



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

Formular USAMV–CN-0703030113

### FIȘA DISCIPLINEI

#### 1. Date despre program

1. 1.1. Instituția de învățământ superior	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 <sup>1)</sup>	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 Specialitate						
2.2. Titularul activităților de curs				-				
2.3. Titularul activităților de seminar				Șef. Lucr. Dr. Borșa Andrei				
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	VI	2.6. Tipul de evaluare	Evaluare continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2)</sup>	DS
							Obligativitate <sup>3)</sup>	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
<b>Distribuția fondului de timp</b>					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 <sup>4)</sup>	4				

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

4.1. de curriculum	Tehnologii generale și specifice, Operații și utilaje în industria alimentară
4.2. de competente	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 Echipe de laborator: ustensile și echipamente de analiză, echipamente de prelucrare Reactivi și consumabile specifice de laborator, materii prime și auxiliare



	Participarea la 75% din lucrările de laborator/seminar este o condiție pentru participarea la examen Software specializat: Word, Excel, PowerPoint sau echivalent
--	--

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C3.2. Să explice și interpreteze principiile și metodele utilizate în procesele tehnologice pe lanțul alimentar C3.3 Să monitorizeze și controleze procesele tehnologice din industria alimentară, să identifice situațiile anormale și să propună soluții
Competențe transversale	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 CT2 Să aplice tehnici de interrelaționare în cadrul unei echipe; să amplifice și să își cizeleze capacitățile empatică 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

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate, 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-și însușească cunoștințele referitoare la legislația în vigoare și instrucțiunile de securitate și sănătate în muncă specifice practicii din domeniul alimentar Sa inteleaga rolul si modul de organizare, desfășurare și evaluare a stagiului de practică și să utilizeze eficient și planificat diverselor cai și tehnici de învățare Să-și însușească cunoștințele referitoare la conținutul fisei postului, să înțeleagă sarcinile care deriva din aceasta, competențele cheie necesare și împărțirea compartimentelor dintr-o societate în funcție de acestea. Să-și însușească cunoștințele generale referitoare la managementul proceselor de producție, managementul calității producției și managementul resurselor umane și tehnici de interrelaționare în cadrul echipei

## 8. Conținuturi

<b>8.1.CURS</b> Număr de ore -	Metode de predare -	Observații -
-----------------------------------	------------------------	-----------------

<b>8.2.LUCRĂRI PRACTICE</b> 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)	Conversația	45 lucrări practice = 90 ore
Intocmirea bilanțului total și parțial pe operațiile fluxului tehnologic de fabricație	Observația, explicația, conversația, problematizarea	2 lucrări laborator = 4 ore
Intocmirea unei schite a secției de producție cu amplasarea echipamentului, circuitul de personal și circuitul alimentar	Observația, explicația, problematizarea, conversația	2 lucrări laborator = 4 ore



Intocmirea schemelor tehnologice si retetelor de fabricatie. Planificarea și organizarea producției – studii de caz	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 lucrări laborator = 4 ore
Munca in echipa – metode de a evolua si a construi o echipa de succes	Observația, explicația, problematizarea, conversația	2 lucrări laborator = 4 ore
Identificarea partenerilor economici: analiza profilului tehnologic si economic si corelarea cu aptitudinile studentului. Analiza SWOT a partenerului de practica.	Explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 lucrări laborator = 4 ore
Managementul inovarii Tipuri de inovare aplicata în domeniul alimentar si procese de implementare	Explicația, conversația problematizarea, studiu de caz	2 lucrări laborator = 4 ore
Utilizarea TIC pentru eficientizarea activitatii de productie	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**

<p>Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice          Lucrarile practice sunt importante/fundamentale pentru dezvoltarea competențelor si abilitatilor 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 si statii pilot de profil).</p>
--

**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</b>	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%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b>			
Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezența 75% la lucrări practice/seminarii este obligatorie pentru intrarea în examen			

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

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

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

<sup>4</sup> Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu ( activități didactice și studiu individual).



**Data completării**

15.09.2023

**Titular curs**

.....

**Titular lucrări laborator/seminarii**

**Șef 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**