

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	Licență
Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Practică pentru proiectul 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		Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	60	Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	

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

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	-
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	60
Numărul de credite	2

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
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 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	Aplicarea principiilor și metodelor de bază din știința alimentelor pentru soluționarea problemelor ingineresti, tehnologice, siguranței alimentare și protecției consumatorului și a mediului.
-----------------------------------	---

7. Conținuturi

Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Definirea societății sau secției de fabricație, a obiectului de activitate, profilului și capacității de producție; Localizare, amplasarea generală și specifică, accesul la utilități, căi de legătură/transport; Analiza procesului de producție va cuprinde:	60	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	În funcție de profilul unității de producție


- tehnologii, scheme tehnologice, instrucțiuni specifice, - dotări: utilaje, instalații, aparate, utilități, - descrierea operațiilor principale, - analiza teoretică: analize comparative cu tehnologii existente.			
Serviciul de control al calității: dotare laborator, personal, metode de analiză, mod de funcționare aparatură;			
Elemente de protecție a mediului: valorificarea deșeurilor, diminuarea poluării (instalații de depoluare);			
Reprezentări grafice: - schița amplasamentului general; - schița de amplasare a utilajelor; - schițe ale principalelor utilaje.			
Deplasare la întreprinderi de produse alimentare din municipiul Suceava.			
Deplasare la fabrici de produse lactate, ape minerale, produse de carne (preparate din carne, abatorizare și produse avicole).			
Colocviu de practică		Evaluare	
Bibliografie			
Banu, C (coord.) et al., 1999, <i>Manualul inginerului din industria alimentară</i> , vol. I, Ed. Tehnică, București; Botez, E., 2006, <i>Operații unitare în industria alimentară, curs IDD</i> , Editura Fundației Universitare, Galați; Banu, C., ș.a, 2003, <i>Influența proceselor tehnologice asupra calității produselor alimentare</i> , Ed. INFOTEHNICA, Chișinău, Republica Moldova.			
Bibliografie minimală			
Banu, C (coord.) et al., 1999, <i>Manualul inginerului din industria alimentară</i> , vol. I, Ed. Tehnică, București.			

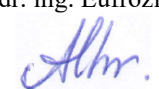
8. Evaluare

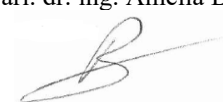
10.1. Standard minim de performanță evaluare la curs

10.2. Standard minim de performanță evaluare la activitatea aplicativă

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Proiect	- capacitate de sinteză, cunoștințe de bază privind compoziția, calitatea alimentelor și inocuitatea produselor alimentare (CP1); - capacitate de analiză a proceselor tehnologice în industria alimentară, cu integrarea mijloacelor de producție (utilaje, instalații, echipamente) cu forțele de producție și aplicarea unui sistem de control al calității în vederea protecției consumatorului și a mediului (CP1 și CP3); - participarea la activitatea de practică; - elaborarea și prezentarea caietului de practică (CP3 și CT3).	Evaluare pe parcurs	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	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

			
--	--	---	--