Universitatea Ştefan 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	**Protecția Consumatorului și a Mediului**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Elaborarea proiectului 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	4	Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	4
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învăţământ	56	Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	56

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	42
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	44
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
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 învățării**

Cunoştinţe	Aptitudini	Responsabilitate şi autonomie
Studentul/ absolventul descrie 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 aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.

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, în scopul elaborării proiectului de diplomă.

7. **Conţinuturi**

Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Elaborarea planului proiectului de diplomă şi a bibliografiei selective.	12	Prelegere / Prezentare PPT	

2. Documentarea teoretică în perimetrul temei supuse cercetării şi desprinderea ideilor fundamentale reţinute.	18	Prelegere / Prezentare PPT	
3. Sintetizarea şi analiza informaţiilor obţinute în activitatea de documentare teoretică şi practică şi valorificarea lor în conţinutul proiectului lucrării.	14	Prelegere / Prezentare PPT	
4. Finalizarea proiectului de diplomă şi prezentarea acestuia în vederea evaluării finale.	12	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 şi precum şi justificarea opţiunii titlului, din punct de vedere al relevanţei, actualităţii şi specificităţii temei alese; • **în cuprins** – evaluarea critică, originală şi creativă 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.			
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.			

8. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Proiect	- dimensiunea documentării teoretice și practice asupra temei supuse cercetării, capacitate de sinteză și profunzimea analizei informațiilor obținute în urma documentării, cunoștințe de bază privind procesele generale, operațiile tehnologice și echipamentele utilizate în industria alimentară (CT3 și CT4); - nivelul științific al lucrării sub aspectul conținutului său și a formei de prezentare; - elaborarea și prezentarea proiectului de diplomă (CT3 și CT4).	Evaluare pe parcurs a proiectului de diplomă	50%
		Evaluare finală – colocviu	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicaţie
15.09.2026		Prof. univ. dr. ing. Georgiana Codină

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Şef lucrari dr. ing. Laura Carmen APOSTOL

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 OROIAN 