

## 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	Elaborarea proiectului de diplomă				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	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, DF - facultativă				DOB

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	4
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	56

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	42
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	44
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### 4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	
Competențe transversale	CT3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti. C.T.4. Lucrează în echipe

### 5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/Absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/Absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

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

Obiectivul general al disciplinei	Utilizarea corespunzătoare a terminologiei științifice în descrierea sau explicarea fenomenelor și proceselor, în scopul elaborării proiectului de diplomă.
-----------------------------------	---

### 7. Conținuturi

<b>Proiect</b>	Nr. ore	Metode de predare	Observații
----------------	---------	-------------------	------------


1. Elaborarea planului proiectului de diplomă și a bibliografiei selective.	12	Prelegere / Prezentare PPT	
2. Documentarea teoretică în perimetrul temei supuse cercetării și desprinderea ideilor fundamentale reținute.	18	Prelegere / Prezentare PPT	
3. Sintetizarea și analiza informațiilor obținute în activitatea de documentare teoretică și practică și valorificarea lor în conținutul proiectului lucrării.	14	Prelegere / Prezentare PPT	
4. Finalizarea proiectului de diplomă și prezentarea acestuia în vederea evaluării finale.	12	Prelegere / Prezentare PPT	
<p>Prin activitatea de definitivare a proiectului, coordonatorul lucrării urmărește îndeplinirea principalelor aspecte vizate în cadrul fiecărui punct din structura lucrării, respectiv:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>în introducere</b> – prezentarea obiectivului lucrării și precum și justificarea opțiunii titlului, din punct de vedere al relevanței, actualității și specificității temei alese;</li> <li>• <b>în cuprins</b> – evaluarea critică, originală și creativă a cercetărilor existente și relevante din domeniul temei de proiect: <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentarea noțiunilor și a datelor care conduc la rezolvarea practică a problemelor ridicate de producția de bunuri alimentare;</li> <li>- rigurozitatea aplicării aspectelor teoretice și metodologice, pe datele reale și actuale la nivelul produselor alimentare alese și prezentate anterior;</li> </ul> </li> <li>• <b>în concluzii</b> – relevanța concluziilor desprinse din lucrare, precum realismul și aplicabilitatea sugestiilor făcute;</li> <li>• <b>la bibliografie</b> – ordonarea alfabetică a titlurilor studiate, gradul de noutate al acestora, sfera lor de cuprindere.</li> </ul>			
<b>Bibliografie</b>			
Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcție de tema aleasă de student pentru elaborarea proiectului.			
<b>Bibliografie minimală</b>			
Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcție de tema aleasă de student pentru elaborarea proiectului.			

## 8. Evaluare


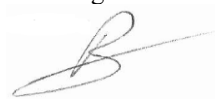
10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Proiect	- dimensiunea documentării teoretice și practice asupra temei supuse cercetării, capacitate de sinteză și profunzimea analizei informațiilor obținute în urma documentării, cunoștințe de bază privind procesele generale, operațiile tehnologice și echipamentele utilizate în industria alimentară (CP1 și CP2); - nivelul științific al lucrării sub aspectul conținutului său și a formei de prezentare; - elaborarea și prezentarea proiectului de diplomă (CP1, CP2 și CP4).	Evaluare pe parcurs a proiectului de diplomă	50%
		Evaluare finală – colocviu	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.2025		Șef lucrări dr. ing. Laura Carmen APOSTOL 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
---------------	--------------------------------------

13.09.2025	Șef lucr. dr. ing. Eufrozina ALBU 
Data avizării în departament 15.09.2025	Semnătura directorului de departament Șef lucrări. dr. ing. Amelia BUCULEI 
Data aprobării în consiliul facultății 16.09.2025	Semnătura decanului Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN 