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**				
Anul de studiu	III	Semestrul	4	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				DS
	Categoria de opţionalitate 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	6
III. Examinări	4
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	
Competențe profesionale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti C.T.4. Lucrează în echipe

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/ absolventul descrie aparatura şi instalaţiile necesare proceselor tehnologice precum şi operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	"Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație.	Studentul/ absolventul descrie aparatura şi instalaţiile necesare proceselor tehnologice precum şi operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare 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 3 6 6 3	-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	• identificarea și descrierea principalelor produse obținute și a rețetelor de fabricație; • cunoașterea și analiza activității serviciului de control al calității; • cunoașterea aspectelor economice și a măsurilor privind protecția mediului și valorificarea deșeurilor; • capacitatea de analiză, formulare a concluziilor și propunerea unor soluții de îmbunătățire a activităților observate;.	Evaluare prin Examen oral	25%
Evaluare pe parcurs	capacitatea de aplicare a cunoştinţelor ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti. • analiza proceselor și schemelor tehnologice, a utilajelor, instalațiilor și operațiilor principale; • identificarea și descrierea principalelor produse obținute și a rețetelor de fabricație;	Portofoliu	25 %
	• cunoașterea și respectarea normelor de protecție a muncii și a regulilor specifice locului de practică; • identificarea și descrierea profilului, activității și capacității de producție a unității; • analiza proceselor și schemelor tehnologice, a utilajelor, instalațiilor și operațiilor principale; • identificarea și descrierea principalelor produse obținute și a rețetelor de fabricație; dobândirea și aplicarea cunoștințelor științifice, tehnologice și inginerești, precum și dezvoltarea capacității de a lucra în echipe.	oral; practic	50 %

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	Şef lucrări univ. dr.ing.Sergiu Pădureț 	Şef lucrări univ. dr.ing.Sergiu Pădureț 

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

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef 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 