.M.F. , 2007, <i>Managementul calității alimentelor o abordare tehnomanagerială</i>, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca</p>		
<p>Bibliografie Facultativă: 1. Gabriela Rotaru, Carmen Moraru ,1997, <i>HACCP analiza riscurilor punctele critice de control</i>, Editura Academica, Galați 2. Pop Cecilia și col., 2011- <i>Managementul calitatii produselor de origine animala</i>, Ed. Casa Cartii de Stiinta Cluj Napoca 3. Tricker Ray, 1990, <i>ISO 9000 pentru întreprinderi mici și mijlocii</i>, Editura All Back, București - ,</p>		

10. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociaților profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene din domeniul managementului calității alimentelor și ține cont de nivelul de pregătire al studenților, fiind important pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.4. Curs	GMP ca sisteme de asigurare a	Examen	

	calității, cerințe ale aplicării sistemului GMP pe circuitul alimentelor Coduri de bune practici a produselor alimentare Proceduri de lucru standard pentru igienizare (SSOP _s) Igienizarea operationala si proceduri de flux, diferite pentru produse de origine animala Analiza riscurilor și ținerea sub control a punctelor critice (HACCP), riscuri biologice, chimice și fizice Elaborarea si implementarea planului HACCP, auditul planului HACCP Standarde si sistemul de management al calității, Seriile ISO specifice sectorului agroalimentar	oral	70%
11.5. Seminar/Laborator	Elaborarea planurilor HACCP în diferite sectoare de industrializare a produselor de origine animaliera	Colocviu practic și studii de caz	30 %
11.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația transmisă la curs și a 50% din informația furnizată la lucrări practice. Prezența 100% la lucrări practice este obligatorie, iar prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina optionala) **DFac** (disciplina facultativa).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

Data completării

24.09.2025

Titular curs

Prof. dr. Camelia Maria Răducu

Titular lucrari laborator/seminarii

Prof. dr. Camelia Maria Răducu

Coordonator disciplină

Prof. dr. Camelia Maria Răducu

**Data avizării în
departament**

.....

Director de departament II Științe Tehnologice

Conf. dr. Cristian Coroian

Data avizării în

Consiliul Facultății

.....

Decan

Prof. dr. Daniel Dezmirean

Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0306010107

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	II-Științe Tehnologice
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul calității produselor de origine animală
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Trasabilitatea producțiilor acvacole							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Mihaela Ancuța Boaru							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr. ing. Mihaela Ancuța Boaru							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DA
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	28	3.6. laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					25
3.4.4. Tutoriala					25
3.4.5. Examinări					28
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	158				
3.8. Total ore pe semestru	200				
3.9. Numărul de credite ⁴	8				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Prezentare curs în format pptx Suport logistic: videoprojector - prezentări PowerPoint; Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru prezentarea la examen
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Locul de desfășurare: sala de laborator Participarea la 100% din lucrările de laborator este condiție pentru prezentarea la examen

	Fiecare student va desfășura o activitate individuală de documentare și proiectare.
--	---

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Dobândirea de cunoștințe privind aplicarea de către studenți a sistemelor și reglementărilor legale privind trasabilitatea produțiilor acvacole.
Competențe transversale	Familiarizarea studenților cu importanța trasabilității produțiilor acvacole în asigurarea calității și siguranței alimentare.

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul definește principiile și standardele sistemelor de management al calității aplicate produselor de origine acvacolă, înțelege procesele și cerințele trasabilității în lanțul de producție, descrie metodele de autentificare a produselor alimentare, precum și criteriile specifice pentru evaluarea calității acestora în contextul pieței și reglementărilor.
7.2. Aptitudini	Studentul implementează proceduri și instrumente de control al calității și trasabilității în unitățile de producție acvacolă, realizează monitorizarea și evaluarea conformității produselor, aplică tehnici și tehnologii pentru autentificarea și certificarea calității produselor, optimizează procesele pentru menținerea standardelor și siguranței alimentare.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul gestionează responsabil sistemele de calitate și trasabilitate în cadrul unităților de producție, ia decizii autonome pentru prevenirea riscurilor și asigurarea integrității produselor, respectă reglementările naționale și internaționale și promovează bune practici pentru creșterea încrederii consumatorilor și competitivitatea produselor pe piață.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de aprofundare care permite cunoașterea și aplicarea cerințelor legale și a standardelor privind trasabilitatea produțiilor acvacole.
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate urmărirea producției acvacole obținute din activitatea de pescuit și din creșterea în ferme specializate.

9. Conținuturi

<p>9.1.CURS Număr de ore – 28</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rolul pescuitului și acvaculturii în creșterea siguranței alimentare. 2. Importanța trasabilității produțiilor obținute prin pescuit și acvacultură. Semnificație și necesitate. Clasificare. 3. Cerințe legale privind trasabilitatea produțiilor acvacole. Standarde și reglementări (ISO, OIE, CODEX). Legislația în UE. 4. Cerințe de etichetare pentru produsele și subprodusele acvacole. 5. Sisteme interne de trasabilitate. Componente. Coduri de identificare (ID) a produsului. 6. Aplicarea trasabilității. Urmărirea produsului obținut prin pescuit. Implementarea și evaluarea trasabilității în ferma piscicolă. 7. Sisteme de trasabilitate în practica acvacolă. Sistemul de trasabilitate pe hârtie. Utilizarea sistemului de coduri de bare. Sisteme și tehnologii moderne în trasabilitate. 8. Trasabilitatea în sistemul de aprovizionare cu pește și produse acvacole. Pescuit și acvacultură. 9. Trasabilitatea externă. Urmărirea produsului acvacol prin lanțul de aprovizionare. 	<p>Metode de predare</p> <p>Prezentare Powerpoint. Participarea interactivă la dezbaterile subiectelor în discuție.</p>	<p>Observații</p> <p>2 prelegeri 1 prelegere</p> <p>2 prelegeri</p> <p>1 prelegere 1 prelegere</p> <p>2 prelegeri</p> <p>3 prelegeri</p> <p>1prelegere</p> <p>1 prelegere</p>
<p>9.2. LABORATOR Număr de ore – 14</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sisteme de creștere a speciilor de pești de importanță economică. Tehnologii de obținere a peștelui de consum. Prelucrare și valorificare. 1. Creșterea peștilor pentru icre de consum. Tehnologii de creștere. Metode de obținere. Prelucrare, conservare și ambalare. Categoriile de caviar. 2. Metoda de obținere a produsului alimentar. Construirea diagramelor de flux tehnologic. 3. Capturarea, sacrificarea și procesarea peștelui și organismelor acvatice. Norme de bunăstare. Metode și tehnici. 4. Contaminarea microbiologică a produselor de origine acvatică. Inocuitatea. Perisabilitatea. Intoxicații și boli. Controlul calității microbiologice. 5. Biosecuritatea, profilaxia și măsuri terapeutice în ferme și în unități de procesare a produselor acvacole. 		<p>4 lucrări</p> <p>2 lucrări</p> <p>2 lucrări</p> <p>2 lucrări</p> <p>2 lucrări</p> <p>2 lucrări</p>
<p><i>Bibliografie Obligatorie:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Borit, M. and Olsen, P.,2020. Beyond regulatory compliance – Seafood traceability benefits and success cases. FAO Fisheries and Aquaculture Circular No. 1197. Rome, FAO. https://doi.org/10.4060/ca9550en 2. Goulding, I.C., 2016. Manual on Traceability Systems for Fish and Fishery Products. CRFM Special Publication. No.13. 15pp. 3. Huss H.H.. 1996. Assurance de qualite des produits de la mer. FAO. Document technique sur les peches Rome, 334. 4. Iurca I.M., 2006. Procesarea și controlul calității produselor acvacole. Ed. AcademicPress Cluj-Napoca. 5. Man C. și Man A., 2006. Igiena piscicolă. Editura Risoprint, Cluj-Napoca. 6. Metaxa I., 2003. Asigurarea și controlul calității în acvacultură. Editura Pax Aura Mundi, Galați. 7. Munteanu G., Bogatu D., 2003. Tratat de ihtiopatologie. Ed. Excelsior Art, Timișoara 8. Nicolescu C., 2002. Microbiologia apei și a produselor acvatice. Ed. Cetatea de Scaun, Târgoviște. 9. Todoran L., Bud I., 2015. Acvacultura și alimentația sănătoasă. Ed. Vatra veche. Târgu-Mureș <p><i>Bibliografie Facultativă:</i></p>		

1.	Iwama G K., Afonso L.O.B. and Vijayan M. M., 2006. Stress in fish. In Evans, David H. and Claiborne, James B. (ed), Physiology of fishes, CRC press, Boca Raton, Flo., pp.320-342.
2.	Mănăstireanu A.V., 2005. Nivelul de inocuitate chimică și contaminare biologică a peștelui din rezervația Delta Dunării. Teză de doctorat, București.
3.	Popa G., Popescu F.N., 1973. Ghid pentru controlul alimentelor de origine animală. Ed. Ceres, București.
4.	Usturoi M.G., Păsărin B., Boișteanu P.C., Fotea L., 2009. Industrializarea peștelui. E. "Ion Ionescu de la Brad" Iași.

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

Cursul este important pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit. Este importantă de asemenea menținerea legăturii cu mediul de afaceri și organismele care se ocupă cu legislația și politicile comunitare în domeniul managementului calității produselor acvacole.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.1. Curs	Capacitatea de utilizare adecvată a noțiunilor și cunoștințelor privind trasabilitatea producățiilor acvacole. Înțelegerea și realizarea importanței pe care pescuitul și acvacultura îl are în creșterea siguranței alimentare.	Participare interactivă la dezbaterile temelor	20%
11.2. Laborator	Nivelul la care studentul cunoaște mediul natural și de producție specific creșterii peștilor (organismelor acvacole) de interes economic. Capacitatea de corelare a cunoștințelor asimilate la curs cu aspectele de aplicabilitate practică din domeniul siguranței alimentare și trasabilitatea producățiilor acvacole.	Documentare și elaborare diagrama fluxului tehnologic pentru un produs acvacol Întocmirea unui referat cu temă impusă	30% 50%

11.3. Standard minim de performanță

Prezența 100% la lucrările de laborator este obligatorie.

Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.

¹ Ciclu de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licența se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).

Regimul disciplinei (conținut) - pentru nivelul de master se alege una din variantele - **DA** (disciplină de aprofundare), **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată), **DPC** (disciplină de pregătire complementară), **DS** (disciplină de sinteză – opțiuni în funcție de domeniu).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina optionala) **DFac** (disciplina facultativa).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

Data completării

23.09.2025

Titular curs

Conf. dr. ing. Mihaela Ancuța Boaru

Titular lucrări laborator

Conf. dr. ing. Mihaela Ancuța Boaru

Coordonator disciplină

.....

Data avizării în departament

24.09.2025

Director de departament ((Departamentul care coordonează programul de studii))

Data avizării în Consiliul Facultății

Decan

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	II - Științe tehnologice
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul calității produselor de origine animală
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Merceologia produselor alimentare de origine animală							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. Simona Nicoleta Pașcalău							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Sef lucr. dr. Andrada Maria Ihut							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DA
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	1	3.3. laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	14	3.6. laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
3.4.4. Tutoriala					13
3.4.5. Examinări					20
3.4.6. Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual	133				
3.8. Total ore pe semestru	175				
3.9. Numărul de credite ⁴	7				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Anatomia și fiziologia animalelor; Tehnologia industrializării produselor de origine animală; Biotehnologia prelucrării produselor de origine vegetală și animală.
4.2. de competențe	Masterandul trebuie să dețină cunoștințe referitoare la merceologia produselor alimentare de origine animală.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Cursul se desfășoară interactiv, masteranzii fiind provocați la discuții pe tema conținutului expunerii. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului. Nu sunt tolerate alte activități pe durata prelegerii; telefoanele mobile vor fi închise.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Masteranzii vor desfășura activități individuale sau în grup. Conform tematicii poate să fie conceput și studiu de caz. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Să cunoască limbajul și terminologia de specifică merceologiei. Să înțeleagă valoarea de întrebuințare a mărfurilor alimentare (de consum) și a factorilor care le condiționează gradul de utilitate. Să își însușească căile de sporire cantitativă și calitativă a mărfurilor de origine animală în raport cu necesitatea și eficiența economico-socială. Să cunoască evaluările tehnico-economice ale produselor alimentare într-o concepție integratoare a unității.
Competențe transversale	Să demonstreze capacitatea de a efectua un studiu de caz asupra mărfurilor alimentare de origine animală. Să poată dezvolta proiecte de analiză a situației existente și posibilități de perfecționare a clasificării și codificării mărfurilor alimentare, ca instrumente de perfecționare și dirijare a sortimentului produselor alimentare de origine animală. Să poată gândi activități științifice privind elaborarea metodelor, inclusiv metode expres de cercetare și apreciere a calității produselor alimentare. Să demonstreze preocupare privind perfecționarea în domeniul merceologiei produselor de origine animalieră.

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul/absolventul cunoaște clasificarea, compoziția și proprietățile fizico-chimice ale produselor alimentare de origine animală, recunoaște criteriile de calitate și siguranță alimentară, identifică factorii care influențează preferințele și comportamentul consumatorilor, precum și tendințele pieței agroalimentare.
7.2. Aptitudini	Studentul/absolventul evaluează calitatea produselor de origine animală utilizând metode analitice și senzoriale, interpretează preferințele consumatorilor și adaptează ofertele produselor în funcție de cerințele pieței, aplică principiile de marketing și promovare în domeniul produselor alimentare.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul ia decizii autonome privind selectarea și promovarea produselor alimentare de origine animală, respectă standardele de calitate și siguranță, promovează valorile nutriționale și caracteristicile produselor în relația cu consumatorii, și contribuie la dezvoltarea durabilă a pieței agroalimentare.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Să-și însușească cunoștințele referitoare la Merceologia produselor alimentare de origine animală.
8.2. Obiectivele specifice	Să înțeleagă distribuția mărfurilor alimentare pe piața națională și internațională. Să cunoască factorii care condiționează gradul de utilitate și de păstrare a calității produselor alimentare în vederea asigurării protecției și siguranței consumatorilor.

9. Conținuturi

9.1.CURS Număr de ore – 14	Metode de predare	Observații
Merceologia produselor alimentare – concept și importanță	Prelegere	1 prelegere
Orientări și tendințe în producția și comercializarea produselor alimentare de origine animală. Metode și modalități de studiu în merceologie	Prelegere	1 prelegere
Clasificarea și codificarea mărfurilor alimentare	Prelegere	1 prelegere
Importanța feed-backului informațional în expertiza modernă a calității alimentelor	Prelegere	1 prelegere
Tipurile și caracteristicile principalelor sorturi de mărfuri alimentare de export-import	Prelegere	1 prelegere
Calitatea și siguranța alimentelor. Protecția și drepturile consumatorilor.	Prelegere	1 prelegere
Caracterizarea merceologică generală a principalelor grupe de produse alimentare de origine animală:	Prelegere	1 prelegere
Caracterizarea merceologică a cărnii și produselor obținute prin prelucrarea cărnii;	Prelegere	1 prelegere
Caracterizarea merceologică generală a laptelui de	Prelegere	1 prelegere

consum și a produselor lactate	Prelegere	1 prelegere
Caracterizarea merceologică a ouălor	Prelegere	1 prelegere
Caracterizarea merceologică a peștelui și a produselor din pește.	Prelegere	1 prelegere
Marcarea mărfurilor alimentare. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare:	Prelegere	1 prelegere
Definirea, clasificarea și funcțiile ambalajelor	Prelegere	1 prelegere
Metode moderne de ambalare și etichetare a produselor alimentare. Elementele designului de ambalaje folosite la produsele alimentare: forma și grafica ambalajului.	Prelegere	1 prelegere

9.2. LUCRĂRI PRACTICE		
Aprecierea senzorială a mărfurilor alimentare de origine animală	Explicare, demonstrare, analize de laborator	2 lucrări
Stabilirea valorii nutritive a cărnii și preparatelor din carne	Discuții și dezbateri	2 lucrări
Stabilirea valorii nutritive a laptelui și preparatelor din lapte		2 lucrări
Aprecierea calității ouălor. Defecte și modificări nedorite ale structurii și compoziției ouălor		2 lucrări
Modul de prezentare și comercializare a produselor alimentare		2 lucrări
Stabilirea cauzelor care determină alterarea și degradarea produselor alimentare		2 lucrări
Păstrarea și depozitarea produselor alimentare în vederea păstrării valorii lor nutritive.		2 lucrări

Bibliografie Obligatorie:

1. Diaconescu, I., 1998, Merceologie alimentară, Ed. Eficient, București;
2. Dima, D., Pamfilie Rodica, Pricopie, Roxana, 2001, Mărfurile alimentare în comerțul internațional, Ed. Economică, București;
3. Pamfilie Rodica, Roxana Pricopie, 2003, Design și estetica mărfurilor, Ed. Economică, București;
4. Pop Cecilia, Ghe. Mureșan, M. Pop, 2013, Calitatea, siguranța și merceologia produselor alimentare, Ed. Casa Cărții de știință Cluj-Napoca;
5. Pop Cecilia și col., 2010, Managementul siguranței alimentare, ed. Tipo Moldova, Iași;
6. Sârbu, R., 2000, Expertiză merceologică, Ed. Oscar Print, București;

Bibliografie Facultativă:

1. Pamfilie Rodica, 1996, Merceologia și expertiza mărfurilor alimentare de export – import, Ed. Oscar Print, București;

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

În vederea actualizării cunoștințelor din domeniul merceologiei produselor alimentare de origine animală, identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participă la manifestări științifice organizate în țară și străinătate.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.4. Curs	Siguranța alimentară și protecția consumatorilor – conceptul și drepturile consumatorului. Clasificarea și codificarea mărfurilor alimentare. Caracterizarea merceologică a principalelor grupe de produse alimentare de origine animală. Tipurile și caracteristicile principalelor sorturi de mărfuri alimentare de import – export. Marcarea mărfurilor. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare.	Examen scris/oral	60%

	Elementele desingnului de ambalaje folosit la produsele alimentare: forma și grafica ambalajului.		
11.5. Lucrări	Aprecierea senzorială a mărfurilor alimentare de origine animală. Stabilirea valorii nutritive a mărfurilor alimentare de origine animală. Modul de prezentare și comercializare a produselor alimentare. Stabilirea cauzelor care determină alterarea și degradarea produselor alimentare. Modul de păstrare și depozitare a produselor alimentare în vederea păstrării valorii nutritive.	Colocviu	20%
		Intocmire și susținere referate	20%
11.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina optionala) **DFac** (disciplina facultativa).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

