

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

Formular USAMV 070101219

## 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	Tehnologia prelucrării produselor agricole
1.7. Forma de învățământ	IF

## 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Limba engleză 2						
2.2. Titularul activităților de curs				Conf. dr. Mihaela Mihai				
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf. dr. Mihaela Mihai				
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2)</sup>	DC
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DO

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					8
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					8
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					4
3.4.4. Tutoriala					-
3.4.5. Examinări					2
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	22				
3.8. Total ore pe semestru	50				
3.9. Numărul de credite <sup>4)</sup>	2				

## 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: English Language - An Integrated ESAP Coursebook for Food Science Students, Ed. Academic Press 2022 Prezentare curs în format pptx: Conf. Dr. Mihaela Mihai Suport logistic: videoproiector și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
--------------------------------	--

5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Manuale didactice: Mihaela Mihai- English for Food Science Students, Pre-intermediate Workbook, AcademicPress 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	
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CT1 Lucrează în echipe- Lucrează cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-si partea lui în serviciul întregului. 1. Realizarea unui portofoliu cu identificarea și descrierea rolurilor profesionale de la nivelul unei echipe subordonate.b2. Realizarea unui proiect în echipă.</li> <li>- CT2 Gandeste analitic. Gândește folosind logica și raționamentul pentru a identifica punctele tari și punctele slabe ale soluțiilor alternative, concluziilor sau abordărilor problemelor. 1. Elaborarea unui studiu tehnic prin utilizarea eficientă a surselor și resurselor relevante și actuale de documentare.</li> </ul>

## 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 în 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

	Metode de predare	Observații
<b>8.1.CURS</b> <b>Număr de ore – 14</b>		
<b>1. Food processing and preservation. From seed to the supermarket. Different food production systems. Comparison in English- Adjectives. Qualifying expressions and expressing similarities.</b>	Prelegere. Lectură. Conversație	1 curs
<b>2. Food Inc. –documentary on the production of food and methods of farming in the USA and Europe/ Romania. Food production systems and their relation to eating habits.</b>	Proiecție de filme, exerciții de ascultare și discuții	1 curs
<b>3. Food security and food production systems. Foodborne illnesses. Other types of condition in English (conjunctival or participial phrases, 'unless' and the imperative).</b>	Prelegere. Lectură. Conversație	1 curs

<p>4. <b>Curing and drying as methods of food processing and preservation. The gerund and the participle in English.</b></p> <p>5. <b>Irradiation and fermentation as methods of food processing and preservation</b></p> <p>6. <b>Pasteurisation as methods of food processing and preservation. The process.</b></p> <p>7. <b>Pasteurisation and its effect on the nutritional and sensory characteristics of foods. Types of adjectives and their order.</b></p>	<p>Prelegere. Lectură. Conversație</p> <p>Prelegere. Lectură. Conversație</p> <p>Prelegere. Lectură. Conversație</p> <p>Prelegere. Lectură. Conversație</p>	<p>1 curs</p> <p>1 curs</p> <p>1 curs</p> <p>1 curs</p>
<p><b>8.2.SEMINAR</b> Număr de ore – 14</p> <p>1. <b>Food production systems and eating habits. The USA vs. Romania. Food culture in both countries. Project work.</b></p> <p>2. <b>Follow-up on the methods of food processing and production and food safety-related issues nowadays. Using connectors in conversation and writing.</b></p> <p>3. <b>Foodborne illnesses. Causes. Bacteria. Toxins. Viruses. Other pathogens. Foreign words in English.</b></p> <p>4. <b>Curing and its chemical actions. Necessity of curing. Effect on meat preservation. Modal verbs 1.</b></p> <p>5. <b>Pasteurization. Requirements of pasteurization. Modal verbs 2.</b></p> <p>6. <b>Pasteurization. Project work. Description of pasteurization process for different food products.</b></p>	<p>Lectura. Conversație. Exerciții de comparare</p> <p>Lectura. Conversație. Exerciții de vocabular. Conectorii în limba engleză</p> <p>Citire. Conversație. Exerciții de vocabular. Plurale străine. Condiția în limba engleză.</p> <p>Ascultare și discuții. conversație</p> <p>Exerciții de înțelegere a lecturii, exerciții de însușire a vocabularului.</p> <p>Conversație. Prezentare. exerciții de însușire a vocabularului.</p>	<p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p> <p>1 seminar</p>

<b>7. Evaluarea orala a cunostintelor, prezentarea activității pe parcursul semestrului. Dezbateri și prezentări</b>		1 seminar
<i>Bibliografie Obligatorie:</i>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anda Balan, Miruna Carianopol, <i>Pathways to English-English New and Views</i>, OUP, 2000</li> <li>2. Mihaela Mihai- <i>English for Food Science Students, Pre-intermediate Workbook</i>, AcademicPress 2016</li> <li>3. Georgeta Rata, Oana Boldea- <i>English for Food Processors</i>, Mirton, Timisoara, 2004</li> <li>4. Stan Rodica- <i>English for Agriculture</i>, AcademicPres, Cluj-Napoca, 2005</li> <li>5. M. Zdrenghea, Anca Greere, <i>A Practical English Grammar with Exercises</i>, Clusium 1999</li> </ol>		

**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>	Cunoașterea vocabularului de specialitate studiat și a structurilor gramaticale specifice și utilizarea acestora în context	Test grila scris	50%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Cunoașterea vocabularului de specialitate studiat și a structurilor gramaticale specifice și utilizarea acestora in context	Prezentare orala	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			
Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie			
Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen			

<sup>1</sup> Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

<sup>2</sup> Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** ( disciplina fundamentala), **DD** ( disciplina din domeniu), **DS** ( disciplina de specialitate ), **DC** ( disciplina complementara).

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

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

Data completării  
...06.09.2024.....

Titular curs  
.....Conf. Dr Mihaela Mihai.....

Titular lucrari 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  
.....12.09.2024.....



Data avizării în Consiliul Facultatii  
.....27.09.2024.....