



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN-0703020115

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1. 1.1. Instituția de învățământ sup	2. Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	3. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
4. 1.3. Departamentul	5. Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	6. Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	7. Licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	8. Ingineria Produselor Alimentare (IPA)
1.7. Forma de învățământ	9. Zi

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Practica de domeniu							
2.2. Titularul activităților de curs	-							
2.3. Titularul activităților de seminar	Asist. Dr. Borșa Andrei							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	IV	2.6. Tipul de evaluare	Evaluare continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DD
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	8.57	din care: 3.2. curs	-	3.3. seminar	8.57
3.4. Total ore din planul de învățământ	120	din care: 3.5. curs	-	3.6. seminar	120
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					0
3.4.4. Tutorială					0
3.4.5. Examinări					0
3.4.6. Alte activități					0
3.7. Total ore studiu individual	0				
3.8. Total ore pe semestru	120				
3.9. Numărul de credite ⁴	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Operații și utilaje în industria alimentară, materii prime vegetale și animale
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe generale de ingineria produselor alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	-
5.2. de desfășurare a seminarului	Manuale didactice: PRACTICĂ TEHNOLOGICĂ - ÎNDRUMĂTOR PENTRU ACTIVITĂȚI PRACTICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, ANDREI BORSA, 2020 Editura Academic Press, Cluj-Napoca Note de laborator/seminar: pptx Andrei Borșa Locul activităților: stații pilot ale FSTA/ SDE-USAMV Cluj-Napoca/ parteneri din sectorul privat



	<p>Echipamente de laborator: ustensile și echipamente de analiză, echipamente de prelucrare</p> <p>Reactivi și consumabile specifice de laborator, materii prime și auxiliare</p> <p>Participarea la 75% din lucrările de laborator/seminar este o condiție pentru participarea la examen</p> <p>Software specializat: Word, Excel, PowerPoint sau echivalent</p>
--	---

6. Competențe specifice acumulate

<p>C o m p e t e n ț e p r o f e s i o n a l e</p>	<p>C2.1. Să descrie și utilizeze conceptele, teoriile și metodele de bază din domeniul proceselor și exploatării instalațiilor din lanțul agroalimentar</p> <p>C2.2. Să explice și interpreteze conceptele, metodele și modelele ingineresti de bază în probleme de exploatare a echipamentelor în industria agroalimentară</p>
<p>C o m p e t e n ț e r a n s v e r s a l e</p>	<p>CT1 Să aplice strategii 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 valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar</p> <p>CT2 Să aplice tehnici de interrelaționare în cadrul unei echipe; să amplifice și să își cizeleze capacitățile empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/ rezolvării de conflicte individuale/ de grup, precum și de gestionare optimă a timpului.</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de domeniu, de cunoaștere avansată care permite consolidarea cunoștințelor obținute la unitățile de curs prin dezvoltarea abilităților practice, a
--	---



	aptitudinilor de comunicare și organizare ale absolventului ciclului de licență în concordanță cu principiile tehnologiilor alimentare. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind soluționarea problemelor ingineresti și tehnologice aplicate pentru a-i facilita inserția pe piața muncii.
7.2. Obiectivele specifice	Să asigure consolidarea cunoștințelor teoretice și dezvoltarea aptitudinilor de comunicare și organizare ale absolventului ciclului de licență în concordanță cu principiile tehnologiilor alimentare, pentru a-i facilita inserția pe piața muncii.

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore -	Metode de predare -	Observații -
-----------------------------------	------------------------	-----------------

8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 120		
Practică tehnologică într-o unitate de profil (practică în sistem individual sau organizat) sau într-o stație pilot (în grupe de maxim 6 studenți)		45 lucrari practice = 90 ore
Descrierea unității : denumire, adresa, istoric, domeniu de activitate, capacitate de producție, profilul producției (structura sortimentală/grupe de produse), structura unității (spații tehnologice productive și neproductive, spații auxiliare), compartimentarea unității	Observația, explicația, conversația, problematizarea	2 lucrari laborator = 4 ore
Descrierea fluxului tehnologic general de fabricație a produselor în unitate	Observația, explicația, problematizarea, conversația	2 lucrari laborator = 4 ore
Descrierea materiilor prime folosite în producție (denumire, compoziție, acțiune, mod de utilizare, dozaj)	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 lucrari laborator = 4 ore
Descrierea operațiilor specifice fluxului tehnologic de fabricație a diverselor grupe de produse.	Observația, explicația, problematizarea, conversația	2 lucrari laborator = 4 ore
Descrierea utilajelor utilizate în procesare. Analiza comparativa cu tehnologiile existente: prezentarea alternativelor tehnologice din literatura de specialitate	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 lucrari laborator = 4 ore
Descrierea activităților zilnice desfășurate în unitatea respectivă	Observația, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 lucrari laborator = 4 ore
Opinii/impresii proprii privind activitatea desfășurată în unitatea respectivă (aspecte pozitive, negative, concluzii și recomandări)	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	1 lucrare laborator = 2 ore
Proiect individual - Corelarea cunoștințelor practice cu cele teoretice și de calcul tehnologic.	Prezentare asistată	2 ședințe proiect = 4 ore
<i>Bibliografie Obligatorie:</i> Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, Editura Tehnica, 2000 Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. II, Editura Tehnica, 2002		
<i>Bibliografie Facultativă:</i> Iliescu, I. și colab. – Procese și utilaje în industria alimentara, EDP, București, 1975 Gherman V., Utilaje pentru industria alimentară, Edit. Sincron, Cluj, 1997. Banu, C-tin. și colab. – Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol. I, Ed. Tehnica, Bucuresti, 1992		



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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice
Lucrarile practice sunt importante/fundamentale pentru dezvoltarea competențelor și abilităților de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit și țin cont de nivelul de pregătire al studenților.
Se răspunde exigențelor de pregătire pentru un specialist competent prin gradul ridicat de aplicabilitate și de actualitate al conținutului disciplinei (familiarizarea cu necesitățile unităților de industrie alimentară privind managementul producției se face în mod direct prin activitățile din unități și stații pilot de profil).

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. Seminar	Verificare pe parcurs	Fișe de evaluare a activității	60%
	Verificare finală	Colocviu de practică în care se vor analiza documentele de practică prezentate de către student și prezentarea deprinderilor și cunoștințelor dobândite de acesta	40%
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar			
Prezența 75% la lucrări practice/seminarii este obligatorie pentru intrarea în examen			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplină fundamentală), **DD** (disciplină din domeniu), **DS** (disciplină de specialitate), **DC** (disciplină complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplină obligatorie) **DO** (disciplină opțională) **DFac** (disciplină facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării

15.09.2023

Titular curs

.....

Titular lucrări laborator/seminarii

Sef Lucr. Dr. Borșa Andrei

Coordonator disciplină

Conf. Dr. Mirela Jimborean

Data avizării în

departament

19.09.2023

Director de departament

Prof. Dr. Crina Carmen Mureșan

Data avizării în Consiliul

Facultății

20.09.2023

Decan

Prof. Dr. Mudura Elena