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	**Protecţia Consumatorului şi a Mediului**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Practică pentru proiectul de diplomă**				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	Colocviu
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, DFA - facultativă				DOB

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

I a) Număr de ore pe săptămână	4.28	Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	4.28
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învăţământ	60	Curs	-	Seminar	-	Laborator/lucrări practice	-	Proiect	60

Distribuţia 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)	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**

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	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	60		

activitate, profilului şi capacităţii de producţie; Localizare, amplasarea generală şi specifică, accesul la utilităţi, căi de legatură/transport;		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**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Proiect	- capacitate de sinteză, cunoștințe de bază privind compoziția, calitatea alimentelor și inocuitatea produselor alimentare (CT3); - 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 (CT3 și CT4); - participarea la activitatea de practică; - elaborarea și prezentarea caietului de practică (CT3 și CT4).	Evaluare pe parcurs	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 