



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „VALAHIA” DIN TÂRGOVIȘTE
FACULTATEA INGINERIA MEDIULUI ȘI ȘTIINȚA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Valahia din Târgoviște
1.2 Facultatea/Departamentul	Ingineria Mediului și Știința Alimentelor
1.3 Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul și Expertiza Alimentelor/ Expert inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Modul de cercetare științifică și practică						
2.2 Titularul activităților de curs	-						
2.3 Titularul activităților de seminar	Prof. dr. ing. Buruleanu Lavinia / Conf. dr. ing. Bărbăscu Elena, Conf. dr. ing. Stoica Alexandru, Conf. dr. ing. Popescu Corina, Ș.l. dr. ing. Georgescu Andreea / Cadrul didactic coordonator al lucrării de disertație						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	OB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	14 (10 săpt.)	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator	14 (10 săpt.)
3.4 Total ore din planul de învățământ	140	din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/laborator	140
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					150
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					150
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					58
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual					360
3.8 Total ore pe semestru					500
3.9 Numărul de credite					20

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Securitate alimentară și siguranța alimentelor, Metode și tehnici de control și analiză a alimentelor, Controlul de calitate pe fluxul tehnologic în industria alimentară, Metodologia cercetării științifice
4.2 de competențe	Să cunoască și să utilizeze în mod adecvat noțiuni specifice controlului calității și expertizei produselor alimentare; competențe de documentare și lucru în echipă

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală de laborator dotată cu aparatură, reactivi chimici, sticlărie de uz general

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplicarea principiilor Științei alimentelor în controlul și expertiza produselor alimentare. C2. Analizarea și implementarea soluțiilor tehnice novative, flexibile, în condiții de procesare igienică și minimală pentru asigurarea calității optime a alimentelor. C3. Aplicarea unor metodologii cu acuratețe înaltă, fezabile, rapide, pentru detectarea reziduurilor și contaminanților din produsele alimentare. C4. Identificarea și implementarea unor sisteme integrate de trasabilitate pe lanțul alimentar pe baza conceptului "de la consumator la producător" pentru a conferi siguranță produsului alimentar și a garanta originea acestuia. C5. Planificarea, organizarea și coordonarea activităților de management și marketing pe lanțul agro-alimentar. C6. Implementarea reglementărilor legislative în domeniul industriei alimentare în vederea satisfacerii cererii consumatorului pentru alimente sigure, de înaltă calitate.
Competențe transversale	CT1. Capacitatea de a comunica oral (prezentare informală tehnică și non-tehnică) și scris (în rapoarte tehnice, scrisori etc.). CT2. Integrarea în grupul profesional, identificarea problemelor apărute, stabilirea cauzelor și recomandarea soluțiilor posibile. CT3. Valorificarea eficientă a timpului de lucru, promovarea, facilitarea muncii în echipă și adaptarea la situații de stres. CT4. Aderarea la cele mai înalte standarde de integritate profesională, la valorile etice, respectul pentru diversitate.

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

6.1 Obiectivul general al disciplinei	Însușirea, de către masterand, a cunoștințelor și abilităților necesare dezvoltării unui proiect de cercetare aplicativă în domeniul de studii (Ingineria produselor alimentare), cu rezultate care vor sta la baza elaborării lucrării de disertație a acestuia
6.2 Obiectivele specifice	La finalul modului de cercetare științifică și practică masterandul trebuie să fie capabil să: ✓ identifice stadiul actual al cunoașterii cu privire la subiectul temei de disertație ✓ dezvolte direcțiile de cercetare ale lucrării, în funcție de scopul și etapele planificate, în timp, ale acesteia, integrând, într-o manieră interdisciplinară, cunoștințele de specialitate ✓ prezinte minim un studiu de caz, analizând, în mod critic și constructiv, rezultatele propriei activități ✓ manifeste capacitate crescută de a efectua muncă independentă de documentare-cercetare-produție și de a formula concluzii cu caracter de originalitate

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Formularea obiectivelor de referință în realizarea stagiului de cercetare științifică și practică la diferite nivele: de cunoaștere, de aplicare, de integrare	Dezbateri, descoperirea dirijată, experimentul, observația, studiul de caz, problematizarea, explicația	6 ore
Elaborarea, pe baza documentării și a îndrumării cadrului didactic, a unei metodologii de cercetare științifică și practică, în vederea realizării obiectivelor propuse. Întocmirea planului de lucru		6 ore
Prezentarea locului de stagiu. Vizite la unități de practică, în scopul culegerii de date și armonizării lor cu tema lucrării de disertație		20 ore
Cercetări experimentale și practică în domeniul temei lucrării de disertație		68 ore
Selectarea, prelucrarea și analiza rezultatelor cercetării experimentale și practici		20 ore
Structurarea și elaborarea raportului de cercetare experimentală și practică		15 ore

