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	**Practica pentru proiectul de diploma**					
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 pe semestru al activităţilor didactice)

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

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

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	-
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	50
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 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.

7. 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 elaborare a proiectului de diplomă a studenţilor se constiuie într-o lucrare de sinteză cu caracter aplicativ, care are rolul de a demonstra competenţele generale şi de specialitate dobândite de absolventul specializării INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, în special în domeniul procesării şi comercializării produselor alimentare.

8. Conţinuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Bibliografie			
Bibliografie minimală			

Aplicaţii (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Elaborarea planului proiectului de diplomă şi a bibliografiei selective.	4	Prelegere / Prezentare PPT	
2. Documentarea teoretică în perimetrul temei supuse cercetării şi desprinderea ideilor fundamentale reţinute.	4	Prelegere / Prezentare PPT	
3. Sintetizarea şi analiza informaţiilor obţinute în activitatea de documentare teoretică şi practică şi valorificarea lor în conţinutul proiectului lucrării.	4 4	Prelegere / Prezentare PPT	
4. Finalizarea proiectului de diplomă şi prezentarea acestuia în vederea evaluării finale.	4	Prelegere / Prezentare PPT	
Prin activitatea de definitivare a proiectului, coordonatorul lucrării urmăreşte îndeplinirea principalelor aspecte vizate în cadrul fiecărui punct din structura lucrării, respectiv: **în introducere** – prezentarea obiectivului lucrării precum şi justificarea opţiunii titlului, din punct de vedere al relevanţei, actualităţii şi specificităţii temei alese. **în cuprins** – evaluarea critică, originală şi creatrivă a cercetărilor existente şi relevante din domeniul temei de proiect. - prezentarea noţiunilor şi a datelor care conduc la rezolvarea practică a problemelor ridicate de producţia de bunuri alimentare. - rigurozitatea aplicării aspectelor teoretice şi metodologice, pe datele reale şi actuale la nivelul produselor alimentare alese şi prezentate anterior. **în concluzii** – relevanţa concluziilor desprinse din lucrare, precum realismul şi aplicabilitatea sugestiilor făcute. **la bibliografie** – ordonarea alfabetică a titlurilor studiate, gradul de noutate al acestora, sfera lor de cuprindere.	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4		
Bibliografie			
Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcţie de tema aleasă de student pentru elaborarea proiectului.			
Bibliografie minimală			

Recomandări bibliografice ale cadrului didactic îndrumător, în funcţie de tema aleasă de student pentru elaborarea proiectului.

9. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	– dimensiunea documentarii teoretice și practice asupra temei supuse cercetării.	Evaluare oral	**50%**
	– potentialul de sinteza și profunzimea analizei informațiilor obținute în urma documentării.		
	– nivelul științific al lucrării sub aspectul conținutului sau și a formei de prezentare.		
Evaluare pe parcurs			**50%**

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

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH SERIȚAN

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-Adrian OROIAN