Universitatea

Ștefan cel Mare

Suceava



**FIȘA DISCIPLINEI**

1. **Date despre program**

|  |  |
| --- | --- |
| Facultatea | Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii alimentare, siguranța producției alimentare si a mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | **Licență** |
| Programul de studii | **Controlul şi Expertiza Produselor Alimentare** |

1. **Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denumirea disciplinei | | | **PRACTICĂ DE DOMENIU** | | | | | |
| Anul de studiu | | II | | Semestrul | 4 | Tipul de evaluare | Colocviu | |
| Regimul disciplinei | Categoria formativă a disciplinei  DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară | | | | | | | DD |
| Categoria de opţionalitate a disciplinei:  DI - impusă, DO - opţională, DF - facultativă | | | | | | | DO |

1. **Timpul total estimat** (ore alocate activităților didactice)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I a) Număr de ore pe săptămână | 6 - 8 săptămâni  7 - 6 săptămâni | Curs |  | Seminar |  | Laborator/  Lucrări practice | 6 - 8 săptămâni  7 - 6 săptămâni | Proiect |  |
| I b) Totalul de ore pe semestru din planul  de învățământ | 90 | Curs |  | Seminar |  | Laborator/  Lucrări practice | 90 | Proiect | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
| II.a) Studiu individual | 6 |
| II.b) Tutoriat (pentru ID) | - |
| III. Examinări | 4 |
| IV. Alte activități (precizați): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Total ore studiu individual (II.a+II.b+III) | 10 |
| Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV) | 100 |
| Numărul de credite | 4 |

1. **Competențe specifice acumulate**

|  |  |
| --- | --- |
| Competențe profesionale/generale |  |
| Competențe transversale | C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti  C.T.4. Lucrează în echipe |

1. **Rezultatele învățării**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
| Studentul/ absolventul descrie aparatura şi instalaţiile necesare proceselor tehnologice precum şi operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară. | "Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. | Studentul/ absolventul descrie aparatura şi instalaţiile necesare proceselor tehnologice precum şi operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară. |

1. **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

|  |  |
| --- | --- |
| Obiectivul general al disciplinei | Familiarizarea cu societăţile comerciale de procesare sau controlul calităţii produselor alimentare: structură, management, dotare, operaţii, asigurarea calităţii produselor, controlul calităţii produselor; |

1. **Conținutul predării și învățării**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect) | Nr. ore | Metode de predare | Observații |
| 1. Instructaj de protecţie a muncii; 2. Cunoaşterea generală a societăţii (laboratorului sau secţiei de fabricaţie): obiectul de activitate, profilul şi capacitatea de producţie; 3. Analiza procesului de producţie:  * tehnologii, scheme tehnologice, instrucţiuni specifice; * dotări: utilaje, instalaţii, aparate, utilităţi; * descrierea operaţiilor principale; * analize comparative cu tehnologiile existente.  1. Principalele tipuri de produse obţinute:  * reţete de fabricaţie; * descriere;  1. Serviciul de control al calităţii:  * dotare; * personal; * mod de funcţionare;  1. Sistemul de management şi marketing: organigrama; servicii specializate etc.; 2. Rezultate economice: preţuri, sistem de distribuţie, cifra de afaceri (informativ); 3. Elemente de protecţie a mediului: valorificarea deşeurilor; diminuarea poluării (instalaţii de depoluare); 4. Concluzii, sugestii şi propuneri referitoare la stagiul de practică efectuat;   Colocviu  Evaluare | 6  6  6  6  6  6  6  6  6  3  3  6    6  6    6  6 | -problematizarea  -studiul de caz;  -lucrul în echipă;  -algoritmizarea;  -proiectul;  -observarea independentă; |  |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| 1. Banu, C (coord.) ş.a., 1999, Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I, Ed. Tehnică, Bucureşti; 2. Botez, E., 2006, Operaţii unitare în industria alimentară, curs IDD, Editura Fundaţiei Universitare, Galaţi; 3. Banu, C., ş.a., 2003, Influenţa proceselor tehnologice asupra calităţii produselor alimentare, Ed. Infotehnica, Chişinău, Republica Moldova; 4. Segal, R., Barbu, I., 1982, Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, Bucureşti; 5. Documente specifice de la unitatea de practică; | | | |

1. **Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
| Lucrări practice | **Evaluarea la colocviu:** Capacitatea de aplicare a cunoştinţelor ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti (C.T.3.). | Evaluare prin Examen oral | 25% |
| **Evaluarea portofoliului (caietului) de practică:** Capacitatea de aplicare a cunoştinţelor ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti (C.T.3.). | Portofoliu | 25 % |
| **Evaluarea de către tutore:** Dobândirea și aplicarea cunoștințelor științifice, tehnologice și inginerești C.T.3.)., precum și dezvoltarea capacității de a lucra în echipe C.T.4.). | oral;  practic | 50 % |

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data completării | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de curs | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de aplicație |
| 12.09.2025 | Şef lucrări univ. dr.ing.Sergiu Pădureț | Şef lucrări univ. dr.ing.Sergiu Pădureț |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program |
| 13.09.2025 | Șef lucrări. univ. dr.ing. Eufrozina Albu |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării în departament | Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament |
| 15.09.2025 | Şef lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI |

|  |  |
| --- | --- |
| Data aprobării în consiliul facultății | Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului |
| 16.09.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN  *Mircea Oroian semn* |