Prezentarea concluziilor asupra rezultatelor activității de cercetare științifică și practică, cu evidențierea contribuțiilor personale la stadiul cunoașterii în domeniu		5 ore Activitatea se va desfășura frontal
		140 ore
Bibliografie minimală Bibliografia stabilită de către îndrumătorul științific sau cea considerată relevantă de către masterand, în funcție de tema lucrării de disertație Bibliografia recomandată de cadrul didactic al disciplinelor menționate la punctul 4. Precondiții, subpunctul 4.1. Precondiții de curriculum		

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

Competențele dobândite în cadrul disciplinei vor permite absolvenților să:
✓ lucreze în domeniul ingineriei produselor alimentare și controlului calității alimentelor (concepție, proiectare, producție, control și expertiză)
✓ dezvolte un proiect de cercetare științifică / un proiect cu caracter aplicativ, atât la nivel individual cât și în echipă
✓ disemineze rezultatele obținute pe parcursul cercetării științifice, către toate părțile interesate

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs			
10.5 Seminar/ laborator	Frecvența obligatorie a masterandului la laborator	Evaluare continuă pe parcursul desfășurării activității.	5%
	Efectuarea cercetării / studiului, conform planului de lucru	Evaluare la sfârșitul semestrului.	30%
	Capacitate de analiză și sinteză, capacitate de extrapolare a rezultatelor cercetării		25%
	Conținutul și forma lucrării de cercetare		30%
	Calitatea prezentării publice a raportului de cercetare experimentală și practică		10%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea elementelor fundamentale de teorie și practică, capacitate minimă de structurare a informațiilor. Rezolvarea, în proporție de minim 50% a criteriilor de evaluare, pentru nota finală minimă 5.			

Titularul de aplicații

Titularul de curs

-

Prof. dr. ing. Buruleanu Lavinia

Data completării
22.09.2025

Conf. dr. ing. Stoica Alexandru

Conf. dr. ing. Bărbăscu Elena

Conf. dr. ing. Popescu Corina

Ș.I. dr. ing. Georgescu Andreea

Data avizării în
departament
24.09.2025

Director de departament
Conf.univ.dr.ing. Bărbăscu Elena

Data avizării în
Consiliul Facultății
25.09.2025

Decan
Conf.dr.ing. Alexandrescu Daniela Cristiana



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „VALAHIA” DIN TÂRGOVIȘTE
FACULTATEA INGINERIA MEDIULUI ȘI ȘTIINȚA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Valahia din Târgoviște
1.2 Facultatea/Departamentul	Ingineria Mediului și Știința Alimentelor
1.3 Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul și Expertiza Alimentelor/ Expert inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei				Elaborarea lucrării de disertație			
2.2 Titularul activităților de curs				-			
2.3 Titularul activităților de seminar				Prof. dr. ing. Buruleanu Lavinia / Conf. dr. ing. Bărbăscu Elena, Conf. dr. ing. Stoica Alexandru, Conf. dr. ing. Popescu Corina, Ș.I. dr. ing. Georgescu Andreea / Cadrul didactic coordonator al lucrării de disertație			
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	OB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	14 (4 săpt.)	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator	14 (4 săpt.)
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/laborator	56
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					62
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					100
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual					194
3.8 Total ore pe semestru					250
3.9 Numărul de credite					10

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Metodologia cercetării științifice, Etică și integritate academică
4.2 de competențe	Să cunoască și să utilizeze în mod adecvat noțiuni specifice controlului calității și expertizei produselor alimentare; competențe de documentare și elaborare a unei lucrări cu caracter științific și practic-aplicativ

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală de curs / seminar / proiect dotată cu tablă inteligentă, laptop și videoproiector

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplicarea principiilor Științei alimentelor în controlul și expertiza produselor alimentare.
Competențe transversale	CT1. Capacitatea de a comunica oral (prezentare informală tehnică și non-tehnică) și scris (în rapoarte tehnice, scrisori etc.). CT3. Valorificarea eficientă a timpului de lucru, promovarea, facilitarea muncii în echipă și adaptarea la situații de stres. CT4. Aderarea la cele mai înalte standarde de integritate profesională, la valorile etice, respectul pentru diversitate.