Data completării
23.07.2024

Titular curs
Conf. dr. Simona Nicoleta Pașcalău

Titular lucrări laborator
Sef.lucr.dr.ing. Andrada Maria Ihuț

Coordonator disciplină
Prof.dr. Camelia Maria Răducu

Data avizării în
departament
24.09.2025

Director de departament
Conf.dr. Cristian Ovidiu Coroian

Data avizării în
Consiliul facultății
24.09.2025

Decan
Prof.dr.ing. Daniel Severus Dezmirean

FIȘA DISCIPLINEI**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	II - Științe Tehnologice
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat: Managementul calității produselor de origine animalieră
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Zootehnie
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Tehnici moderne de determinare a Xenobioticelor din produsele de origine animală							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.Dr.Ing. Bogdan Georgescu							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Prof.Dr.Ing. Bogdan Georgescu							
2.4. Anul de studiu	I	2.5.Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DS
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână– forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. laborator	2
3.4.Total ore din planul de invatamant	56	din care: 3.5.curs	28	3.6. laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1.Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					58
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					34
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					35
3.4.4.Tutoriala					11
3.4.5.Examinări					6
3.4.6. Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual	144				
3.8. Total ore pe semestru	200				
3.9. Numărul de credite ⁴	8				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Curs prezentat în PowerPoint Prezentare curs în format pptx; Prof.Dr.Ing. Bogdan Georgescu Suport logic: Videoproietor Cursul se desfășoară interactiv, studenții fiind provocați la discuții pe baza conținutului expunerii. Disciplina universitară impune respectarea programului. Nu sunt tolerate alte activități pe durata prelegerii; telefoanele mobile vor fi închise. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Manuale didactice: Lucrări de laborator prezentate în PowerPoint Locul de desfășurare: Laborator Ecologie și protecția mediului nr. 74 Expunerea și descrierea conceptelor și ale noțiunilor, videoproiecție. Fiecare student va desfășura o activitate individuală cu materialele de laborator puse la dispoziție. Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ol style="list-style-type: none"> 1) Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite cu cele însușite la ciclul de studii de licență. 2) Formarea de specialiști în domeniul asigurării calității produselor de origine animală. 3) Rezultate ale învățării care să permită formarea de competențe și abilități practice în acord cu dinamica domeniului de asigurare a calității alimentelor de origine animală. 4) Va fi capabil să evalueze obiectiv riscurile potențiale asupra calității produselor de origine animală pe care le poate prezenta o substanță de sinteză chimică, respectiv un xenobiotic. 5) Va ști să acceseze eficient, organizat și aplicat informația științifică în vederea identificării și caracterizării unui xenobiotic. 6) Va cunoaște principalele metode și tehnici de determinare și cuantificare a unui xenobiotic.
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice. 2) Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în practica profesională de specialitate. 3) Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte. 4) Respectarea principiilor și anormelor de etică profesională. 5) Va înțelege importanța majoră a aplicării consecvente și responsabile a prevederilor legale privind securitatea alimentară. 6) Va conștientiza importanța implementării unor tehnologii de producție agricolă cu un impact minim asupra calității mediului și responsabilitatea ce-i revine în practicarea profesiei după principiul durabilității. 7) Va conștientiza impactul nefast al xenobioticelor asupra calității mediului în general și asupra stării de sănătate a omului în special.

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul/absolventul cunoaște principiile toxicologiei și evaluării riscurilor asociate expunerii la xenobiotice în produsele de origine animală și mediile acvatică, înțelege mecanismele ecotoxicologice și impactul poluanților asupra sănătății animalelor și ecosistemelor, precum și metodele moderne de detectare a contaminanților.
7.2. Aptitudini	Studentul/absolventul aplică tehnici moderne de monitorizare și determinare a xenobioticelor în produse de origine animală și acvatică, evaluează riscurile toxice în ferme și în mediile acvatică, implementează măsuri de biosecuritate și practici de bunăstare animală pentru prevenirea contaminării și reducerea impactului asupra sănătății animalelor și oamenilor.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul gestionează responsabil riscurile toxice prin aplicarea normelor de biosecuritate și bunăstare, ia decizii autonome în prevenirea și controlul contaminărilor, respectă reglementările privind protecția mediului și siguranța alimentară, și promovează practici sustenabile în fermele zootehnice și acvacole.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Însușirea noțiunilor fundamentale, a legităților și a principiilor ce stau la baza propagării și bioacumulării xenobioticelor în lanțurile alimentare, pe filiera sol – plantă – animal – om. Însușirea tehnicilor și a metodelor de lucru pentru evaluarea potențialului de absorbție, distribuție și concentrare în organism al unui xenobiotic, a metodelor de evaluare a efectelor generate de expunerea la un anumit xenobiotic.
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum și cu cele de specialitate. Însușirea metodelor și tehnicilor de identificare și cuantificare a xenobioticelor din diferite medii biologice animale. Înțelegerea căilor, proceselor și a efectelor determinante de propagarea

	pesticidelor și a xenobioticelor, asupra calității produselor alimentare. Conștientizarea impactului major determinant de calitatea produselor alimentare asupra stării de sănătate a omului și a animalelor.
--	---

9. Conținuturi

<p>9.1.CURS Număr de ore – 28</p> <ol style="list-style-type: none"> Definirea și clasificarea xenobioticelor. Identificarea, caracterizarea și evaluarea xenobioticului. Cinetica xenobioticelor în compartimentele mediului. Dinamica în aer, Cinetica xenobioticelor în apă. Cinetica xenobioticelor în sol. Mecanisme naturale, specifice compartimentelor abiotice ale mediului, de descompunere și neutralizare a xenobioticelor. Cinetica xenobioticelor în compartimentul biologic. Căile de pătrundere și absorbția poluanților în plantă. Mecanismele biopropagării xenobioticelor. Căile de pătrundere și absorbția xenobioticelor în organismul animal. Fixarea, distribuția și rata de bioacumulare a xenobioticelor în produse animale. Biotransformarea xenobioticelor. Căile metabolice ale reacțiilor de fază I. Căile metabolice ale reacțiilor de fază II. Factorii care modulează căile metabolice esențiale ale xenobioticelor. Excreția xenobioticelor. Factorii care modulează excreția xenobioticelor. Mecanismele fiziologice de acțiune ale xenobioticelor. Efecte biologice ale xenobioticelor. Biomarkeri ai expunerii la xenobiotice. 	<p>Metode de predare</p> <p>Prezentare Powerpoint, se încurajează participarea interactivă la dezbaterile subiectelor în discuție</p>	<p>Observații</p> <p>1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere</p>
<p>9.2. LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 28</p> <ol style="list-style-type: none"> Descrierea sistemului internațional de clasificare și identificare a substanțelor chimice. Etapele analizei fizico-chimice a prezenței și a concentrației xenobioticelor. Metode de analiză prin Gaz-cromatografie asociată cu spectrometria de masă (GC-MS). Metode de analiză prin Cromatografie în coloană lichidă (HPLC). Metode de analiză prin spectrometrie de masă cu plasmă. Metode de identificare a componentelor provenite din OMG. Metode <i>in vivo</i> de evaluare a absorbției xenobioticelor. Metode <i>in vitro</i> de evaluare a absorbției xenobioticelor. Metode de evaluare a legării xenobioticelor. Metode de explorare a distribuției. Metode <i>in vivo</i> de evaluare a metabolizării xenobioticelor. Metode <i>in vitro</i> de evaluare a metabolizării xenobioticelor. Metode de studiu a metaboliților chimici reactivi. Biomarkeri. Metode pentru evaluarea excreției xenobioticelor. Metode <i>in vivo</i> de detectare a acțiunii xenobioticelor. Metode <i>in vitro</i> de detectare a acțiunii xenobioticelor. 	<p>Lucrări practice de laborator, prezentare Powerpoint, planșe, proiecții video, documentare, participare interactivă la dezbaterile subiectelor în discuție</p>	<p>1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare 1 lucrare</p>
<p>Bibliografie Obligatorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> Georgescu, B., (2014) – Curs de ecologie și protecția mediului.ed. Rosoprint Cluj- napoca 		
<p>Bibliografie Facultativă:</p> <ol style="list-style-type: none"> Botnariuc, N. și colab., (1980) – Ecologie., Ed. Did. Și Ped. București Munteanu, L., Știrban, M., (1995) – Agroecosisteme și protecția mediului. Ed. Dacia Cluj-Napoca 		

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru în domeniul absolvit.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
----------------	----------------------------	--------------------------	-------------------------------

11.4. Curs	Capacitatea de utilizare adecvată a noțiunilor și cunoștințelor specifice. Cunoașterea legislației, a metodelor, tehnicilor și a procedurilor naționale și internaționale în domeniul caracterizării xenobioticelor și evaluării efectelor biologice generate de expunerea consumatorilor la acestea. Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.	Examen scris Participare interactivă la dezbaterile temelor	40% 10%
11.5. Laborator	Abilitatea de accesare, evaluare și valorificare a informației științifice. Capacitatea de evaluare obiectivă a efectelor generate de expunerea la un anumit xenobiotic. Prezența 100% la lucrări practice/seminar este obligatorie pentru participarea la colocviu.	Evaluare scrisă Capacitatea de fundamentare teoretică și practică a unui experiment științific	30% 20%
10.6. Proiect		-	-
10.7. Standard minim de performanță			
Cunoașterea la nivel de cel puțin nota 5 a informației conținută în curs.			
Cunoașterea la nivel de cel puțin nota 5 a informației conținută în lucrările de laborator.			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării:
Septembrie 2024

Titular curs

Titular lucrări laborator/seminarii

Coordonator de curs

Data avizării în
departament:

Director de departament

Data avizării în Consiliul
Facultății:

Decan



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0306020102

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	Științe tehnologice
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul calității produselor de origine animalieră
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Calitatea producțiilor apicole și sericicole
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Dr. Daniel Severus DEZMIREAN
2.3. Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	Șef lucrări dr. Claudia Pașca

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. laborator	2				
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.4. curs	28	3.5. laborator	28				
Distribuția fondului de timp					ore				
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					84				
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					50				
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					35				
3.4.4. Tutoriala					15				
3.4.5. Examinări					10				
3.4.6. Alte activități					-				
3.7. Total ore studiu individual	194								
3.8. Total ore pe semestru	250								
3.9. Numărul de credite ⁴	10								
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DA	
								Obligativitate ³	DI

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Apicultură, Sericicultură, Managementul calității produselor animaliere, Controlul calității produselor animaliere, Microbiologie.
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la importanța calității produselor apicole și sericicole

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: sunt prezentate la ore ca prelegere de curs. Cursul se desfășoară interactiv, studenții fiind implicați în discuții pe tema conținutului expunerii. Note de curs: pe baza prelegerii de curs. Prezentare curs în format pptx: Titularul cursului Suport logistic: videoprojector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint.
--------------------------------	---



