



Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Formular USAMV 0703020216

### 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	Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Agronomic
1.5. Ciclul de studii <sup>1)</sup>	Licenta
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.7. Forma de învățământ	IF

#### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Limba engleza
2.2. Titularul activităților de curs	
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. dr. Mihaela Mihai

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	1	din care: 3.2. curs	-	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5. curs	-	3.6. seminar/laborator	14
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					4
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					2
3.4.4. Tutoriala					
3.4.5. Examinări					1
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	11				
3.8. Total ore pe semestru	25				
3.9. Numărul de credite <sup>4</sup>	1				

2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	III	2.6. Tipul de evaluare	Continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2</sup>	DC
							Obligativitate <sup>3</sup>	DO

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

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe de limbă engleză premergătoare înscrierii la cursul de limbă engleză

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Manuale didactice: Mihaela Mihai- English for Food Science Students, Pre-intermediate Workbook, Academic Press 2016 Locul de desfășurare: sala 47 Biblioteca Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen

#### 6. Competențe specifice acumulate



Competențe profesionale	<p>1) Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite cu cele însușite la disciplinele de specialitate</p> <p>2) Formarea de specialiști în domeniul limbii engleze de specialitate care să aibă capacitatea de a urma studii la programe de master din domeniul științei alimentului cu orientare către aspectele teoretice și aplicative ale doemniului in limba engleza.</p> <p>3) Rezultate ale învățării care să permită formarea de competențe și abilități practice în acord dinamica domeniului științei alimentului În limba engelza, utilizand limbajul de specialitate.</p>
Competențe transversale	<p>1) Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice.</p> <p>2) Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline</p> <p>3) Capacitatea de a lucra în echipă</p> <p>4) Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte</p> <p>5) Respectarea principiilor de etică profesională</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind limbajul de specialitate in limba engleza din domeniul științei alimentului.
7.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum Jntregul pachet de discipline fundamentale din planul de invatamant.

### 8. Conținuturi

8.2.SEMINAR Număr de ore – 14	Metode de predare	Observații
<b>1.Food processing and the food processor. Primary secondary and tertiary food processing. Introduction to the specialized vocabulary of the food engineer. Expressing general facts using the Present Tense Simple.</b>	Reading. Conversation. Vocabulary exercises. Future Tense with WILL and BE GOING TO	2 seminarii
<b>2. History of food processing. Food processing and nutrition. Correct employment of nouns in English.</b>	Reading. Conversation. Vocabulary exercises. First Conditional	2 seminarii
<b>3. Benefits and drawbacks of food processing. Introduction into the adjective.</b>	Reading. Conversation. Vocabulary exercises. Asking questions. Irregular plural of nouns (2)	2 seminarii
<b>4. Performance parameters for food processing. Hygiene and energy efficiency. Introduction into the article.</b>	Reading. Conversation. Vocabulary appropriation exercises. Modal verbs	2 seminarii
<b>5. Performance parameters for food processing. The minimization of waste. The global food waste problem. Past Tense Simple and Past Tense Continuous.</b>	Reading comprehension exercises, vocabulary appropriation exercises. Second Conditional	2 seminarii
<b>6. Fermentation in food processing. History. Past Tense Simple and Present Perfect.</b>	Reading comprehension exercises, vocabulary appropriation exercises.	2 seminarii
<b>7. Fermentation in food processing. Fermented foods by type and by region. Past Perfect Simple.</b>	Reading comprehension exercises, vocabulary appropriation exercises.	2 seminarii



**Bibliografie Obligatorie:**

1. Anda Balan, Miruna Carianopol, *Pathways to English-English New and Views*, OUP, 2000
2. Georgeta Rata, Oana Boldea- *English for Food Processors*, Mirton, Timisoara, 2004
3. Stan Rodica- *English for Agriculture*, AcademicPres, Cluj-Napoca, 2005
4. M. Zdrengea, Anca Greere, *A Practical English Grammar with Exercises*, Clusium 1999

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
<b>10.4. Curs</b>			
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Cunoașterea vocabularului de specialitate studiat și a structurilor gramaticale specifice și utilizarea acestora în context	Prezentare orală Test grila	50% 50%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b> Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen			

<sup>1</sup> Ciclu de studii- se alege una din variantele- Licență/Master/Doctorat

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

<sup>3</sup> Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

<sup>4</sup> 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  
.....Conf. dr. Mihaela Mihai.....

Coordonator disciplină  
Conf. dr. Mihaela Mihai

Director de departament

.....Prof. dr. Ramona Suharoschi.....

Decan,  
Prof. dr. Elena Mudura

Data avizării în  
departament  
.....19.09.2023.....



Data avizării în Consiliul Facultatii

.....20.09.2023.....