Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii alimentare, siguranța producției alimentare si a mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licență**
Programul de studii	**Controlul şi Expertiza Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**PRACTICĂ DE SPECIALIZARE (1)**					
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	V	
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară					DS
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA – 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	90	Curs		Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	90	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.Studiu individual	8
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II+III)	10
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti C.T.4. Lucrează în echipe
Competențe profesionale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/ absolventul descrie aparatura şi instalaţiile necesare proceselor tehnologice precum şi operaţiile tehnologice pe fluxul de fabricaţie a produselor alimentare, principiile şi instrucţiunile de funcţionare a utilajelor din industria alimentară.	"Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice şi a randamentului de fabricaţie.	Studentul/ absolventul descrie aparatura şi instalaţiile necesare proceselor tehnologice precum şi operaţiile tehnologice pe fluxul de fabricaţie a produselor alimentare, principiile şi instrucţiunile de funcţionare a utilajelor din industria alimentară.

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

Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea cu societăţile comerciale de procesare sau controlul calităţii produselor alimentare: structură, management, dotare, operaţii, asigurarea calităţii produselor, controlul calităţii produselor;

7. Conținutul predării și învățării

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații

1. Instructaj de protecţie a muncii; 2. Cunoaşterea generală a societăţii (laboratorului sau secţiei de fabricaţie): obiectul de activitate, profilul şi capacitatea de producţie; 3. Analiza procesului de producţie: - tehnologii, scheme tehnologice, instrucţiuni specifice; - dotări: utilaje, instalaţii, aparate, utilităţi; - descrierea operaţiilor principale; - analize comparative cu tehnologiile existente. 4. Principalele tipuri de produse obţinute: - reţete de fabricaţie; - descriere; 5. Serviciul de control al calităţii: - dotare; - personal; - mod de funcţionare; 6. Sistemul de management şi marketing: organigrama; servicii specializate etc.; 7. Rezultate economice: preţuri, sistem de distribuţie, cifra de afaceri (informativ); 8. Elemente de protecţie a mediului: valorificarea deşeurilor; diminuarea poluării (instalaţii de depoluare); 9. Concluzii, sugestii şi propuneri referitoare la stagiul de practică efectuat; Colocviu Evaluare	6 6 6 6 6 6 6 6 3 3 6 6 6 6 6 6	-problematizarea -studiul de caz; -lucrul în echipă; -algoritmizarea; -proiectul; -observarea independentă;	
Bibliografie minimală recomandată			
1. Banu, C (coord.) ş.a., 1999, Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I, Ed. Tehnică, Bucureşti; 2. Botez, E., 2006, Operaţii unitare în industria alimentară, curs IDD, Editura Fundaţiei Universitare, Galaţi; 3. Banu, C., ş.a., 2003, Influenţa proceselor tehnologice asupra calităţii produselor alimentare, Ed. Infotehnica, Chişinău, Republica Moldova; 4. Segal, R., Barbu, I., 1982, Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, Bucureşti; 5. Documente specifice de la unitatea de practică;			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	**Evaluarea la colocviu:** Descrierea structurii și profilului unității de practică, a proceselor și operațiilor tehnologice, a aparaturii și instalațiilor utilizate, precum și a principiilor de funcționare a utilajelor din industria alimentară. Explicarea și analiza fluxurilor tehnologice, a operațiilor de fabricație și a funcționării utilajelor și instalațiilor, utilizând terminologia tehnică specifică. Formularea de concluzii și propuneri argumentate privind desfășurarea proceselor tehnologice, funcționarea utilajelor și asigurarea calității produselor alimentare.	Evaluare prin Examen oral	25%
	Evaluarea portofoliului (caietului) de practică: Prezentarea caracteristicilor unității de practică, a tehnologiilor și schemelor de fabricație, a utilajelor și instalațiilor, a produselor obținute și a sistemului de control al calității. Utilizarea informațiilor tehnice pentru descrierea și analiza proceselor de producție, interpretarea schemelor tehnologice și efectuarea calculelor tehnologice privind consumurile specifice și randamentul de fabricație, pe baza datelor disponibile. Elaborarea structurată și corectă a portofoliului de practică, respectarea cerințelor de documentare și formularea unor concluzii și propuneri proprii privind eficiența proceselor, calitatea produselor și reducerea pierderilor tehnologice.	Portofoliu	25 %
Evaluare pe parcurs	**Evaluarea de către tutore:** Cunoașterea operațiilor tehnologice, a utilajelor și instalațiilor, a instrucțiunilor de funcționare și a cerințelor de calitate specifice activităților desfășurate în unitatea de practică. Aplicarea cunoștințelor în observarea și desfășurarea activităților practice, identificarea etapelor fluxului tehnologic și utilizarea adecvată a informațiilor privind	oral; practic	50 %

	consumurile specifice și randamentul de fabricație. Respectarea disciplinei muncii, a normelor de securitate și sănătate în muncă și a regulilor interne; manifestarea unei conduite profesionale responsabile, colaborarea cu personalul unității și implicarea activă în activitățile repartizate.		

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de laborator
15.09.2026	**Ş.l. dr.ing. ALBU Eufrozina** 	**Ş.l. dr.ing. ALBU Eufrozina** 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN 