

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|---------------------|---|
| Facultatea | Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției și a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | Master |
| Programul de studii | Controlul și expertiza produselor alimentare |

2. Date despre disciplină

| | | | | | |
|-----------------------|---|-----------|-----------------------|-------------------|-----|
| Denumirea disciplinei | | | Practică profesională | | |
| Anul de studiu | II | Semestrul | 4 | Tipul de evaluare | V |
| Regimul disciplinei | Categorii formative a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară | | | | DSI |
| | Categorii de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă | | | | DOB |

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

| | | | | | | | | | |
|--|----|------|---|---------|---|--------------------------------|---|---------|---|
| I a) Număr de ore pe săptămână | | Curs | - | Seminar | - | Laborator/ Lucrări practice | - | Proiect | - |
| I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ | 90 | Curs | - | Seminar | - | Laborator/ Lucrări practice | - | Proiect | - |

| | |
|--|-----|
| Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
| II.a) Studiu individual | 308 |
| II.b) Tutoriat (pentru ID) | - |
| III. Examinări | 2 |
| IV. Alte activități (precizați): | |

| | |
|--|-----|
| Total ore studiu individual (II.a+II.b+III) | 310 |
| Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV) | 400 |
| Numărul de credite | 16 |

4. Competențe specifice acumulate

| | |
|----------------------------------|---|
| Competențe profesionale/generale | CP2 efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor CP4 analizează esantioane din alimente și băuturi CP8 utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor CP9 ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor |
| Competențe transversale | CT1 aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti |

5. Rezultatele învățării

| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
|---|---|---|
| Studentul/Absolventul cunoaște mecanismele și interdependențele dintre siguranța alimentară, calitatea produselor, sănătatea publică și reglementările legislative. | Studentul/Absolventul elaborează și implementează sisteme integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale. | Studentul/Absolventul coordonează audituri, inspecții și politici interne de conformitate în unități alimentare, asumându-și decizii tehnice și administrative cu impact asupra sănătății populației. |
| Studentul/Absolventul aplică metode avansate de control al calității în vederea autentificării produselor alimentare și identificării falsurilor. | Studentul/Absolventul utilizează tehnici moderne de analiză avansată pentru identificarea falsificărilor produselor alimentare. | Studentul/Absolventul coordonează activități de inspecție și certificare în laboratoare și unități de industrie alimentară. |

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

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

7. Conținutul predării și învățării

| 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> <p>În funcție de specificul activității și locul efectuării se va cuprinde în Raportul de practică una sau mai multe activități dintre cele următoare:</p> <ul style="list-style-type: none"> Documentare pe baza normelor, standardelor naționale și ale Comunității europene sau documentare bibliografică folosind rețelele Internet și Intranet. Studiu cu privire la stadiul actual în domeniu, cu referire la tema lucrării de disertație Efectuarea de încercări experimentale, folosirea tehnicilor moderne specifice de achiziție și prelucrare a datelor. Elaborarea și redactarea unui referat, prezentarea modelului experimental în vederea susținerii și prezentării activității de practică. <p>Utilizarea echipamentelor de măsurare sau analiză instrumentală.</p> <p>Bibliografie minimală recomandată</p> | 90 | proiectul, lucrări practice, experimentul | |
| 1. Conform recomandărilor coordonatorului de lucrare de disertație. | | | |

8. Evaluare

| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
|-----------------|---|---|-------------------------|
| Proiect Seminar | <p>Evaluarea stagiilor / activităților de practică se va realiza pe baza unor documente, după cum urmează (CP2):</p> <ul style="list-style-type: none"> Convenție de practică. Dovada de instruire privind respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și noțiuni de pază contra incendiilor la locul de practică (CP4). 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). <p>Raportul stagiului de practică.</p> | Evaluare orală | 60% |
| | Prezență activă la activitățile desfășurate Originalitatea abordării | Monitorizare și verificarea cunoștințelor asimilate | 40% |

| Data completării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs | Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație |
|------------------|---|--|
| 16.06.2025 | - | Prof univ dr ing Adriana DABIJA |

| Data avizării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program |
|---------------|--|
| 23.06.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN |

| Data avizării în departament | Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament |
|------------------------------|---|
| 23.06.2025 | Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI |

| Data aprobării în consiliul facultății | Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului |
|--|---|
| 23.06.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN |