

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	Managementul securității mediului și siguranța alimentară

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 aplică tehnici de analiză statistică CP8 ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor
Competențe transversale	CT1 aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti CT2 utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice

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.

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. Instructaj cu privire la respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și noțiuni de pază contra incendiilor la locul de practică.</p> <p>2. Instructaj 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> <p>1. Conform recomandărilor coordonatorului de lucrare de disertație.</p>	90	proiectul, lucrări practice, experimentul	

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>	Prezentare orală* - prezență fizică/on-line	60%
	Prezență activă la activitățile desfășurate Originalitatea abordării	Monitorizare Raport de practică – prezență fizică/on-line	40%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
16.06.2025	-	Șef lucrări univ. dr ing Laura APOSTOL

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
23.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Gheorghe GUTT

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

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