

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		Practica pentru proiectul de diploma			
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	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, DF - facultativă				DOB

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

I a) Număr de ore pe săptămână	4,28	Curs	-	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	4,28
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	60	Curs	-	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	60

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 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.

7. 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 elaborare a proiectului de diplomă a studenților se constiuie într-o lucrare de sinteză cu caracter aplicativ, care are rolul de a demonstra competențele
-----------------------------------	--

	<p>generale și de specialitate dobândite de absolventul specializării INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, în special în domeniul procesării și comercializării produselor alimentare.</p>
--	--


8. Conținuturi


6. Conținuturi			
Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Bibliografie			
Bibliografie minimală			


Aplicații (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Elaborarea planului proiectului de diplomă și a bibliografiei selective.	4	Prelegere / Prezentare PPT	
2. Documentarea teoretică în perimetrul temei supuse cercetării și desprinderea ideilor fundamentale reținute.	4	Prelegere / Prezentare PPT	
3. Sintetizarea și analiza informațiilor obținute în activitatea de documentare teoretică și practică și valorificarea lor în conținutul proiectului lucrării.	4	Prelegere / Prezentare PPT	
4. Finalizarea proiectului de diplomă și prezentarea acestuia în vederea evaluării finale.	4	Prelegere / Prezentare PPT	
Prin activitatea de definitivare a proiectului, coordonatorul lucrării urmărește îndeplinirea principalelor aspecte vizate în cadrul fiecărui punct din structura lucrării, respectiv:	4		
în introducere – prezentarea obiectivului lucrării precum și justificarea opțiunii titlului, din punct de vedere al relevanței, actualității și specificității temei alese.	4		
în cuprins – evaluarea critică, originală și creativă a cercetărilor existente și relevante din domeniul temei de proiect.	4		
- prezentarea noțiunilor și a datelor care conduc la rezolvarea practică a problemelor ridicate de producția de bunuri alimentare.	4		
- rigurozitatea aplicării aspectelor teoretice și metodologice, pe datele reale și actuale la nivelul produselor alimentare alese și prezentate anterior.	4		
în concluzii – relevanța concluziilor desprinse din lucrare, precum realismul și aplicabilitatea sugestiilor făcute.	4		
la bibliografie – ordonarea alfabetică a titlurilor studiate, gradul de noutate al acestora, sfera lor de cuprindere.	4		
Bibliografie			
Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcție de tema aleasă de student pentru elaborarea proiectului.			
Bibliografie minimală			
Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcție de tema aleasă de student pentru elaborarea proiectului.			

9. Evaluate

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Activitatea aplicativa	– dimensiunea documentarii teoretice și practice asupra temei supuse cercetării (CT4).	Evaluare oral	50%
	– potentialul de sinteza și profunzimea analizei informațiilor obținute în urma documentării (CT3).		
	– nivelul științific al lucrării sub aspectul conținutului sau și a formei de prezentare (CT3).		
Laborator			50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicații
12.09.2025		Șef lucrari dr. ing. Laura Carmen APOSTOL 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH SERIȚAN 

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 