

Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0702010217

FIȘA DISCIPLINEI**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învăț 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 ¹⁾	Licenta
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Limba engleză 1							
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	I	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DC
							Obligativitate ³⁾	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					15
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
3.4.4. Tutoriala					
3.4.5. Examinări					7
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	47				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	3				

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: videoprojector 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	CT2- Gândește analitic Gândește folosind logica și raționamentul pentru a identifica punctele tari și punctele slabe ale soluțiilor alternative, concluziilor sau abordărilor problemelor.

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 întregul pachet de discipline fundamentale din planul de învățământ.

8. Conținuturi

8.1. Curs Număr ore- 14	Metode de predare	Observații
1. The Meaning of Life. Humans and the Environment.	Curs interactiv.	1 curs
2. Eating Habits. Vegetarianism and Veganism.	Curs interactiv.	1 curs
3. You are what you eat. Healthy lifestyle. Food choices. Standards of Beauty.	Curs interactiv.	1 curs
4. Food and Science. Food Ingredients.	Curs interactiv.	1 curs
5. Food and Science. Genetically-modified Organisms.	Curs interactiv.	1 curs
6. Food Advertising and Consumer Packaging	Curs interactiv.	1 curs
7. Food Processing and Preservation.	Curs interactiv.	1 curs
8.2.SEMINAR Număr de ore – 14		
1. Food and drink. How a food product is made.	Reading. Conversation. Vocabulary exercises.	1 seminar

<p>2. Methods of Food Processing and Preservation. Basic methods and basic food products</p> <p>3. Fermentation: How Cheese is Made</p> <p>4. Fermentation: How Beer is Made</p> <p>5. Genetic engineering and modification</p> <p>6. Organic and bio-products. Traditional food products and geographical indications.</p> <p>7. Evaluarea orala a cunostintelor, prezentarea activității pe parcursul semestrului. Dezbateri și prezentări</p>	<p>Present Tense Simple and Continuous.</p> <p>Reading. Conversation. Vocabulary exercises. Plural of nouns. Irregular plural</p> <p>Reading. Conversation. Vocabulary exercises. The adjective.</p> <p>Listening and discussions. Conversation The article</p> <p>Reading comprehension exercises, vocabulary appropriation exercises. Past Tense Simple and the Present Perfect</p> <p>Reading comprehension exercises, vocabulary appropriation exercises.</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>
<p><i>Bibliografie Obligatorie:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Anda Balan, Miruna Carianopol, Pathways to English-English New and Views, OUP, 2000</i> 2. <i>Mihaela Mihai- English for Food Science Students, Pre-intermediate Workbook, AcademicPress 2016</i> 3. <i>Georgeta Rata, Oana Boldea- English for Food Processors, Mirton, Timisoara, 2004</i> 4. <i>Stan Rodica- English for Agriculture, AcademicPres, Cluj-Napoca, 2005</i> 5. <i>M. Zdrenghea, Anca Greere, A Practical English Grammar with Exercises, Clusium 1999</i> 		

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
10.4. Curs	Cunoașterea vocabularului de specialitate studiat și a structurilor gramaticale specifice și utilizarea acestora în context	Test grila scris	50%
10.5. Seminar/Laborator	Cunoașterea vocabularului de specialitate studiat și a structurilor gramaticale specifice și utilizarea acestora în context	Prezentare orala	50%
<p>10.6. Standard minim de performanță 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</p>			

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

² 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).

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

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

Data completării06.09.2024.....

Titular cursConf. Dr. Mihaela Mihai.....

Titular lucrari laborator/seminariiConf. 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.....