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

	Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<p>Manuale didactice: sunt prezentate în laborator sau în stupină/magnanerie/plantație de dud conform îndrumătorului de lucrări practice.</p> <p>Note de laborator: pe baza activității practice</p> <p>Locul de desfășurare: sala de laborator/stupină/magnanerie/plantație de dud</p> <p>Aparatură de laborator - <i>instrumentar apicol</i>: afumător, dălți apicole, furculițe de descăpăcit, echipament de protecție apicol, stupi, extractor de miere, mașină de descăpăcit electrică, extractor de ceară, presă extractie miere tixotropă, colector de polen, colector de propolis, colector de păstură, dispozitiv pentru recoltare venin de albine/lăptișor de matcă/apilarnil;</p> <p>- Pipete automate, multicanal, acces hotă microbiologică, etc.</p> <p>-Balanță analitică, Microcentrifugă, microscop și sterolupă, etc.</p> <p>-Spectrofotometru UV-VIS, refractometru, baie de apă, hidrodilator,</p> <p><i>Instrumentar sericicol</i>: cuptor etufare gogoși</p> <p>Software de specialitate: Microsoft Windows XP Professional, Microsoft Office XP</p> <p>Reactivi și consumabile de laborator specifice</p> <p>Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen.</p>

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite cu cele însușite la disciplinele <i>Apicultură, Sericicultură, Managementul calității produselor animaliere, Controlul calității produselor animaliere, Microbiologie.</i></p> <p>2) Formarea de specialiști în domeniul apicol și/sericicol care să aibă capacitatea de a urma studii la programe de doctorat din domeniul zootehnic și biotehologic cu orientare către aspectele teoretice și aplicative ale sectorului apicol și sericicol.</p> <p>3) Rezultate ale învățării care să permită formarea de competențe și abilități practice în acord dinamica domeniului apicol și sericicol</p>
Competențe transversale	<p>1) Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice.</p> <p>2) Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline (<i>Autenticitatea produselor animaliere, Proprietățile produselor și preferințele consumatorilor, Marketing agro-alimentar</i>).</p> <p>3) Capacitatea de a lucra în echipă</p> <p>4) Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte</p> <p>5) Respectarea principiilor de etică profesională</p>

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul/absolventul definește principiile și standardele sistemelor de management al calității aplicate produselor apicole și sericicole, înțelege procesele și cerințele trasabilității în lanțul de producție, descrie metodele de autentificare a produselor apicole, precum și criteriile specifice pentru evaluarea calității produselor apicole și sericicole în contextul pieței și reglementărilor.
7.2. Aptitudini	Studentul/absolventul implementează proceduri și instrumente de control al calității și trasabilității în cadrul stupinei și magnaneriei și/sau la procesatori, realizează monitorizarea și evaluarea conformității produselor apicole și sericicole, aplică metode moderne pentru autentificarea și certificarea calității produselor apicole și sericicole, optimizează procesele pentru menținerea standardelor și siguranței alimentare.



7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul gestionează responsabil sistemele de calitate și trasabilitate în cadrul stupinei și magnaneriei și/sau la procesatori, ia decizii autonome pentru prevenirea riscurilor și asigurarea integrității produselor apicole și sericicole, respectă reglementările naționale și internaționale, și promovează bune practici apicole și sericicole pentru creșterea încrederii consumatorilor și competitivitatea produselor apicole și sericicole pe piață.
---------------------------------------	---

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină tehnologică de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind controlul calității producțiilor apicole și sericicole. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind calitatea prod.apicole și sericicole.
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum <i>Tehnologia producțiilor apicole</i> , <i>Tehnologia producțiilor sericicole</i> , <i>Managementul calității produselor animaliere</i> , <i>Controlul calității produselor animaliere</i> , <i>Microbiologie</i> .

9. Conținuturi

9.1.CURS	Metode de predare	Observații
Număr de ore – 28 BUNE PRACTICI ÎN APICULTURĂ. MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR APICOLE	Prelegere	1 prelegere
BUNE PRACTICI ÎN SERICULTURĂ. MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR SERICICOLE	Prelegere	1 prelegere
OBȚINEREA PRODUSELOR APICOLE DE CALITATE SUPERIOARĂ. IGIENA STUPINEI ȘI A INSTRUMENTARULUI UTILIZAT	Prelegere	2 prelegeri
OBȚINEREA PRODUSELOR SERICICOLE DE CALITATE SUPERIOARĂ. IGIENA MAGNANERIEI ȘI A INSTRUMENTARULUI UTILIZAT	Prelegere	2 prelegeri
CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR APICOLE: mierea de albine, polenul, păstura, propolisul, veninul, lăptișorul de matcă, ceara, apilamilul	Prelegere	1 prelegere
CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR SERICICOLE: mătasea naturală, crisalide, fructe și frunze de dud	Prelegere	1 prelegere
EXAMENUL ORGANOLEPTIC ȘI FIZICO-CHIMIC AL PRODUSELOR APICOLE. FALSIFICAREA PRODUSELOR APICOLE	Prelegere	1 prelegere
DETERMINĂRI SPECIALE DE LABORATOR LA COMPUȘII MAJORITARI DIN PRODUSELE APICOLE ȘI SERICICOLE	Prelegere	1prelegere
DETERMINĂRI SPECIALE DE LABORATOR LA COMPUȘII MINORITARI DIN PRODUSELE APICOLE ȘI SERICICOLE	Prelegere	1 prelegere
LEGISLAȚIA CU PRIVIRE LA CALITATEA PRODUSELOR APICOLE ȘI SERICICOLE	Prelegere	1 prelegere
PRODUSELE APICOLE ȘI SERICICOLE.PROPRIETĂȚILE LOR TERAPEUTICE	Prelegere	1 prelegere



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

CALITATEA PRODUSELOR APICOLE ECOLOGICE. VALORIFICAREA PRODUCȚIEI APICOLE ECOLOGICE	Prelegere	1 prelegere
CALITATEA PRODUSELOR SERICICOLE ECOLOGICE. VALORIFICAREA PRODUCȚIEI SERICICOLE ECOLOGICE.	Prelegere	1 prelegere

<p>9.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore –28</p> <p>Produse apicole.Produse sericicole. generalități, prezentare, obținere și însușiri terapeutice Analiza palinologică a mierii. Condiții pentru unifloralitatea mierii Polenul de albine: tipuri de polen, recoltare, metode de analiză a calității Ceara de albine: analiza autenticității, utilizări în artizanat și obiecte decorative Propolisul:surse de obținere, recoltare și metode de analiză. Prepararea tincturii de propolis și determinarea conținutului de principii active Lăptișorul de matcă și apilamilul. Metode de analiză a calității acestora. Controlul calității mătăsii naturale, a crisalidelor Controlul calității fructelor și frunzelor de dud. Utilizarea tehnicilor moderne de laborator (spectrofotometrie AAS, HPLC, GC) în deteminarea și cuantificarea compușilor majoritari și minoritari din produsele apicole și sericicole Utilizarea produselor apicole și sericicole în obținerea unor suplimente nutritive și produse cosmetico-farmaceutice Obținerea mierii cristalizate controlat pentru consum public. Tipuri de miere care se pretează acestui proces Alte produse apicole și sericicole (uleiuri eterice din produsele apicole, hidromel, oteturi balsamice) Verificarea cunoștințelor</p>	<p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p> <p>Lucrare de laborator</p>	<p>1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>2 lucrare laborator</p> <p>2 lucrări de laborator</p> <p>2 lucrări de laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p> <p>1 lucrare laborator</p>
<p>Bibliografie Obligatorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> Note de curs și laborator Mărghitaș L. (2017) - Albinele și produsele lor, Ed. Ceres, București, Ediția a III-a Dezmirean D., Mărghitaș L.Al., Pașca I., Morar R., Matei A. (2008), Sericultură Teoretică și Practică, Editura Risoprint Cluj-Napoca, ISBN 846- Dezmirean D.S., Mărghitaș L.Al., Bobiș O., Bonta V., Stanciu O.G., Gherghen I, Hărmănescu M. (2010) - Metode moderne de determinare contaminanților din miere și produse apicole – Ed. AcademicPress Dezmirean D.S. (2007) – Tehnologii Apicole Speciale , Ed. AcademicPress Pașca C., Dezmirean DS. (2025) – Îndrumător de lucrări practice – Tehnologia producțiilor apicole, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, ISBN 978-630-309-190-7 		
<p>Bibliografie Facultativă:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mărghitaș L.Al., Dezmirean D.S., Bobiș O., Tofalvi M. (2011) – Extracte vegetale utilizate în hrana albinelor, Ed Academic Press COLOSS BEEBOOK, Volume I: Standard methods for <i>Apis mellifera</i> research , 2013; The COLOSS BEEBOOK, Volume II: Standard methods for <i>Apis mellifera</i> pest and pathogen research; and The COLOSS BEEBOOK, 2013. Volume III: Standard methods for <i>Apis mellifera</i> product research, 2014. Dezmirean D. Bobiș O., Mărghitaș L.AL. (2013) – Îndrumător pentru lucrări practice în apicultură, Ed.AcademicPres, Cluj Napoca Cârnu I. (1974) - Plante melifere, Ed. Ceres, București Piere Jean Prost, Yves le Conte- Apiculture (2005) – Connaitre labeile, Conduire le rucher www.beekeeping.com www.aphiteraphy.blogspot.com www.madr.ro 		

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților.
 Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

11. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
11.4. Curs	Calitatea produselor apicole și și	Examen	



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

	sericicole și trasabilitatea lor. Managementul calității produselor apicole și sericicole. HACCP în obținerea produselor apicole și sericicole.	Oral	70%
11.5. Laborator	Proprietățile produselor apicole și sericicole. Tehnici de control. Evidența produselor în stupină și magnanerie. Utilizarea produselor apicole și sericicole în suplimente nutritive	Coloqui	30%
11.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice Prezența 100% la lucrări practice este obligatorie Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licență/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele - **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării
23.09.2025

Titular curs
Prof.dr. Daniel Severus DEZMIREAN

Titular lucrări laborator
Șef lucrări dr. Claudia PAȘCA

Coordonator disciplină
Prof.dr. Daniel Severus DEZMIREAN

Data avizării în
department

Director de departament (Departamentul care coordonează programul de studii)
Conf. dr. Cristian Ovidiu COROIAN

