Universitatea
"Ștefan cel Mare"
Suceava

FIȘA 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	**Master**
Programul de studii	**Managementul securității mediului și siguranța alimentară**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Practică profesională**				
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	V
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară				DSI
	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	90	Curs	-	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	308
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	310
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	400
Numărul de credite	16

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP2 efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor CP4 aplică tehnici de analiză statistică CP8 ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor
Competențe transversale	CT1 aplică cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești CT2 utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul cunoaște mecanismele și interdependențele dintre siguranța alimentară, calitatea produselor, sănătatea publică și reglementările legislative.	Studentul/Absolventul elaborează și implementează sisteme integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale.	Studentul/Absolventul coordonează audituri, inspecții și politici interne de conformitate în unități alimentare, asumându-și decizii tehnice și administrative cu impact asupra sănătății populației.

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

Obiectivul general al disciplinei	Activitatea de practică are ca obiectiv consolidarea cunoştinţelor teoretice şi practice de profil precum şi dobândirea de competenţe în planurile teoretic, operativ şi creator: • proiectare şi conducere experimente, dezvoltare de modele şi simulări, analiză şi interpretare date; • identificare, formulare şi rezolvare a problemelor inginereşti; • folosire a tehnicilor, deprinderilor şi instrumentelor moderne de măsurare şi calcul; • proiectare a unui sistem, componentă sau proces care să satisfacă anumite cerinţe; lucru în echipe multidisciplinare.

7. Conținutul predării și învățării

Aplicații (practică)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Instructaj cu privire la respectarea normelor de securitate şi sănătate în muncă şi noţiuni de pază contra incendiilor la locul de practică. 2. Instructaj la locul de muncă cu privire la utilizarea echipamentului, utilajelor, aparatelor, dispozitivelor din laborator / agent economic. În funcţie de specificul activităţii şi locul efectuării se va cuprinde în Raportul de practică una sau mai multe activităţi dintre cele următoare: • Documentare pe baza normelor, standardelor naţionale şi ale Comunităţii europene sau documentare bibliografică folosind reţelele Internet şi Intranet. • Studiu cu privire la stadiul actual în domeniu, cu referire la tema lucrării de disertaţie • Efectuarea de încercări experimentale, folosirea tehnicilor moderne specifice de achiziţie şi prelucrare a datelor. • Elaborarea şi redactarea unui referat, prezentarea modelului experimental în vederea susţinerii şi prezentării activităţii de practică. Utilizarea echipamentelor de măsurare sau analiză instrumentală.	**90**	proiectul, lucrări practice, experimentul	
Bibliografie minimală recomandată			
1. Conform recomandărilor coordonatorului de lucrare de disertaţie.			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	Evaluarea stagiilor / activităţilor de practica se va realiza pe baza unor documente, după cum urmează (CP2): • 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 (CP4). • 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* - prezenţă fizică/on-line	60%
Evaluare pe parcurs	Prezenţă activă la activităţile desfăşurate Originalitatea abordării	Monitorizare Raport de practică – prezenţă fizică/on-line	40%

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	-	Conf univ dr ing Sorina ROPCIUC

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Silvia MIRONEASA

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN