Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului
Domeniul de studii	IngineriaProduselorAlimentare
Ciclul de studii	**Master**
Programul de studii	**Managementul securității mediului și siguranță alimentară**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Tehnici de documentareşicomunicareştiinţifică**				
Anul de studiu	I	Semestrul	2	Tipul de evaluare	V
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu;DS - de specialitate, DC – complementară				DC
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF -facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților lordidactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	1	Curs		Seminar		Laborator/ Lucrări practice		Proiect	1
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	14	Curs		Seminar		Laborator/ Lucrări practice		Proiect	14

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	34
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	36
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	50
Numărul de credite	2

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP8.Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor.
Competențe transversale	CT1. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești.

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul deține cunoștințesistemice despre metodele moderne de cercetare, inovare și transfer tehnologic în domeniul ingineriei produselor alimentare.	Studentul/Absolventul conduce activități de cercetare aplicativă, dezvoltă proiecte experimentale și realizează diseminarea științifică și tehnologică a rezultatelor.	Studentul/ Absolventul colaborează eficient în echipe multidisciplinare și internaționale, valorificând cunoțtințele în contexte profesionale și științifice diverse.

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

Obiectivul general al disciplinei	- cunoașterea noțiunilor specifice de baza ale documentării și cercetarii stiintifice.

7. Conținutul predării și învățării

Aplicaţii (*Proiect*)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Cercetareabibliografica. Surse si tehnici de cercetarebibliografica. Formareabazelor de date bibliografice. Sistematizareabazelor de date prinselectie si sinteza.	2	Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbatereaunorstudii de caz	
Tehnici de selecție si ordonare a datelor. Utilizareabazelor de date bibliografice si tehnici de determinare a elementelor principale ale uneitematici.	2		
Aplicarepe o tematicadată de coordonatorul de cercetare a tehnicii de cercetarebibliograficaclasice si moderne;	2		

Întocmireafiselorbibliografice;folosireatehniciiselectieitematicepentruintocmireabazei de date;intocmireauneibibliografii;referinte si note de subsol	2		
Utilizareacuvintelorcheiepentrudefinireafenomenelorsiproceselor. Rezumatulproiectuluiștiințific. Utilizareabazelor de date pentruelaborareaproiectului. Elaborareaconcluziilor.	2		
Eticaînprocesul de cercetareştiinţifică	2		
Evaluareadatelorexperimentaleșidiseminareaștiințificășitehnologică a rezultatelor	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Rădulescu, M., Metodologiacercetăriiştiinţifice. Elaborarealucrărilor de licenţă, masteratşi doctorat, Ed. Didacticăşipedagogică, Bucureşti, 2011. 2. Rad, I., Cum se scrie un textştiinţific, Polirom, Iași, 2008. 3.Chelcea, S. (2004). Metodologiacercetăriisociologice, metodecantitativeşicalitative, Bucureşti:EdituraEconomică. 4. Dumitru Zaiţ, Elemente de metodologiacercetării, ghidpractic de elaborare a lucrărilor de licenţă, 1997, Editurauniversităţii "Al I. Cuza" 5. Enăchescu Constantin, Tratat de teoriacercetăriiştiinţifice, 2007, EdituraPolirom			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere dinnotafinală
Evaluare finală	Modul cum ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor.	Examen oral	60%
Evaluare pe parcurs	Capacitatea de a aplica cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești. Mod personal de abordare și interpretare a unui studiu caz.	Evaluaraerealizăriietapelorproiectuluipeparcurs ulsemestrului	20 %
		Evaluare prin prezentarea unui studiu de caz	20 %

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de proiect
15.09.2026		Lector univ.dr. Alice Iuliana ROȘU

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Silvia MIRONEASA

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Șef de lucrăriuniv. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN