

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Inginerie Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Master
Programul de studii	Managementul Igieniei, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>PRACTICĂ PROFESIONALĂ</b>				
Titularul activităților de curs	-				
Titularul activităților aplicative	Conf.univ.dr. bioing. Maria POROCH - SERÎȚAN				
Anul de studiu	<b>II</b>	Semestrul	<b>4</b>	Tipul de evaluare	<b>Colocviu</b>
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare				<b>DSI</b>
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				<b>DI</b>

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

I a) Număr de ore pe săptămână	<b>6.42</b>	Curs	-	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	<b>90</b>	Curs	-	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	

II Distribuția fondului de timp pe semestru:	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	-
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	<b>260</b>
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	<b>48</b>
II d) Tutoriat	
III Examinări	<b>2</b>
IV Alte activități:	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	<b>308</b>
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	<b>400</b>
Numărul de credite	<b>16</b>

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	• Nu este cazul
Competențe	• Capacitatea de analiză și sinteză; utilizarea software Word, Excel, softuri de proiectare; identificarea problemelor, gândire inductivă, gândire deductivă.

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare	• Dotare laborator, calculatoare, software. • Convenție de practică cu universitatea sau un agent economic.
-------------	--

### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1. Proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității produselor alimentare CP2. Realizarea controlului calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației
Competențe transversale	CT2. Competențe comunicaționale - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic (practică, colaborare, cercetare); - formarea capacității de a soluționa în mod creativ probleme specifice, de a comunica rezultate în mod demonstrativ - identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei - promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic - abilitatea de a lucra în echipă.

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

Obiectivul general al disciplinei	<p>Activitatea de practică are ca obiectiv consolidarea cunoștințelor teoretice și practice de profil precum și dobândirea de competențe în planurile teoretic, operativ și creator:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• proiectare și conducere experimente, dezvoltare de modele și simulări, analiză și interpretare date;</li> <li>• identificare, formulare și rezolvare a problemelor ingineresti;</li> <li>• folosire a tehnicilor, deprinderilor și instrumentelor moderne de măsurare și calcul;</li> <li>• proiectare a unui sistem, componentă sau proces care să satisfacă anumite cerințe;</li> <li>• lucru în echipe multidisciplinare.</li> </ul>
-----------------------------------	---

## 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Nu este cazul.			

Aplicații (practică)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<p>1. Instrucțaj cu privire la respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și noțiuni de pază contra incendiilor la locul de practică.</p> <p>2. Instrucțaj la locul de muncă cu privire la utilizarea echipamentului, utilajelor, aparatelor, dispozitivelor din laborator / agent economic.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• În funcție de specificul activității și locul efectuării se va cuprinde în Raportul de practică una sau mai multe activități dintre cele următoare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentare pe baza normelor, standardelor naționale și ale Comunității europene sau documentare bibliografică folosind rețelele Internet și Intranet.</li> <li>• Studiu cu privire la stadiul actual în domeniu, cu referire la tema lucrării de disertație</li> <li>• Efectuarea de încercări experimentale, folosirea tehnicilor moderne specifice de achiziție și prelucrare a datelor.</li> <li>• Elaborarea și redactarea unui referat, prezentarea modelului experimental în vederea susținerii și prezentării activității de practică.</li> <li>• Utilizarea echipamentelor de măsurare sau analiză instrumentală.</li> </ul> </li> </ul>	<b>90</b>	proiectul, lucrări practice, experimentul	
<b>Bibliografie</b>			
1. Conform recomandărilor coordonatorului de lucrare de disertație.			


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


<p>Activități practice prin care studentul să se familiarizeze cu aparatura experimentală, să efectueze pregătirea de echipamente sau aparate cu care să-ți pregătească lucrarea de disertație.</p> <p>Lucrările de cercetare se vor desfășura în firmele / laboratoarele corespunzătoare temei.</p> <p>Lucrările de pregătire a proiectului de diplomă se vor desfășura în întreprinderile sau în laboratoarele facultății corespunzător temei.</p> <p>Studentii vor avea acces la standurile necesare efectuării lucrărilor practice, stații de lucru conectate la Internet.</p> <p>Studentii vor avea acces și la biblioteca laboratoarelor unde pot consulta titluri în concordanță cu domeniul studiat, colecții de periodice precum și cataloage de firmă.</p>
--


## 10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Proiect	<p>Evaluarea stagiilor / activităților de practica se va realiza pe baza unor documente, după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Convenție de practică.</li> <li>• Dovada de instruire privind respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și noțiuni de pază contra incendiilor la locul de practică (CP1).</li> <li>• Adeverința de desfășurare a activității de practică (aceasta trebuie să conțină antetul, număr de înregistrare și dată, numele și funcția persoanei care eliberează adeverința, semnătura acesteia și calificativul/aprecierea referitoare la activitatea depusă (CP2).</li> <li>• Raportul stagiului de practică.</li> </ul>	<b>Prezentare orală*</b>	<b>60%</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezență activă la activitățile desfășurate (CT2)</li> <li>• Originalitatea abordării</li> </ul>	<b>Monitorizare Raport de practică</b>	<b>40%</b>
<b>Standard minim de performanță</b>			
<p>Standarde pentru nota 5:</p> <p>Evaluarea de către tutore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efectuarea tuturor orelor de practică la firmă conform numărului de credite prevăzute (90);</li> <li>- obținerea la evaluarea de către tutore a notei 5.</li> </ul> <p>Evaluarea Raportului de practică:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- raportul conține cel puțin jumătate din temele de practică solicitate, iar acestea sunt realizate corespunzător;</li> <li>- jurnalul de practică conține înregistrări clare și coerente pentru cel puțin jumătate din zilele aferente stagiului de practică.</li> </ul> <p>Evaluarea la Colocviul de practică:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studentul răspunde corect la 50% din întrebările adresate în cadrul colocviului;</li> <li>- expunerea coerentă și atractivă a activității desfășurate și a dosarului de practică în proporție de 50%.</li> </ul> <p>Standarde pentru nota 10:</p> <p>Evaluarea de către tutore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efectuarea tuturor orelor de practică la firmă conform numărului de credite prevăzute (90);</li> <li>- obținerea la evaluarea de către tutore a calificativului Foarte bine la toate criteriile de evaluare.</li> </ul> <p>Evaluarea Raportului de practică:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- raportul conține toate temele de practică solicitate, iar acestea sunt realizate corespunzător și prezentate logic și îngrijit;</li> <li>- raportul de practică prezintă contribuții personale, observații și propuneri relevante;</li> <li>- jurnalul de practică conține înregistrări clare și coerente pentru fiecare zi de practică.</li> </ul> <p>Evaluarea la Colocviul de practică:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studentul face dovada la colocviu că și-a însușit la cel mai înalt nivel cunoștințele dobândite și răspunde corect la toate întrebările adresate în cadrul colocviului;</li> <li>- expunerea coerentă și atractivă a activității desfășurate și a dosarului de practică în proporție de 100 %.</li> </ul> <p>*Notă: Studenții care lucrează cu contract de muncă, normă întreagă sau parțială, pot echivala practica profesională cu activitățile productive desfășurate, cu condiția îndeplinirii obligațiilor privind întocmirea raportului.</p>			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de activități practice
04.09.2024		Conf.univ.dr. bioing. Maria POROCH - SERÎȚAN 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
23.09.2024	Prof. dr. ing. Sonia AMARIEI 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
23.09.2024	Șef lucrări. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
23.09.2024	Prof.dr.ing. Mircea OROIAN 