Universitatea Ştefan cel Mare Suceava

Fişa disciplinei

1. **Date despre program**

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei şi a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	**Licenţă**
Programul de studii	**Controlul şi Expertiza Produselor Alimentare**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Practică pentru proiectul de diplomă**				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOB

3. **Timpul total estimat** (ore alocate activităţilor didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână		Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învăţământ	60	Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	-
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. **Competenţe specifice acumulate**

Competenţe profesionale	
Competenţe transversale	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 identifică legislaţia în domeniul industriei alimentare.	Studentul/Absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea şi comercializarea alimentelor şi a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranţă alimentară.	Studentul/Absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanţului alimentar pe baza feedback-ului din partea producţiei.

6. **Obiectivele disciplinei** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	Aplicarea principiilor şi metodelor de bază din ştiinţa alimentelor pentru soluţionarea problemelor inginereşti, tehnologice, siguranţei alimentare şi protecţiei consumatorului şi a mediului.

7. **Conţinuturi**

Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Definirea societăţii sau secţiei de fabricaţie, a obiectului de activitate, profilului şi capacităţii de producţie; Localizare, amplasarea generală şi specifică, accesul la utilităţi, căi de legatură/transport;	60	Explicaţia, conversaţia, problematizarea, studiu de caz	În funcţie de profilul unităţii de producţie
Analiza procesului de producţie va cuprinde: - tehnologii, scheme tehnologice, instrucţiuni specifice,			

- dotări: utilaje, instalaţii, aparate, utilităţi, - descrierea operaţiilor principale, - analiza teoretică: analize comparative cu tehnologii existente.			
Serviciul de control al calităţii: dotare laborator, personal, metode de analiză, mod de funcţionare aparatură;			
Elemente de protecţie a mediului: valorificarea deşeurilor, diminuarea poluării (instalaţii de depoluare);			
Reprezentări grafice: - schiţa amplasamentului general; - schiţa de amplasare a utilajelor; - schiţe ale principalelor utilaje.			
Deplasare la intreprinderi de produse alimentare din municipiul Suceava.			
Deplasare la fabrici de produse lactate, ape minerale, produse de carne (preparate din carne, abatorizare şi produse avicole).			
Colocviu de practică		Evaluare	
Bibliografie			
Banu, C (coord.) *et al*., 1999, *Manualul inginerului din industria alimentară*, vol. I, Ed. Tehnică, Bucureşti; Botez, E., 2006, *Operaţii unitare în industria alimentară, curs IDD*, Editura Fundaţiei Universitare, Galaţi; Banu, C., ş.a, 2003, *Influenţa proceselor tehnologice asupra calităţii produselor alimentare*, Ed. INFOTEHNICA, Chişinău, Republica Moldova.			
Bibliografie minimală			
Banu, C (coord.) *et al*., 1999, *Manualul inginerului din industria alimentară*, vol. I, Ed. Tehnică, Bucureşti.			

8. **Evaluare**

10.1. Standard minim de performanţă evaluare la curs

10.2. Standard minim de performanţă evaluare la activitatea aplicativă

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	- capacitate de sinteză, cunoștințe de bază privind compoziția, calitatea alimentelor și inocuitatea produselor alimentare (CP1); - capacitate de analiză a proceselor tehnologice în industria alimentară, cu integrarea mijloacelor de producţie (utilaje, instalaţii, echipamente) cu forţele de producţie şi aplicarea unui sistem de control al calităţii în vederea protecţiei consumatorului şi a mediului (CP1 și CP3); - participarea la activitatea de practică; - elaborarea și prezentarea caietului de practică (CP3 și CT3).	Evaluare pe parcurs	50%
		Evaluare finală – colocviu	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicaţie
15.09.2026		Şef lucrari dr. ing. Laura Carmen APOSTOL

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Şef lucr. dr. ing. Eufrozina ALBU

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef lucrări. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultăţii	Semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN

	