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	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	**Licenţă**
Programul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Practică de specialitate**				
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoria de opţionalitate a disciplinei: DOB - obligatorie, DOP - opţională, DFA - facultativă				DOB

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

Număr de ore pe săptămână		Curs	-	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	-
Totalul de ore din planul de învăţământ	90	Curs	-	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	90
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	-
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual	-
Total ore pe semestru	90
Numărul de credite	4

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 învăţării**

Cunoştinţe	Aptitudini	Responsabilitate şi autonomie
Studentul/absolventul descrie, identifică, sumarizează concepte și noțiuni inginerești 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.

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

Obiectivul general al disciplinei	• Utilizarea corespunzătoare a terminologiei ştiinţifice în descrierea sau explicarea fenomenelor şi proceselor;

	• Activitatea de practică are ca obiectiv consolidarea cunoştinţelor teoretice şi practice de profil precum şi dobândirea de competenţe în planurile teoretic, operativ şi creator.

1. **Conţinuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Bibliografie			
Bibliografie minimală			

Aplicaţii (practică)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Programa pentru studenţii care efectuează practica în societăţi de producţie:	**90**		
1. Definirea societăţii sau secţiei. Obiectul de activitate. Capacitate de producţie. Profil. Localizare: Amplasare generală şi specifică, acces la utilităţi			
2. Analiza procesului tehnologic			
3. Materii prime şi auxiliare utilizate în obţinerea produselor finite: structură, compoziţie chimică, indici de calitate			
4. Tehnologii: scheme tehnologice, instrucţiuni tehnologice. Dotări: utilaje, instalaţii, utilităţi. Descrierea operaţiilor principale din fluxul tehnologic Produse finite obţinute în societatea/secţia de producţie: structură, compoziţie chimică, indici de calitate. Controlul calităţii produselor alimentare			
5. Sisteme de calitate implementate pentru asigurarea calităţii în societate / secţie (descrierea se va face cu detalierea punctelor critice de control, procedeelor de monitorizare, norme de igienă, etc).			
6. Sisteme de management şi marketing (servicii specializate) 7. Măsuri privind securitatea şi sănătatea în muncă şi situaţii de urgenţă			
Programa pentru studenţii care efectuează practica în laboratoare de control al calităţii produselor alimentare:			
1. Organizarea unui laborator de analiză: încadrarea laboratorului ca subordonare şi sectoare deservite, organigrama laboratorului, responsabilităţile şi activităţile fiecărei persoane angajate. 2. Grupe de analize efectuate în laboratoarele de analiză: analiza materiilor prime şi a celor auxiliare, a produselor finite, a apelor uzate produse în urma activităţii societăţilor de producţie, etc. 3. Tehnica recoltării probelor. Responsabilităţi pentru alegerea probelor reprezentative. 4. Dotări în laboratorul de analiză: aparatură, utilităţi; 5. Întocmirea buletinelor de analiză. 6. Justificarea rolului unui specialist de industrie alimentară într-un laborator de control al calităţii produselor alimentare, prin prisma informaţiilor/competenţelor dobândite până în acest moment în facultate. 7. Măsuri privind securitatea şi sănătatea în muncă şi situaţii de urgenţă specifice laboratorului de control al calităţii produselor alimentare.			
Bibliografie			

Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcţie de specificul unităţii în care se efectuează stagiul de practică
Bibliografie minimală
Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcţie de specificul unităţii în care se efectuează stagiul de practică

7. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	Evaluarea stagiilor / activităţilor de practică se va realiza pe baza unor documente, după cum urmează: • Convenţie de practică. • Dovada de instruire privind respectarea normelor de securitate şi sănătate în muncă şi noţiuni de pază contra incendiilor la locul de practică. • Adeverinţa de desfăşurare a activităţii de practică (aceasta trebuie să conţină antetul, număr de înregistrare şi dată, numele şi funcţia persoanei care eliberează adeverinţa, semnătura acesteia şi calificativul/aprecierea referitoare la activitatea depusă). • Raportul stagiului de practică.	**Prezentare orală – activitate pe parcurs**	**50%**
Evaluare pe parcurs	Claritatea, coerenţa şi concizia expunerii.	**Prezentare orală – colocviu de practică**	**50%**

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
15.09.2026		

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Conf.univ.dr.bioing. Maria Poroch-Seriţan

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

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