Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului
Domeniul de studii	**Inginerie şi management în agricultură și dezvoltare rurală**
Ciclul de studii	**Licență**
Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**

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	120	Curs		Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice		Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.Studiu individual	3
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II+III)	5
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	C.T.2. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti C.T.6. Lucrează în echipe
Competențe profesionale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul identifică procesele și tehnologiile fundamentale, vor distinge între diferitele abordări și metode utilizate în domeniul tehnologiilor agricole vegetale și animale, vor recunoaște importanța acestora pentru sustenabilitatea și eficiența producției și vor identifica metodele și tehnologiile utilizate în procesare.	Studentul/absolventul aplica tehnologiile specifice de procesare a produselor agricole și a tehnologiilor adecvate pentru cultivarea plantelor și creșterea animalelor. Studentul/absolventul demonstrează abilități în utilizarea echipamentelor și tehnologiilor de procesare și capacitatea de a selecta și utiliza metode eficiente pentru maximizarea productivității și sustenabilității agriculturii.	Studentul/absolventul rezolvă problemele legate de optimizarea producției vegetale și animale, provocările legate de procesarea și produselor agricole. Aceștia selectează tehnologiile și echipamentele corespunzătoare pentru fiecare tip de produs și metodele cele mai eficiente pentru fiecare tip de cultură sau specie, dar și organizează procesele de producție într-un mod responsabil, având în vedere siguranța alimentară, eficiența și minimizarea pierderilor.

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

Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea cu unitățile de producție și procesare din domeniul agricol: structura și organizarea acestora, managementul proceselor de producție, dotarea tehnică și tehnologică, tehnologiile specifice producției vegetale și animale, programarea și organizarea activităților de producție, precum și evaluarea și controlul calității produselor agricole.

7. Conținutul predării și învățării

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Instructaj privind securitatea și sănătatea în muncă	6		
Cunoașterea generală a unității în care se desfășoară practica: obiectul de activitate, structura organizatorică, profilul și capacitatea de producție	6		
Analiza proceselor de producție agricolă:			
Tehnologii de producție vegetală și/sau animală și fluxuri tehnologice specifice	6 6		
Dotări tehnice: utilaje, mașini, instalații, echipamente și utilități	6		
Descrierea principalelor operații și activități tehnologice	6		
Analiza comparativă a tehnologiilor utilizate cu tehnologii moderne existente în domeniu	6		
Analiza principalelor producții și/sau produse obținute:			
Caracteristici și indicatori de producție	6		
Cerințe și parametri de calitate	6	-problematizarea	
Modalități de valorificare	6	-studiul de caz;	
Organizarea controlului calității:		-lucrul în echipă;	
Metode și mijloace de evaluare și control al calității	6	-algoritmizarea;	
Dotări și echipamente	6	-proiectul;	
Personal și responsabilități	6	-observarea	
Modul de organizare și desfășurare a activităților de control	6	independentă;	
Organizarea și managementul producției:			
Structura organizatorică	6		
Planificarea și programarea activităților de producție			
Gestionarea resurselor materiale și umane			
Elemente economice privind activitatea unității: costuri de producție, prețuri, modalități de valorificare și distribuție a producției, rezultate economice – cu caracter informativ	6		
Elemente privind protecția mediului și sustenabilitatea: gestionarea și valorificarea deșeurilor și subproduselor, utilizarea eficientă a resurselor și măsuri pentru reducerea impactului asupra mediului	6 6		
Concluzii, observații, sugestii și propuneri privind activitatea desfășurată în cadrul stagiului de practică	6		
Colocviu de practică și evaluarea activității desfășurate	6		

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	Portofoliu	25 %

	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.		
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 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.	oral; practic	50 %

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	Șef lucr. univ. dr. ing. Ancuța Elena PRISACARU	Șef lucr. univ. dr. ing. Ancuța Elena PRISACARU

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Șef lucr. univ. dr. ing. Ancuța Elena PRISACARU

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