Data avizării în
Consiliul Facultății

Decan
Prof.dr. Daniel Severus DEZMIREAN



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN-0306020104

FIȘA DISCIPLINEI**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	Științe tehnologice - Zootehnie
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat – Managementul calității produselor de origine animalieră
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Zootehnie
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Proprietățile produselor și preferințelor consumatorilor							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.dr. Stelian Dărăban							
2.3. Titularul activităților de laborator	Șef lucr.dr. Mihai Iacob Bețea							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DPC
							Obligativitate ³⁾	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					32
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					32
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					38
3.4.4. Tutoriala					18
3.4.5. Examinări					12
3.4.6. Alte activități					12
3.7. Total ore studiu individual	144				
3.8. Total ore pe semestru	200				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	8				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Nu este cazul
4.2. de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)



5.1. de desfășurare a cursului	<p>Manual didactice: Manualul de curs este prezentat sub formă de prelegere de cursuri. Disciplina universitara impune respectarea orei de începere și terminare a cursului.</p> <p>Note de curs: Cursul se derulează conform orarului, respectându-se ora de începere, pauza și ora de final a acestuia. Este interactiv, studenții prezenți punând întrebări pe parcursul cursului, dar și răspunzând la întrebări pentru a putea evalua feedback-ul a ceea ce se predă. În timpul cursului sunt eliminate toate elementele care ar putea distorsiona corectitudinea percepției mesajului dintre emitent și receptor.</p> <p>Prezentare curs în format pptx: Titularul cursului prof.dr.ing. Dărăban Stelian</p> <p>Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări Power Point.</p> <p>Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.</p>
5.2. de desfășurare a laboratorului	<p>Manuale didactice: suport de curs, publicații de specialitate.</p> <p>Note de laborator: La seminarii este obligatorie consultarea tematicii și bibliografiei specifice, fiecare masterand va desfășura o activitate individuală cu materiale de la disciplină.</p> <p>Pe baza tematicii planului de învățământ în cadrul orelor de seminar se abordează tematica anunțată în prealabil, se dezbate problematica în grupuri de lucru și se fac studii de caz.</p> <p>Locul de desfășurare: Seminariile sunt prezentate în sala de. Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a orelor de proiect.</p> <p>Aparatură de laborator: nu este cazul.</p> <p>Software de specialitate: videoproiector, tablă interactivă și prezentări Power Point.</p> <p>Reactivi și consumabile de laborator specific: nu este cazul</p> <p>Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen.</p>

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ol style="list-style-type: none"> 1). Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite cu cele însușite la disciplină, să cunoască limbajul și terminologia de specialitate specifică disciplinei. 2). Formarea de specialiști care să înțeleagă care este rolul consumatorului în contextul spicictatii diferitelor piete, la standardele și prevederile legislative din PAC- UE și RO. <p>Capacitatea de a comunica, utilizând limbajul de specialitate dobândit pe parcursul ciclului de lcentță, astfel încât să cunoască caliatea productiilor animaliere, autenticitatea acestora și preferintele consumatorilor;</p> <ol style="list-style-type: none"> 3). Rezultate ale învățării care să permită formarea de competențe și abilități practice în accord cu preferintele consumatorilor
Competențe transversale	<ol style="list-style-type: none"> 1). Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice, de competențe și abilități 2). Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline (Autenticitatea produselor animaliere, Marketing agro-alimentar, Calitatea producțiilor 3). Capacitatea de a lucra în echipă, asumarea rolului propriu în echipă și a răspunderii pentru decizii și rezultate. 4). Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte, demonstrând abilități de promovare a marfurilor conform pefeintelor consumatorilor 5). Respectarea principiilor de etică profesională, utilizând informațiile dobândite pe parcursul studiilor,având capabilitati in acest sens



7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul masterand cunoaște proprietățile fizico-chimice ale produselor alimentare de origine animală, și identifică factorii care influențează preferințele și comportamentul consumatorilor, precum și tendințele pieței agroalimentare.
7.2. Aptitudini	Studentul masterand evaluează calitatea produselor de origine animală utilizând metode analitice și senzoriale și interpretează preferințele consumatorilor în domeniul produselor alimentare.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand ia decizii autonome privind selectarea și promovarea produselor alimentare de origine animală, respectă standardele de calitate și siguranță, promovează valorile nutriționale și caracteristicile produselor în relația cu consumatorii.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină fundamentală de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind rolul consumatorului în contextual produselor furnizate de piața Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind relația producător-procesator-consumator
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum agromarketig, marketing.

9. Conținuturi

9.1. CURS Număr de ore – 28 ore	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni introductive relația consumator piața agro-alimentară, segmentarea piețelor	prelegere	1 prelegere
2. Personalitatea, percepțiile și tipologia preferințelor consumatorului	prelegere	1,5 prelegeri
3. Complexul motivational-decisional al consumatorului	prelegere	1,5 prelegeri
4. Comunicarea și comportamentul consumatorului	prelegere	2 prelegeri
5. Procesul de învățare al consumatorului	prelegere	1 prelegere
6. Comportamentul consumatorului, rolul claselor sociale și al factorului cultural	prelegere	2 prelegeri
7. Comportamentul intercultural al consumatorului	prelegere	1 prelegere
8. Atitudinile consumatorului și procesul de analiză a clientului	prelegere	1 prelegere
9. Înțelegerea diversității în contextual personalității consumatorului	prelegere	1 prelegere
10. Veniturile și clasa socială a consumatorului	prelegere	1 prelegere
11. Cercetări asupra consumatorului	prelegere	1 prelegere
9.2. SEMINAR Număr de ore – 28 ore		
Abordarea unor probleme în contextual conținutului cursului, fie impuse fie la cererea studenților, aceștia lucrând în grupuri	seminarii	10 seminarii
Prezentări periodice	prezentări	4 ședințe



Bibliografie

Obligatorie:

Notițe de curs

1. Aaker J.L, Rudd M., Mogilner,C “If Money Does Not Make You Happy, Consider Time,” Journal of Consumer Psychology 21, 2011;
2. Andreoni J. Trust, ‘Reciprocity, and Contract Enforcement: Experimentson Satisfaction Guaranteed’,University of Wisconsin 2005;
3. Belk, R. W. (1988), ‘Third World Consumer Culture’, Marketing and Development, Erdogan Kumuc and A. Fuat Firat, eds., Greenwich, CT: JAI
4. Sabău M., (2019), Comportamentul consumatorilor, Ed. AcademicPres Cluj-Napoca.

Facultativă:

1. Niță, C., Popescu, M., (1999) - Dicționar de marketing și afaceri, ed. Economică, București.

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

Acesta se realizează prin participarea la întâlnirile periodice cu angajatorii la nivel de facultate.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.4. Curs	Cunoașterea principiilor și elementelor de bază ale tipologiei consumatorului și relația lui cu piața.	Examen	70 %
11.5. Seminar/Laborator	Discuții pe teme de studiu individual sau colectiv; Susținerea în cadrul seminariilor a unor prelegeri cu tematica stabilită sau aleasă.	Teste de verificare a cunoștințelor.	30%
11.6. Standard minim de performanță			
Înșușirea informațiilor transmise la curs și seminarii la un nivel care să permită promovarea formelor de verificare prevăzute.			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina optionala) **DFac** (disciplina facultativa).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

Data completării
23.09.2025

Titular curs
Prof.dr. Stelian Dărăban

Titular lucrări laborator
Șef lucr.dr. Mihai Iacob Bețea

Coordonator disciplină,
Prof.dr. Stelian Dărăban



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

**Data avizării în dpartament,
24.09.2025**

**Director de department
Conf. dr.Cristian Ovidiu Coroian**

**Data avizării în Consiliul Facultății
24.09.2025**

**Decan,
Prof.dr.ing. Daniel Dezmarean**



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0306020105

FIȘA DISCIPLINEI**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	II Științe Tehnologice
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul calității produselor de origine animalieră
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Autenticitatea produselor animaliere							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Zamfir Ioan Marchiș							
2.3. Titularul activităților de lucrări practice	Conf.dr.ing. Zamfir Ioan Marchiș							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DS
							Obligativitate ³⁾	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	1	din care: 3.2. curs	1	3.3. laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5. curs	14	3.6. laborator	14
Distribuția fondului de timp					
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
3.4.4. Tutoriala					7
3.4.5. Examinări					5
3.4.6. Alte activități					5
3.7. Total ore studiu individual	72				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Biochimie, Materii prime de origine animală, TIPA
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Bulancea M., G. Râpeanu (2009) – Autenticarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. EDP București Prezentare curs în format pptx: Marchis Zamfir Suport logistic: videoproiector, prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a proiectului	Manuale didactice: Pop Cecilia, Gh. Mureșan, M. Pop (2013) – Calitatea, siguranța și merceologia produselor alimentare. Ed. Casa Cărții de Știință Cluj-Napoca



	Locul de desfășurare: sala de laborator/stațiunea didactică și experimentală Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen.
--	--

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>1) Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite cu cele însușite de la alte discipline.</p> <p>2) Formarea de specialiști în domeniul managementului produselor de origine animală, care să aibă capacitatea de a da posibilitatea masterandului să cunoască terminologia de specialitate aferentă managementului calității produselor de origine animală.</p> <p>3) Rezultate ale învățării care să permită formarea de competențe și abilități practice în acord cu dinamica domeniului autenticității produselor animaliere.</p>
Competențe transversale	<p>1) Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice.</p> <p>2) Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline.</p> <p>3) Capacitatea de a lucra în echipă.</p> <p>4) Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte.</p> <p>5) Respectarea principiilor de etică profesională</p>

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul masterand definește termenul de produs autentic și descrie metodele de autentificare a produselor precum și criteriile specifice pentru evaluarea calității acestora în contextul pieței produselor și reglementărilor în vigoare.
7.2. Aptitudini	Studentul masterand aplică tehnici și tehnologii pentru autentificarea și certificarea calității produselor și optimizează procesele pentru menținerea standardelor și siguranței alimentare.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand gestionează responsabil sistemele de calitate în cadrul unităților de producție, ia decizii autonome pentru prevenirea riscurilor și asigurarea integrității produselor, respectă reglementările naționale și internaționale, și promovează bune practici pentru creșterea încrederii consumatorilor și competitivitatea produselor pe piață.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină, de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor referitoare la conceptul de autenticitate a produselor animaliere la nivelul exigențelor actuale Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind formarea masterandului ca specialist în zootehnie.
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite și la alte discipline .

