

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii alimentare, siguranța producției alimentare și a mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

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

3. 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

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	
Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti C.T.4. Lucrează în echipe

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/ absolventul descrie aparatura și instalațiile necesare proceselor tehnologice precum și 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 și instalațiile necesare proceselor tehnologice precum și operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.

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

Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea cu societățile comerciale de procesare sau controlul calității produselor alimentare: structură, management, dotare, operații, asigurarea calității produselor, controlul calității produselor;
-----------------------------------	--

7. Conținutul predării și învățării



Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
--	---------	-------------------	------------


1. Instrucțaj de protecție a muncii;	6		
2. Cunoașterea generală a societății (laboratorului sau secției de fabricație): obiectul de activitate, profilul și capacitatea de producție;	6		
3. Analiza procesului de producție:			
- tehnologii, scheme tehnologice, instrucțiuni specifice;	6		
- dotări: utilaje, instalații, aparate, utilități;	6		
- descrierea operațiilor principale;	6		
- analize comparative cu tehnologiile existente.	6		
4. Principalele tipuri de produse obținute:	6		
- rețete de fabricație;			
- descriere;	6	-problematizarea	
5. Serviciul de control al calității:	6	-studiul de caz;	
- dotare;		-lucrul în echipă;	
- personal;	6	-algoritmizarea;	
- mod de funcționare;	3	-proiectul;	
6. Sistemul de management și marketing: organigrama; servicii specializate etc.;	3	-observarea	
7. Rezultate economice: prețuri, sistem de distribuție, cifra de afaceri (informativ);	6	independentă;	
8. Elemente de protecție a mediului: valorificarea deșeurilor; diminuarea poluării (instalații de depoluare);	6		
9. Concluzii, sugestii și propuneri referitoare la stagiul de practică efectuat;	6		
Colocviu			
Evaluare	6		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Banu, C (coord.) ș.a., 1999, Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I, Ed. Tehnică, București;			
2. Botez, E., 2006, Operații unitare în industria alimentară, curs IDD, Editura Fundației Universitare, Galați;			
3. Banu, C., ș.a., 2003, Influența proceselor tehnologice asupra calității produselor alimentare, Ed. Infotehnica, Chișinău, Republica Moldova;			
4. Segal, R., Barbu, I., 1982, Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, București;			
5. Documente specifice de la unitatea de practică;			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Lucrări practice	Evaluarea la colocviu: Capacitatea de aplicare a cunoștințelor științifice, tehnologice și ingineresti (C.T.3.).	Evaluare prin Examen oral	25%
	Evaluarea portofoliului (caietului) de practică: Capacitatea de aplicare a cunoștințelor științifice, tehnologice și ingineresti (C.T.3.).	Portofoliu	25 %
	Evaluarea de către tutore: Dobândirea și aplicarea cunoștințelor științifice, tehnologice și ingineresti 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	Șef lucrări univ. dr.ing.Sergiu Pădureț 	Șef 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	Șef 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 