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

6.1 Obiectivul general al disciplinei	Însușirea metodologiei necesare în vederea elaborării lucrării de disertație, astfel încât aceasta să reflecte atât cunoștințele acumulate de către studenți pe parcursul anilor de studiu, cât și probleme concrete ale activității din domeniul de specialitate
6.2 Obiectivele specifice	La finalul practicii pentru elaborarea lucrării de disertație, masterandul trebuie să fie capabil să: ✓ aplice metodologia de elaborare a unei lucrări științifice ample în cadrul temei de disertație proprii ✓ integreze, într-o manieră interdisciplinară, cunoștințele specifice activității unui domeniu de specialitate al ingineriei alimentare ✓ analizeze, în mod critic și constructiv, rezultatele propriei activități ✓ manifeste capacitate crescută de a formula concluzii cu caracter de originalitate și aplicabilitate practică

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Tehnici și strategii științifice operaționale individuale. Tehnici și strategii științifice operaționale în echipă	Dezbaterea, descoperirea dirijată, studiul de caz, problematizarea, explicația	2 ore
2. Etapele și dinamica cercetării științifice. Valorificarea în universul teoretic, precum și cel aplicativ al cercetării științifice		2 ore
3. Metode de documentare și citare. Documentarea pe Internet și în baze de date electronice		4 ore
4. Clasificarea și organizarea materialului editorial-bibliografic. Elementele constitutive ale textului științific		4 ore
5. Scrierea corectă a referințelor bibliografice, Stilul Vancouver. Importanța citărilor. Programe de organizare a referințelor: EndNote, ProCite, Reference Manager, WriteNote.		4 ore
6. Etica cercetării științifice. Proprietatea intelectuală și dreptul de autor		2 ore
7. Fundamentarea aplicativă a temei lucrării de disertație 7.1. Considerații generale privind tema lucrării de disertație. Justificarea alegerii temei, scopul lucrării de disertație 7.2. Fundamentarea teoretică a temei lucrării de disertație 7.3. Dezvoltarea aplicativă a temei lucrării de disertație 7.4. Elemente de stilistică, peri- și paratextualitate 7.5. Redactarea concluziilor, bibliografiei, indexului de tabele și figuri 7.6. Autoevaluarea rezultatelor și a lucrării de disertație în ansamblul său		38 ore Activitatea se va desfășura frontal față în față / on-line*
		56 ore
Bibliografie minimală Bibliografia stabilită de către îndrumătorul științific sau cea considerată relevantă de către masterand, în funcție de tema lucrării de disertație Bibliografia recomandată de cadrul didactic al disciplineor menționate la punctul 4. Precondiții, subpunctul 4.1. Precondiții de curriculum Regulament privind organizarea și desfășurarea examenului de licență / diplomă și disertație - FIMSA		

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

Competențele dobândite în cadrul disciplinei vor permite absolvenților să:

- ✓ lucreze în domeniul ingineriei produselor alimentare și controlului calității alimentelor (concepție, proiectare, producție, control și expertiză)
- ✓ dezvolte un proiect de cercetare științifică / un proiect cu caracter aplicativ, atât la nivel individual cât și în echipă
- ✓ disemineze rezultatele obținute pe parcursul cercetării științifice, către toate părțile interesate

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs			
10.5 Seminar/laborator	Motivarea alegerii, actualitatea și caracterul inovator al temei, modalitatea stabilirii obiectivelor lucrării de disertație	Evaluare continuă pe parcursul desfășurării activității.	20%
	Reproductibilitatea, acuratețea, originalitatea, noutatea rezultatelor și concluziilor lucrării de disertație	Evaluare la sfârșitul semestrului.	50%
	Concordanța existentă între bibliografia studiată și tema lucrării de disertație		15%
	Tehnici de redactare și prezentare a rezultatelor		15%
10.6 Standard minim de performanță			
Lucrarea de disertație corespunde cerințelor științifice și de redactare impuse. Datele proprii sunt interpretate și utilizate adecvat, iar concluziile lucrării sunt logice și relevante pentru tema abordată. Rezolvarea, în proporție de minim 50% a criteriilor de evaluare, pentru nota finală minimă 5.			

Titularul de aplicații

Titularul de curs

-

Prof. dr. ing. Buruleanu Lavinia

Data completării
22.09.2025

Conf. dr. ing. Stoica Alexandru

Conf. dr. ing. Bărbăscu Elena

Conf. dr. ing. Popescu Corina

Ș.I. dr. ing. Georgescu Andreea

Data avizării în
departament
24.09.2025

Director de departament
Conf.univ.dr.ing. Bărbăscu Elena

Data avizării în
Consiliul Facultății
25.09.2025

Decan
Conf.dr.ing. Alexandrescu Daniela Cristiana