

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	Ingineria Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei		Practică de domeniu			
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DD
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DOB - obligatorie, DOP - opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

Număr de ore pe săptămână	6.42	Curs	-	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	6.42
Totalul de ore din planul de învățământ	90	Curs	-	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	90

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	90
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	-
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual	-
Total ore pe semestru	90
Numărul de credite	4

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 descrie, identifică, sumarizează concepte și noțiuni ingineresti și modul lor de aplicare în probleme concrete de uz general specifice programului de studii Ingineria produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul utilizează metode și instrumente specifice pentru studiul, analiza, sinteza și realizarea sistemelor și echipamentelor specifice programului de studii Ingineria produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Utilizarea corespunzătoare a terminologiei științifice în descrierea sau explicarea fenomenelor și proceselor; Activitatea de practică are ca obiectiv consolidarea cunoștințelor teoretice și practice de profil precum și dobândirea de competențe în planurile teoretic, operativ și creator.
-----------------------------------	---

1. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații


Bibliografie			
Bibliografie minimală			


Aplicații (practică)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Programa pentru studenții care efectuează practica în societăți de producție:	90		
1. Definirea societății sau secției. Obiectul de activitate. Capacitate de producție. Profil.			
2. Localizare: amplasare generală și specifică, acces la utilități.			
3. Analiza procesului tehnologic.			
4. Tehnologii: scheme tehnologice, instrucțiuni tehnologice Dotări: utilaje, instalații, utilități. Descrierea operațiilor principale din fluxul tehnologic de obținere a produselor finite. Produse finite obținute în societatea/secția de producție: structură, compoziție chimică, indici de calitate. Materii prime și auxiliare utilizate în obținerea produselor finite: structură, compoziție chimică, indici de calitate.			
5. Controlul calității produselor.			
6. Măsuri privind securitatea și sănătatea în muncă și situații de urgență.			
Programa pentru studenții care efectuează practica în laboratoare de control al calității produselor alimentare:			
1. Organizarea unui laborator de analiză: încadrarea laboratorului ca subordonare și sectoare deservite, organigrama laboratorului, responsabilitățile și activitățile fiecărei persoane angajate.			
2. Grupe de analize efectuate în laboratoarele de analiză: analiza materiilor prime și a celor auxiliare, a produselor finite, a apelor uzate produse în urma activității societăților de producție, etc.			
3. Dotări în laboratorul de analiză: aparatură, utilități.			
4. Descrierea principalelor analize efectuate de către laboratorul de control al calității produselor alimentare.			
5. Întocmirea buletinelor de analiză.			
6. Măsuri privind securitatea și sănătatea în muncă și situații de urgență specifice laboratorului de control al calității produselor alimentare.			
Bibliografie			
Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcție de specificul unității în care se efectuează stagiul de practică.			
Bibliografie minimală			
Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcție de specificul unității în care se efectuează stagiul de practică.			

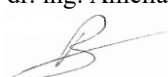
7. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs			
Seminar			
Laborator			
Proiect	- Cunoștințe privind conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară (CT3). - cunoștințe privind supravegherea,	Prezentare orală – activitate pe parcurs	50%

	conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit (CT3).		
	- claritatea și concizia expunerii în aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/de grup, precum și gestionarea optimă a timpului (CT2).	Prezentare orală – colocviu de practică	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.2025		Lector univ.dr.ch. Cristina DAMIAN 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Conf. univ dr.ing Maria POROCH SERITAN 

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

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