



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

Formular USAMV 0701020318

### 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 engleza							
2.2. Titularul activităților de curs								
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. dr. Mihaela Mihai							
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>	DF ac

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

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				

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

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

#### 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	
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CT1</li> <li>- 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>-</li> <li>- CT2</li> <li>- Gândește analitic. Gândește folosind logica și raționamentul pentru a identifica punctele tari și</li> <li>- punctele slabe ale soluțiilor alternative, concluziilor sau abordărilor</li> <li>- 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 înșușite 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>	Lectura. Conversație. Exerciții de vocabular. Timpul viitor cu WILL și BE GOING TO	1 seminar
<b>2. History of food processing. Food processing and nutrition. Correct employment of nouns in English.</b>	Citare. Conversație. Exerciții de vocabular. Primul condițional	1 seminar
<b>3. Benefits and drawbacks of food processing. Introduction into the adjective.</b>	Citare. Conversație. Exerciții de vocabular. Formularea întrebărilor.	1 seminar
<b>4. Performance parameters for food processing. Hygiene and energy efficiency. Introduction into the article.</b>	Pluralul neregulat al substantivelor (2)	1 seminar
<b>5. Performance parameters for food processing. The minimization of waste. The global food waste problem. Past Tense Simple and Past Tense Continuous.</b>	Lectură. Conversație. Exerciții de însușire a vocabularului. Verbe modale	1 seminar
<b>6. Fermentation in food processing. History. Past Tense Simple and Present Perfect.</b>	Exerciții de înțelegere a lecturii, exerciții de însușire a vocabularului. Al doilea condițional	1 seminar



<p><b>7. Fermentation in food processing. Fermented foods by type and by region. Past Perfect Simple.</b></p>	<p>Exerciții de înțelegere a lecturii, exerciții de însușire a vocabularului.</p> <p>Exerciții de înțelegere a lecturii, exerciții de însușire a vocabularului.</p>	<p>1 seminar</p>
<p><i>Bibliografie Obligatorie:</i></p> <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. Georgeta Rata, Oana Boldea- <i>English for Food Processors</i>, Mirton, Timisoara, 2004</li> <li>3. Stan Rodica- <i>English for Agriculture</i>, AcademicPres, Cluj-Napoca, 2005</li> <li>4. M. Zdrenghia, 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
<p><b>10.4. Curs</b></p>			
<p><b>10.5. Seminar/Laborator</b></p>	<p>Cunoașterea vocabularului de specialitate studiat și a structurilor gramaticale specifice și utilizarea acestora în context</p>	<p>Prezentare orală Test grila</p>	<p>50% 50%</p>
<p><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</p>			

<sup>1</sup> Ciclul 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** (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 25de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

<p>Data completării ...06.09.2024.....</p>	<p>Titular curs .....</p>	<p>Titular lucrări laborator/seminarii .....Conf. dr. Mihaela Mihai.....</p> 






UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

<p>Coordonator disciplină Conf. dr. Mihaela Mihai</p>  <p>Data avizării în departament .....12.09.2024.....</p>	<p>Director de departament</p> <p>.....Prof. dr. Ramona Suharoschi.....</p>  <p>Decan, Prof. dr. Elena Mudura</p> 
--	--

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