

## 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	<b>Licență</b>
Programul de studii	<b>Controlul și Expertiza Produselor Alimentare</b>

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>Practică de specialitate</b>				
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorია 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	6.42	Curs		Seminar		Laborator		Proiect	
I b) Totalul de ore (pe semestru) din planul de învățământ	90	Curs		Seminar		Laborator		Proiect	

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	8
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	10
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	90
Numărul de credite	4

	Laborator	
	Proiect	

### 4. Competențe specifice acumulate

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

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

Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea cu societățile comerciale de procesare sau controlul calității produselor alimentare: management, dotare, analize, operații, sistemele de management al calității și siguranței alimentare.
-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 6. Conținuturi

Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Instrucțiuni privind protecția muncii	90	problematizarea; modelarea; dezbateri; studiul de caz; algoritmizarea; proiectul	în funcție de profilul unității de producție
Cunoașterea generală a societății (laborator, secție de fabricație)			
Dotarea laboratorului și secției de producție			
Analiza procesului tehnologic; analiza determinărilor efectuate			
Principalele tipuri de produse obținute: rețete de fabricație, descriere, analize efectuate			
Sistemele de management al calității și siguranței alimentare			



existente în unitate: structură; documente			
Rezultate economice: prețuri, sistem de distribuție, cifra de afaceri (informativ)			
Elemente de protecție a mediului: valorificarea deșeurilor; diminuarea poluării (instalații de depoluare)			
Concluzii, sugestii și propuneri referitoare la stagiul de practică efectuat			
Bibliografie			
Banu, C (coord.) et al. (1999) <i>Manualul inginerului din industria alimentară</i> , vol. I, Editura Tehnică, București. Botez, E. (2006) <i>Operații unitare în industria alimentară</i> , curs IDD, Editura Fundației Universitare, Galați. Banu, C., et. Al (2003) <i>Influența proceselor tehnologice asupra calității produselor alimentare</i> , Editura INFOTEHNICA, Chișinău, Republica Moldova. Constantinescu, C. G., Buculei, A., (2015) <i>Controlul calității produselor din carne și pește</i> , Editura Performantica, Iași. Roman, G. V., Epure, M. T., Ion, V., Ionescu, A.-M. (2014) <i>Tehnologia obținerii produselor vegetale</i> , Editura Universitară, București.			
Bibliografie minimală			
Banu, C (coord.) et al. (1999) <i>Manualul inginerului din industria alimentară</i> , vol. I, Editura Tehnică, București. Constantinescu, C. G., Buculei, A., (2015) <i>Controlul calității produselor din carne și pește</i> , Editura Performantica, Iași. Roman, G. V., Epure, M. T., Ion, V., Ionescu, A.-M. (2014) <i>Tehnologia obținerii produselor vegetale</i> , Editura Universitară, București.			

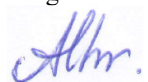
**7. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

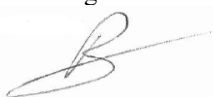
Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice domeniului, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilității și a securității pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.

**8. Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Seminar/ Laborator/Proiect	- Capacitatea de a realiza controlul și expertiza produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor (CT3). Abilitatea de a realiza activități de management și marketing pe lantul agro-alimentar (CT4).	Participarea la activitatea de practică Elaborarea și prezentarea caietului de practică	50%
	- Capacitatea de a realiza controlul și expertiza produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor (CT3). Abilitatea de a realiza activități de management și marketing pe lantul agro-alimentar (CT4).	Evaluare scrisă urmată de evaluare orală	50%
Standard minim de performanță			
<b>Cerințe minime pentru nota 5</b> - prezentarea la colocviu; - prezentarea sumară a portofoliului de practică la colocviu; - răspunsuri pertinente la întrebările formulate referitoare la activitatea de practică (abordarea a cel puțin 50% din întrebările adresate la colocviul de practică). <b>Cerințe pentru nota 10</b> - prezentarea completă, cu claritate a portofoliului de practică; - realizarea unui portofoliu de practică bine structurat și organizat; - prezentarea la cel mai înalt nivel a activității specifice societății în care s-a desfășurat activitatea de practică; - capacitatea de a formula concluzii/opinii personale în legătură cu activitatea societății în care s-a efectuat practica; - emiterea unor păreri privind activitatea de practică desfășurată, propuneri de măsuri în vederea îmbunătățirii activității societății în care s-a efectuat practica.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Șef lucr. univ. dr. ing. Ancuța Prisacaru 	Șef lucr. univ. dr. ing. Ancuța Prisacaru 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Șef lucr. dr. ing. Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef lucrări. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN 