



DNr. _____ din _____

Formular USAMV 0702040113

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare (CEPA)
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Elaborarea proiectului de diplomă								
2.2. Titularul activităților de curs	-								
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Prof. Dr. Crina Mureșan								
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	VIII	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DS	
							Obligativitate ³	DI	

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	-	3.3. seminar/ laborator/ proiect	4
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	-	3.6. seminar/laborator	56
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					5
3.4.4. Tutoriala					5
3.4.5. Examinări					4
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	44				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite ⁴	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Disciplinele de la programul de studiu TPPA, Semestrele I-VIII
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la problemele în domeniul ingineriei alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<i>Nu este cazul</i>
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Note de proiect: Elaborarea proiectului de diplomă Locul de desfășurare: sala de laborator cu dotări adecvate și sisteme de proiecție Acces Intranet la baze de date, enciclopedii și e-books Bibliotecă: cărți de specialitate, materiale didactice, lucrări de referință în domeniu, review-uri și articole, lucrări de dizertație, doctorat



**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR**

Str. Mănăștur, nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, România

Tel.: 0264-596384 /int. 118; Fax: 0264-593792

<http://www.usamvcluj.ro>

	<p>Exemple de studii de caz efectuate anterior</p> <p>Prezentări digitale Power Point asociate cu date bibliografice pe suport CD sau printat</p> <p>Participarea la 100% din orele de proiect este condiție pentru participarea la examen</p> <p>În cazul activității didactice desfășurate on-line se adaptează metodele de predare.</p>
--	--

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C3.1. Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază privind tehnologiile agroalimentare</p> <p>C2.2 . Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor ingineresti de bază în probleme de exploatare a echipamentelor în industria agroalimentară</p> <p>C2.4. Analiza critică, evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor unor procese și echipamente tehnologice din domeniul industriei agroalimentare</p>
Competențe transversale	<p>CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar</p>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate care permite dezvoltarea cunoștințelor privind elaborarea proiectului de diplomă sub îndrumarea unui cadru didactic și să promovarea examenului de diplomă.
7.2. Obiectivele specifice	<p>Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea unor studii comparative de documentare pe specificul temei de proiect aleseș - Pregătirea studenților pentru cunoașterea tehnologiilor specifice ce sunt folosite la fabricatia produsului aferent temei de proiect aleseș - Formarea viitorilor specialiști în direcția optimizării rețetelor de fabricație și a fluxului tehnologic aferent temei de proiect de diplomăș - Evaluarea și analiza critic constructivă a unor situații deosebite ce apar în procesul tehnologic din industria alimentară.legat de siguranța alimentarăș - Analiza comparativă a performanțelor unei tehnologii specifice bazată pe cunoștințe interdisciplinareș - Înțelegerea necesității de a adapta o anumită strategie experimentală la tipul probei de analizat, de a selecta metoda corectă de prelevare și respectiv de prelucrare din diversitatea de metode disponibile.

8. Conținuturi

8.1. CURS	Metode de predare	Observații
Număr de ore – 0	-	-
8.2. PROIECT	Metode de predare	Observații
Număr de ore – 56		
Reguli pentru elaborarea proiectului de diplomă. Cadru juridic. Plagiatul.		2 ore
Documentare bibliografică	Prelegerea, Conversația; Explicația, Discuți, Dezbateri, Studiu de caz	10 ore



**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR**

Str. Mănăștur , nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca , România

Tel.: 0264-596384 /int. 118; Fax: 0264-593792

<http://www.usamvcluj.ro>

Identificarea și descrierea materialelor și metodelor utilizate pentru realizarea lucrării de licență		10 ore
Cercetări experimentale în domeniul temei propuse		10 ore
Vizite la unități industriale/ Stațiile pilot și laboratoare cu scopul culegerii de date și a armonizării lor cu tema de cercetare aleasă.		4 ore
Modelarea/optimizarea procesului tehnologic	Prelegerea, Conversația; Explicația, Discuți, Dezbateri, Studiu de caz	5 ore
Interpretarea rezultatelor și raportarea acestora la alte rezultate din literatura de specialitate.		5 ore
Prezentarea concluziilor pe marginea temei alese.		5 ore
Realizarea unei prezentări sintetice cu rezultatele obținute		5 ore

Bibliografie Obligatorie:

1. Ghid de elaborare Lucrare Licență, USAMV Cluj Napoca
2. Material bibliografic recomandat de coordonatorul științific
3. Material bibliografic obținut pe baza documentării proprii

Bibliografie Facultativă:

1. *** Legea Educației Naționale nr. 1/2011, actualizată 2022
2. *** Carta USAMV Cluj - Napoca;
3. *** REGULAMENT PRIVIND ACTIVITATEA PROFESIONALĂ A STUDENȚILOR RU 40 USAMV Cluj - Napoca;
4. *** MEOTODOLOGIE PENTRU FINALIZAREA STUDIILOR UNIVERSITARE DE LICENȚĂ ȘI MASTER, RU 41, USAMV Cluj-Napoca

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Disciplina ține cont de nivelul de pregătire al studenților și este în concordanță cu cerințele asociațiilor profesionale naționale specifice.

Disciplina este importantă/fundamentală pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

În vederea identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participa la diferite conferințe/seminarii/cursuri/scoli de vara/workshopuri/mese rotunde, unde se întâlnesc cu specialiștii din industria alimentară, din mediu privat și cu cadrele didactice din alte instituții de învățământ superior din țară. Întâlnirile vizează identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	-	-	-
10.5. Proiect	Documentare bibliografică Determinări experimentale. Prelucrarea datelor experimentale (VP1)	Verificare pe parcurs (VP1 + VP2)	60%
	Redactarea proiectului de diplomă și prezentarea acestuia colectivului de lucru (VP2)		40%
10.6. Standard minim de performanță			



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR

Str. Mănăștur , nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca , România

Tel.: 0264-596384 /int. 118; Fax: 0264-593792

<http://www.usamvcluj.ro>

Cunoașterea a 50% din informația furnizată la proiect: Elaborarea lucrării/proiectului de diplomă conform ghidului de elaborare a lucrării de licență.

Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie.

Nota finală reprezintă media ponderată (conform 10.3) a evaluilor pe parcurs și trebuie să fie egală sau mai mare de 5, fiind condiție de promovabilitate.

Nota finală= 60% VP1 + 40% VP2

- ¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat
- ² Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licența se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).
- ³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina optionala) **DFac** (disciplina facultativa).
- ⁴ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

Titular proiect
Prof. Dr. Mureșan Crina

Data completării
15.09.2023

Titular curs
-

Coordonator disciplină,
Prof. Dr. Mureșan Crina

Data avizării în
departament
19.09.2023

Director de departament
Prof. Dr. Mureșan Crina

Data avizării în Consiliul
facultății
20.09.2023

Decan
Prof. Dr. Elena Mudura