9. Conținuturi

9.1.CURS Număr ore- 14		
Introducere. Definirea termenului de “produs autentic”. Obiectivele autentificării produselor animaliere.	Prelegere	2 prelegeri



Legislația europeană și națională referitoare la autentificarea produselor animaliere.	Prelegere	1 prelegere
Integritatea produselor animaliere. Criteriile care definesc autenticitatea unui produs animalier.	Prelegere	1 prelegere
Carnea și produsele din carne. Autenticitate și falsificări.	Prelegere	2 prelegeri
Laptele și produselor lactate. Autenticitate și falsificări	Prelegere	2 prelegeri
Peștele și organismelor acvatice, Autenticitate și falsificări.	Prelegere	2 prelegeri
Ouăle. Autenticitate și falsificări.	Prelegere	2 prelegeri
Factori favorizanți în comercializarea produselor animaliere neautentice.	Prelegere	1 prelegere
Direcții și obiective de prevenire a comercializării produselor animaliere neautentice.	Prelegere	1 prelegere
9.2. Lucrări practice Număr de ore – 14		
Măsuri de protecția muncii. Importanța autentificării produselor animaliere. Metode de determinare a autenticității produselor animaliere.	Lucrare de laborator	2 lucrări
Autentificarea cărnii și a produselor din carne. Definirea produsului. Autentificarea speciei de la care provine carnea. Indicatorii de calitate ai prospețimii cărnii	Lucrare laborator	3 lucrări
Autentificarea laptelui și a produselor lactate. Definirea produsului. Autentificarea speciei de la care provine laptele. Autentificarea originii geografice. Indicatorii de calitate ai prospețimii laptelui și produselor lactate.	Lucrare laborator	3 lucrări
Autentificarea peștelui și organismelor acvatice. Definirea produsului. Autentificarea speciei și a originii geografice. Indicatorii de calitate ai prospețimii peștelui și organismelor acvatice.	Lucrare laborator	3 lucrări
Autentificarea ouălor. Definirea produsului. Metode de apreciere a prospețimii ouălor.	Lucrare laborator	2 lucrări
Verificarea cunoștințelor.	Lucrare laborator	1 lucrare
Bibliografie Obligatorie:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Marchis I.Z. – Note de curs 2. Bulancea M., G. Râpeanu (2009) – Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare. EDP București. 3. Marchiș Z. (2016) – Producțiile animalelor. Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca. 4. Pop Cecilia, Gh. Mureșan, M. Pop (2013) – Calitatea, siguranța și merceologia produselor alimentare. Ed. Casa Cărții de Știință Cluj-Napoca. 5. Răducu Camelia (2014) – Prelucrarea și controlul calității produselor animale. Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca. 		
Bibliografie Facultativă:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Georgescu B., C. Banu, C. Croitoru, C. Savu, V. Taftă, I. Van, S. Lungu, G. Movileanu (2000) – Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii. Ed. Ceres, București. 		



2. Marcu N., D. Mierliță, O. Ludu (2008) – Materii prime animale. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca.

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al masteranzilor.

Cursul este fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.4. Curs	Cunoașterea de către fiecare masterand a obiectivelor și necesității autentificării produselor animaliere, a metodelor de determinare a autenticității produselor animaliere, a principalelor prevederi legislative privind autenticitatea acestora.	Test scris	70 %
11.5. Seminar/laborator		Întocmire și susținere referate.	30 %

11.6. Standard minim de performanță:

Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs

Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar

Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie

Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licența se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării

Titular curs

Titular lucrări laborator

23.09.2025

Conf.dr.ing. Zamfir-Ioan Marchiș

Conf.dr.ing. Zamfir- Ioan Marchiș

Coordonator disciplină

Conf.dr.ing. Zamfir- Ioan Marchiș

Data avizării în

departament

24.09.2025

Director de departament

Conf. dr. Cristian Ovidiu Coroian

Data avizării în Consiliul Facultății

24.09.2025

Decan

Prof.dr.ing. Dezmirean Daniel

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie
1.3. Departamentul	Științe Tehnologice Zootehnie
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul calității produselor de origine animalieră
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Metodologia cercetării în managementul calității produselor alimentare							
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucr. dr. ing. Șuteu Mihai							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/proiect	Șef lucr. dr. ing. Șuteu Mihai							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DC
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	5	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	3
3.4. Total ore din planul de învățământ	60	din care: 3.5. curs	24	3.6. seminar/laborator	36
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					35
3.4.4. Tutoriala					3
3.4.5. Examinări					2
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	90				
3.8. Total ore pe semestru	150				
3.9. Numărul de credite ⁴	6				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Managementul calității 1 și 2.
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe generale referitoare la tehnologiile generale de creștere a animalelor de rentă, la managementul producțiilor acestora și la produsele alimentare derivate din aceste producții. De asemenea, studentul trebuie să stăpânească fundamentele managementului calității. Studentul trebuie să cunoască și să poată aplica elemente de metodologia cercetării calității produselor alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Manualul de curs este prezentat sub formă de prelegere de cursuri. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului. Note de curs: Cursul este interactiv, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii. Nu sunt dorite niciun fel de alte activități pe durata prelegerii. Prezentare curs în format pptx: titularul cursului ș. I. dr. Mihai Șuteu Suport logistic: videoprojector, tablă interactivă și prezentări Power Point. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Prezentări în format Power Point. Suport logistic: videoprojector, tablă interactivă. La proiect, fiecare masterand desfășoară activitate individuală, asistată de cadrul didactic.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ol style="list-style-type: none">1. Cunoașterea limbajului și terminologiei de specialitate specifică metodologiei cercetării.2. Să cunoască principalele baze de date care găzduiesc fluxul principal de literatură științifică și diferitele modalități de căutare a acestora.3. Să cunoască elementele de proiectare a studiului, minimizarea părtinirii, alegerea ipotezelor.4. entru a înțelege elementele de bază ale colectării datelor, analizei și testării ipotezelor statistice.5. Să cunoască regulile scrisului științific și să cunoască legile și reglementările referitoare la plagiat.
Competențe transversale	<ol style="list-style-type: none">1. Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice, prin a implementa multidisciplinar soluții de managementului resurselor genetice animale.2. Studenții masteranzi vor dobândi cunoștințele și abilitățile necesare pentru a înțelege, concepe, respecta și implementa proiecte de cercetare în conformitate cu codurile etice și integritatea profesională, cum ar fi (dar fără a se limita la) legile și reglementările privind managementul calității produselor alimentare de origine animalieră..

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul/absolventul cunoaște metodele și etapele cercetării științifice în domeniul zootehnic, identifică sursele de informare științifică relevante, explică structura și cerințele unui proiect de disertație, precum și standardele etice, academice și profesionale aferente cercetării aplicative și redactării științifice.
7.2. Aptitudini	Studentul/absolventul formulează ipoteze de lucru, stabilește obiective de cercetare, selectează și aplică metode adecvate de investigare, colectează și analizează date experimentale, elaborează lucrarea de disertație utilizând limbaj științific specific și resurse bibliografice validate, cu respectarea cerințelor academice.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul desfășoară activități de cercetare independent sau în echipă, planifică și gestionează etapele de elaborare a disertației, manifestă rigoare științifică, etică profesională și responsabilitate în utilizarea resurselor și a informațiilor, asumându-și deciziile metodologice și științifice pe parcursul lucrării.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de cunoaștere avansată care vizează dezvoltarea cunoștințelor referitoare metodologia cercetării în domeniul calității produselor alimentare de origine animalieră. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind importanța managementului calității alimentelor.
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite, cu cele însușite la alte discipline. Să cunoască situația actuală și tendințele privitoare la managementul calității produselor alimentare, cu accent pe metodologia cercetării în acest domeniu. Să poată asigura servicii de consultanță și extensie în domeniul cercetării științifice în domeniul agro-alimentar.

9. Conținuturi

9.1. CURS Număr de ore – 24 Introducere Importanța cercetării bibliografice în cercetarea științifică Tipuri de studii experimentale și elemente de design experimental specifice cercetării în domeniul produselor alimentare de origine animalieră Analiza rezultatelor cercetării: colectarea și curățarea datelor, distribuții, indici de dispersie ai mediei, testarea semnificației statistice Diseminarea rezultatelor cercetării Verificarea cunoștințelor	Metode de predare Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere	Observații 1 prelegere 2 prelegeri 3prelegeri 3 prelegeri 2 prelegeri 2 ore
9.2. LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 24 Introducere Surse de informații: jurnale academice și baze de date specifice Scriere științifică + prezentarea datelor Conduita greșită în cercetare Verificarea cunoștințelor PROIECT Număr de ore – 12 Prezentarea activităților și alegerea temelor de proiect Elaborarea proiectului, în concordanță cu tema aleasă Evaluare finală	Prelegere Prelegere + exerciții Prelegere + exemple/exerciții Prelegere Prelegere Studiu individual + discuții Prezentare proiectelor	2 ore 6 ore 10 ore 4 ore 2 ore 2 ore 8 ore 2 ore
Bibliografie Obligatorie: 1. Notițe de curs. 2. Banu C. P., Nour V., Vizireanu C., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, Ed. AGIR, București. 3. Banu C. P., Nour V., Vizireanu C., 2007, Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Ed. AGIR, București. 4. Cighi V., 2008, Elemente de tehnică experimentală, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca. 5. Croitoru, C., 2015, Analiza senzorială a produselor agroalimentare Vol. 1, Ed. AGIR, București. 6. Croitoru, C., 2015, Analiza senzorială a produselor agroalimentare Vol. 2, Ed. AGIR, București. 7. Cucu G. I., Maciuc V., Maciuc D., 2004, Cercetarea științifică și elemente de tehnică experimentală în zootehnie, Ed Alfa, Iași.		
Bibliografie Facultativă: 1. Ardelean M., 2007, Metodologia elaborării tezelor de doctorat. Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca. 2. ***Codul de etică și deontologie profesională USAMV (disponibil la: https://www.usamvcluj.ro/index.php/codul-de-etica)		

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților.
 Cursul este important/ pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.4. Curs	Cunoașterea a minim 50% din informația conținută în curs.	Examen oral	50 %
11.5. Seminar/Laborator /proiect		Întocmire și susținere proiect	50 %
11.6. Standard minim de performanță Prezența 50% la cursuri este condiție pentru promovare. Stăpânirea informației științifice transmisă prin prelegeri la nivel acceptabil (obținerea notei de trecere la verificările pe parcurs este condiție de promovabilitate).			

¹ Ciclu de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licența se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniul), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

**Data completării,
23 Septembrie 2025**

**Titular curs
Şef lucr. dr. ing. Şuteu Mihai**



Titular lucrări laborator/seminarii



**Coordonator disciplină,
Şef lucr. dr. ing. Şuteu Mihai**



**Data avizării în departament,
24 Septembrie 2025**

**Director de departament (Dep II Ştiinţe Tehnologice)
Conf. dr. ing. Cristian Ovidiu Coroian**

**Data avizării în Consiliul Facultăţii
24 Septembrie 2025**

**Decan,
Prof. dr. ing. Daniel Severus Dezmirean**



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0306020107

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	II Științe Tehnologice
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul calității produselor de origine animalieră
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Marketing agro-alimentar							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Zamfir- Ioan Marchiș							
2.3. Titularul activităților de lucrări practice	Conf.dr.ing. Zamfir- Ioan Marchiș							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DS
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	1	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
3.4.4. Tutoriala					7
3.4.5. Examinări					10
3.4.6. Alte activități					5
3.7. Total ore studiu individual	72				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite ⁴	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Marketing
4.2. de competențe	Masterandul trebuie să dețină cunoștințe referitoare la definirea conceptului de marketing, importanța lui și domeniul de aplicare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Chiran A. și col. (2007) – Marketing în agricultură. Ed. Alma Print, Galați. Prezentare curs în format pptx: Marchis Zamfir Suport logistic: videoproiector, prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a proiectului	Manuale didactice: Constantin Marian și col. (2009) – Marketingul producției



	agroalimentare. Editura AgroTehnică Locul de desfășurare: sala de laborator/stațiunea didactică și experimentală Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen
--	--

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>1) Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite cu cele însușite de la alte discipline.</p> <p>2) Formarea de specialiști în domeniul managmentului produselor de origine animală, care să aibă capacitatea de a da posibilitatea masterandului să cunoască terminologia de specialitate aferentă marketingului produselor agroalimentare</p> <p>3) Rezultate ale învățării care să permită formarea de competențe și abilități practice în acord cu dinamica domeniului marketingului în condițiile economiei de piață.</p>
Competențe transversale	<p>1) Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice.</p> <p>2) Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline.</p> <p>3) Capacitatea de a lucra în echipă.</p> <p>4) Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte.</p> <p>5) Respectarea principiilor de etică profesională</p>

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Studentul masterand cunoaște și descrie principiile marketingului agroalimentar, piața produselor agroalimentare cu cererea și oferta; particularitățile componentelor mixului de marketing pentru produsele agroalimentare; conținutul și tipologia deciziilor de marketing, politica de produs și marketingul serviciilor de transporturi în rețeaua sistemului producției agroalimentare. Cunoaște deasemene principalele obiective și strategii ale asociațiilor de marketing în agricultură.
7.2. Aptitudini	Studentul masterand aplică instrumente de marketing pentru dezvoltarea afacerilor în domeniul agroalimentar, în concordanță cu cadrul legislativ pentru siguranța alimentară și sustenabilitate.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand ia decizii privind inițierea și gestionarea unor activități economice durabile în domeniul bioeconomic, agroalimentar manifestând responsabilitate față de respectarea reglementărilor legale și a principiilor etice în afacerile privitoare la marketingul agro-alimentar.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină, de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind marketingul agroalimentar . Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind marketing agroalimentar în condițiile economiei de piață.
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite și la alte discipline .

9. Conținuturi

9.1.CURS Număr ore- 14		
Conceptul de marketing agroalimentar – definire, importanță, domeniu de aplicare.	Prelegere	1 prelegere



Principalele activități și acțiuni de marketing.	Prelegere	1 prelegere
Sistemul informațional și de decizie în activitatea de marketing a sectorului producției agroalimentare	Prelegere	1 prelegere
Programarea și strategia de piață în agromarketing	Prelegere	2 prelegeri
Piața produselor agroalimentare: cererea de produse agroalimentare; oferta de produse agroalimentare	Prelegere	2 prelegeri
Conceptul de marketing managerial.	Prelegere	1 prelegere
Particularități ale componentelor mixului de marketing pentru produsele agroalimentare: produsul, prețul, distribuția și promovarea	Prelegere	2 prelegeri
Conținutul și tipologia deciziilor de marketing. Politica de produs.	Prelegere	1 prelegere
Marketingul serviciilor de transporturi în rețeaua sistemului producției agroalimentare	Prelegere	1 prelegere
Eco-marketingul sistemului agro-alimentar	Prelegere	1 prelegere
Asociațiile de marketing în agricultură. Obiective și strategii.	Prelegere	1 prelegere

9.2. Seminar Număr de ore – 14		
Economia de piață și implicațiile acesteia în activitatea de marketing-	Seminar	1 oră
Caracteristicile, structura și factorii care influențează piața produselor agroalimentare	Seminar	1 oră
Comportamentul consumatorilor de produse agroalimentare	Seminar	1 oră
Calitatea și competitivitatea pe piață a produselor agroalimentare	Seminar	1 oră
Caracteristicile comerțului cu produse agroalimentare	Seminar	1 oră
Sistemul de filieră al produselor agroalimentare. Filiera de piață și valorificarea animalelor vii, a cărnii și produselor din carne	Seminar	2 ore
Filiera și piața laptelui și a produselor lactate	Seminar	2 ore
Filiera și piața producției de ouă	Seminar	2 ore
Filiera și piața produselor apicole	Seminar	1 oră
Filiera și piața producției piscicole	Seminar	1 oră
Verificarea cunoștințelor.	Seminar	1 oră



Bibliografie Obligatorie:

1. Marchiș I.Z. – Note de curs
2. Chiran A. și col. (2007) – Marketing în agricultură. Ed. Alma Print, Galați.
3. Constantin Marian și col. (2009) – Marketingul producției agroalimentare. Editura AgroTehnică.

Bibliografie Facultativă:

1. Constantin M., I. Alecu (2007) – Marketingul serviciilor în sistemul producției agroalimentare. USAMV București.
2. Dumitru Camelia (2004) – Management și marketing ecologic. O abordare strategică. Ed. Tehnopress, Iași.

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al masteranzilor.

Cursul este fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.4. Curs	Cunoașterea terminologiei de specialitate aferentă marketingului produselor agro-alimentare. Să dețină cunoștințele necesare pentru elaborarea unui plan de marketing în domeniul agro-alimentar. Să cunoască sistemul de filieră al produselor agro-alimentare	Test scris	70 %
11.5. Seminar/laborator		Seminarizare Întocmire referate	30 %
11.6. Standard minim de performanță: Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licența se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării

Titular curs

Titular lucrari laborator

23.09.2025

Conf.dr.ing Zamfir-Ioan Marchiș

Conf.dr.ing. Zamfir- Ioan Marchiș

Coordonator disciplină

Conf.dr.ing. Zamfir- Ioan Marchiș

Data avizării în

departament



24.09.2025

Director de departament

Conf.dr.ing. Cristian Ovidiu Coroian

Data avizării în Consiliul Facultății

24.09.2025

Decan

Prof.dr.ing. Daniel Dezmirean



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN-0306020108

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Zootehnie și Biotehnologii
1.3. Departamentul	Științe tehnologice
1.4. Domeniul de studii	Zootehnie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Masterat – Managementul calității produselor de origine animalieră
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Zootehnie
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Comunicare și negociere în afaceri		
2.2. Titularul activităților de curs	prof. dr. ing. Stelian Vasile Dărăban		
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/proiect	prof. dr. ing. Stelian Vasile Dărăban		

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	2				
3.4. Total ore din planul de învățământ/	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28				
Distribuția fondului de timp					ore				
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15				
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20				
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					15				
3.4.4. Tutoriala					15				
3.4.5. Examinări					4				
3.4.6. Alte activități					-				
3.7. Total ore studiu individual		69							
3.8. Total ore pe semestru		125							
3.9. Numărul de credite ⁴		5							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Sumativa	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DD	
								Obligativitate ³	DI

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Nu este cazul
4.2. de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<p>Manual didactice: Manualul de curs este prezentat sub formă de prelegere de cursuri. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului.</p> <p>Note de curs: Cursul se derulează conform orarului, respectându-se ora de începere, pauza și ora de final a acestuia. Este interactiv, studenții prezenți punând întrebări pe parcursul cursului, dar și răspunzând la întrebări pentru a putea evalua feedback-ul a ceea ce se predă. În timpul cursului sunt eliminate toate elementele care ar putea distorsiona corectitudinea percepției mesajului dintre emitent și receptor.</p> <p>Prezentare curs în format pptx: Titularul cursului prof.dr.ing. Dărăban Stelian</p> <p>Suport logistic: videoprojector, tablă interactivă și prezentări Power Point.</p>
--------------------------------	---



	Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<p>Manuale didactice: suport de curs, publicații de specialitate.</p> <p>Note de laborator: La seminarii este obligatorie consultarea îndrumătorului practic, fiecare masterand va desfășura o activitate individuală cu materiale de la disciplină.</p> <p>Pe baza tematicii planului de învățământ în cadrul orelor de seminar se abordează tematica anunțată în prealabil, se dezbate problematica în grupuri de lucru și se fac studii de caz.</p> <p>Locul de desfășurare: Seminariile sunt prezentate în sala de laborator sau în ferme din arealul de competență a universității. Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a orelor de proiect.</p> <p>Aparatură de laborator: nu este cazul.</p> <p>Software de specialitate: videoprojector, tablă interactivă și prezentări Power Point.</p> <p>Reactivi și consumabile de laborator specific: nu este cazul</p> <p>Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen.</p>

6. Competențe specifice acumulate

6.1. Competențe profesionale	<p>1). Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite cu cele însușite la disciplină, să cunoască limbajul și terminologia de specialitate specifică.</p> <p>2). Formarea de specialiști în domeniul zootehniei care să înțeleagă bunăstarea și biosecuritatea animală la standardele și prevederile legislative din PAC- UE și RO, cu orientare către aspectele teoretice și aplicative.</p> <p>Capacitatea de a comunica, utilizând limbajul de specialitate dobândit pe parcursul ciclului de licență, astfel încât să poată fi flexibil în funcție de nivelul de percepție al interlocutorului; Cunoașterea principalelor stiluri de negociere;</p> <p>3). Rezultate ale învățării care să permită formarea de competențe și abilități practice în acord cu dinamica domeniului zootehnic la speciile ovine-caprine, având capacitatea de a comunica, utilizând limbajul de specialitate dobândit pe parcursul ciclului de licență, astfel încât să poată fi flexibil în funcție de nivelul de percepție al interlocutorului Cunoașterea principalelor stiluri de negociere și capacitatea de a putea participa la negocieri comerciale putând activa în sectorul de vânzări unde sunt necesare cunoștințe și abilități de comunicator și negociator.</p>
6.2. Competențe transversale	<p>1). Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice, de competențe și abilități comunicare și negociere dar și bilitatea de a putea face consultanță în domeniul de bază al creșterii animalelor;</p> <p>2). Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline (Politici comunitare privind agricultura și zootehnia durabilă, Managementul fermelor) pentru a putea implementa activități de sinteză referitoare la creșterea speciilor ovine-caprine de înaltă performanță, precum și bilități de a negocia în nume propriu sau în numele unor grupuri profesionale care îi deleagă pentru acest scop.</p> <p>3). Capacitatea de a lucra în echipă, asumarea rolului propriu în echipă și a răspunderii pentru decizii și rezultate.</p> <p>4). Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte, demonstrând abilități pentru managerierea unor exploatați de ovine-caprine, indiferent de nivel productiv; de a concepe și elabora protocoale experimentale în vederea desfășurării unor activități științifice în domeniul creșterii ovinelor-caprinelor pentru carne și/sau lapte; asigurarea serviciilor de consultanță și extensie în domeniul creșterii speciei ovine/caprine pentru carne și lapte.</p> <p>5). Respectarea principiilor de etică profesională, utilizând informațiile dobândite pe parcursul studiilor, având capacitatea de mascare a unor conflictului interior, utilizând astfel mecanismul de apărare psihologic în activitățile de negociere.</p>

7. Rezultatele învățării

7.1. Cunoștințe	Masterandul cunoaște conceptele și mecanismele economiei circulare și ale bioeconomiei aplicate în context antreprenorial, descrie pricipiile marketingului agroalimentar și identifică reglementările europene și naționale privind siguranța alimentară, înțelege mecanismele comunicării în afaceri și politici comunitare privind dezvoltarea durabilă a griculturii și zootehniei.
-----------------	---



7.2. Aptitudini	Absolventul aplică instrumente economice, legislative și de marketing pentru dezvoltarea afacerilor în domeniu zootehnic, utilizează tenici de comunicare și negociere specifice mediului profesional, elaborează strategii antreprenoriale bazate pe principii bioeconomice, analizează cadrul legislativ și politicile publice relevante pentru siguranța alimentară și sustenabilitate.
7.3. Responsabilitate și autonomie	Absolventul ia decizii privind inițierea și gestionarea unor activități economice durabile în domeniul bioeconomic agroalimentar, manifestă responsabilitate față de respectarea reglementărilor legale și a principiilor etice în afaceri, participă activ la elaborarea și implementarea politicilor publice și la comunicarea eficientă în context profesional.

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

8.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină fundamental de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind importanța procesului de negociere, specificul negocierii în contrast cu alte forme de interacțiune umană apropiate, să înțeleagă importanța comunicării asupra reușitei negocieri. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind comunicarea și negocierea în afaceri la un standard de înaltă performanță.
8.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum Managementul fermelor și Managementul calității produselor de origine animal și piscicolă, Politici comunitare privind agricultura și zootehnia durabilă. Stimularea cursanților la interactivitate pentru a defini împreună cu cadrul didactic problematica legată de comportamentul interpersonal și implicațiile tranzacționale a acestora; specificul negocierii în afaceri comerciale, specificul negocierii manageriale.

9. Conținuturi

9.1.CURS	Metode de predare	
Număr de ore – 28 ore		
Comunicarea în negociere	Prelegere	1
Abilități de comunicare pentru culegerea de informații	Prelegere	1
Comunicarea de influențare și argumentarea în negociere	Prelegere	1
Natura și domeniul negocierii: aspectele definitorii ale negocierii. Specificul negocierii ca formă de interacțiune umană; negocierea – confruntarea și rezolvarea problemelor; funcțiile negocierii, domeniile de aplicare ale negocierii și situațiile de negociere	Prelegere	2
Modelul procesului de negociere și factorii fundamentali ai negocierii: modele teoretice ale proceselor de negociere; factorii fundamentali ai negocierii	Prelegere	1
Negociatorul, personalitatea negociatorului, competența negociatorului, stiluri de negociere și influența specificului național asupra stilului de negociere	Prelegere	2
Diagnosticul negocierii: abordarea pregătirii negocierii	Prelegere	1
Metodologia pregătirii negocierii și nevoia de informații; diagnoza situației de negociere; pregătirea strategică, organizarea negocierii și etapele desfășurării negocierii propriu-zise; pregătirea obiectivelor și strategiei de negociere	Prelegere	2
Pregătirea pozițiilor de negociere Organizarea negocierii Modelele desfășurării negocierii	Prelegere	1
Tehnici de negociere	Prelegere	1
Tactici de negociere	Prelegere	1
9.2. SEMINAR		
Număr de ore – 28 ore		
Mecanisme ale comportamentelor interpersonale, analiza		



<p>tranzacțională; stima față de sine și protejarea imaginilor despre lume ale partenerului în afaceri; analiza tranzacțională; autoimpunerea</p> <p>Cadrul general al negocierilor în afaceri comerciale; procesele de vânzare și cumpărare; colectarea și analiza informațiilor comerciale</p> <p>Caracteristicile negocierii comerciale; Pregătirea strategică a negocierii comerciale; Derularea negocierii comerciale</p> <p>Contextul negocierii manageriale; contextul organizațional</p> <p>Negocierea conflictuală și cooperantă în organizație; dificultăți specifice în negocierea managerială</p> <p>Strategii și tehnici în negocierea managerială; strategii în negocierea managerială</p> <p>Instrumente ale negocierii manageriale; metoda principală de negociere</p> <p>Studii de caz</p> <p>Test de verificarea cunoștințelor</p>	<p>Prezentarea unor materiale video cu privire la diferite particularități ale negocierii și comunicării.</p> <p>Ateliere de lucru în cadrul seminarului pentru a simula diferite cazuri de negocieri și comunicare.</p>	<p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p> <p>2 seminarii</p> <p>2 seminarii</p> <p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p>
<p>Obligatorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bellenger L. (1990) - <i>Stratégies et tactiques de négociation</i>, ESF Éditions, Paris; Eldin F. (1998) - <i>Le management de la communication : de la communication personnelle à la communication d'entreprise</i>, L'Harmattan, Paris; Hartley P., Bruckmann C., (2002) - <i>Business Communication</i>, Routledge, London; Prutianu Ș., (2000) – <i>Manual de Comunicare Și Negociere În Afaceri - Comunicarea</i>, Editura Polirom, Iași; Prutianu Ș., (2000) – <i>Manual de Comunicare Și Negociere În Afaceri - Comunicarea</i>, Editura Polirom, Iași; 6. Prutianu Ș., (2008) – <i>Tratat de Comunicare Și Negociere În Afaceri - Comunicarea</i>, Editura Polirom, Iași; Chiciudean I., G. David (2011) – <i>Mangementul comunicării în situații de criză</i>, SNSPA București. 		
<p>Facultativă:</p> <ol style="list-style-type: none"> Audebert, L., (1995) - <i>Profesia de negociator</i>, Les editions d'Organisation, Paris; Niță, C., Popescu, M., (1999) - <i>Dicționar de marketing și afaceri</i>, ed. Economică, București. 		

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolutiv.

Acesta se realizează prin participarea la întâlnirile periodice cu Asociațiilor profesionale ale crescătorilor de ovine și caprine, cu Federația Națională precum și prin participări la Comisiile de lucru organizate de MADR.

11. Evaluare

Tip activitate	11.1. Criterii de evaluare	11.2. Metode de evaluare	11.3. Pondere din nota finală
11.1. Curs	Cunoașterea principiilor și elementelor de bază ale comunicării, rolul ei în procesele de negociere	Teste de verificare a cunoștințelor	70 %
11.2. Seminar/Laborator	Discuții pe teme de studiu individual sau colectiv; Susținerea în cadrul seminariilor a unor prelegeri cu tematica stabilită;	Teste de verificare a cunoștințelor.	30%
11.3. Standard minim de performanță			
Înșușirea informațiilor transmise la curs și seminarii la un nivel care să permită promovarea formelor de verificare prevăzute.			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licență/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut) - pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplină fundamentală), **DD** (disciplină din domeniu), **DS** (disciplină de specialitate), **DC** (disciplină complementară).

Regimul disciplinei (conținut) - pentru nivelul de master se alege una din variantele - **DA** (disciplină de aprofundare), **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată), **DPC** (disciplină de pregătire complementară), **DS** (disciplină de sinteză – opțiuni în funcție de domeniu).



³ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele – **DI** (disciplină obligatorie) **DO** (disciplină opțională) **DFac** (disciplină facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării

23.09.2025

Titular curs

prof.dr.ing. Stelian Dărăban

Titular lucrari laborator/seminarii

prof.dr.ing. Stelian Dărăban

Coordonator disciplină

prof.dr.ing. Stelian Dărăban

Data avizării în

departament

24.09.2025

Director de departament (Departamentul care coordonează programul de studii)

conf.dr.ing. Cristian Ovidiu Coroian

Data avizării în Consiliul

Facultății

24.09.2025

Decan

Prof.dr.ing. Daniel Dezmirean