

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 specialitate			
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoriza 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			

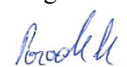
Aplicații (practică)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Programa pentru studenții care efectuează practica în societăți de producție:	90		
1. Definirea societății sau secției. Obiectul de activitate. Capacitate de producție. Profil. Localizare: Amplasare generală și specifică, acces la utilități			
2. Analiza procesului tehnologic			
3. Materii prime și auxiliare utilizate în obținerea produselor finite: structură, compoziție chimică, indici de calitate			
4. Tehnologii: scheme tehnologice, instrucțiuni tehnologice. Dotări: utilaje, instalații, utilități. Descrierea operațiilor principale din fluxul tehnologic Produse finite obținute în societatea/secția de producție: structură, compoziție chimică, indici de calitate. Controlul calității produselor alimentare			
5. Sisteme de calitate implementate pentru asigurarea calității în societate / secție (descrierea se va face cu detalierea punctelor critice de control, procedeele de monitorizare, norme de igienă, etc).			
6. Sisteme de management și marketing (servicii specializate)			
7. 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. Tehnica recoltării probelor. Responsabilități pentru alegerea probelor reprezentative. 4. Dotări în laboratorul de analiză: aparatură, utilități; 5. Întocmirea buletinelor de analiză. 6. Justificarea rolului unui specialist de industrie alimentară într-un laborator de control al calității produselor alimentare, prin prisma informațiilor/competențelor dobândite până în acest moment în facultate. 7. 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	<p>Evaluarea stagiilor / activităților de practică se va realiza pe baza unor documente, după cum urmează (CT3, CT4):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Convenție de practică. • Dovada de instruire privind respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și noțiuni de pază contra incendiilor la locul de practică. • Adeverința de desfășurare a activității de practică (aceasta trebuie să conțină antetul, număr de înregistrare și dată, numele și funcția persoanei care eliberează adeverința, semnătura acesteia și calificativul/aprecierea referitoare la activitatea depusă). • Raportul stagiului de practică. 	Prezentare orală – activitate pe parcurs	50%
	Claritatea, coerența și concizia expunerii.	Prezentare orală – colocviu de practică	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.2025		Conf.univ.dr.ing. Ana LEAHU 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Conf.univ.dr.bioing. Maria Poroach-Serișan 

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 Adrian OROIAN 