



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN-0702040114**FIȘA DISCIPLINEI****1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (CEPA)
1.7. Forma de învățământ	Zi

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Practica pentru elaborarea proiectului de diploma							
2.2. Titularul activităților de curs	-							
2.3. Titularul activităților de seminar	Sef Lucr Dr. Ing. Borșa Andrei							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	IIIV	2.6. Tipul de evaluare	Continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DS
							Obligativitate ³	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4.28	din care: 3.2. curs	-	3.3. seminar	4.28
3.4. Total ore din planul de învățământ	60	din care: 3.5. curs	-	3.6. seminar	60
Distribuția fondului de timp					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. Tutoriat					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	60				
3.9. Numărul de credite ⁴	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Toate disciplinele din planul de învățământ
4.2. de competențe	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/	Locul activităților: stații pilot ale FSTA/ SDE-USAMV Cluj-Napoca/ parteneri din sectorul privat Echipamente 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	C5 Efectuează analiza riscurilor legate de alimente
Competențe transversale	-

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 pentru elaborarea Proiectului de diplomă și să utilizeze eficient și planificat diverselor cai și tehnici de învățare Să-și însușească cunoștințele generale referitoare la managementul proceselor de producție și managementul calității producției.

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore - -	Metode de predare -	Observații -
--	------------------------	-----------------

8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 60: Practică tehnologică în sistem individual într-o unitate de profil sau într-o stație pilot - documentare pentru proiectul de diplomă	Metode de predare	Observații 15 lucrari practice individuale = 30 ore
Oportunitatea și justificarea temei alese	Explicația, conversația	1 lucrare seminar = 2 ore
Studiul documentar	Explicația, conversația	1 lucrari seminar = 2 ore
Alegerea definitivă a schemelor tehnologice de fabricație cu detalierea parametrilor	Explicația, conversația	1 lucrari seminar = 2 ore
Calculul tehnologic	Explicația, conversația problematizarea, studiu de caz	3 lucrari seminar = 6 ore
Calculul de utilaj	Explicația, conversația	2 lucrari seminar = 4 ore
Managementul calității și igienei în secția proiectată	Explicația, conversația problematizarea, studiu de caz	2 lucrari seminar = 4 ore
Calculul economic	Explicația, conversația problematizarea, studiu de caz	2 lucrari seminar = 4 ore
Partea grafică (minim schița secției proiectate și schița amplasării generale a acesteia; se acordă punctaje suplimentare pentru toate diagramele de utilități, diagrama operațiilor, cronograma utilajelor, reprezentări de utilaje ș.a.m.d.)	Explicația, conversația	3 lucrari seminar = 6 ore



Bibliografie Obligatorie:

Toate disciplinele din planul de învățământ specifice temei alese.

Îndrumare/note de proiectare specifice tehnologiei.

Bibliografie Facultativă:

C. Banu ș.a - Manualul inginerului de industrie alimentară, Editura Tehnică, vol. I și II

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice

Lucrarile practice sunt importante/fundamentale pentru dezvoltarea competențelor și abilităților 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 și stații pilot de profil).

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	-		-
	Respectarea procedurilor de lucru, verificarea rezultatelor	Prezentarea rezultatelor aferente proiectului de licență	100%
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar			
Prezența 75% la lucrări practice/seminarii este obligatorie pentru intrarea în examen			

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

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

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

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

Data completării

Titular curs

Titular lucrări laborator/seminarii

06.09.2024

.....

Sef Lucr. Dr. Borsă Andrei

Coordonator disciplină

Conf. Dr. Carmen Rodica Pop

Director de departament

Conf. Dr. Simona Man

Data avizării în

departament

12.09.2024

Data avizării în Consiliul

Facultății

27.09.2024

Decan

Prof. Dr. Mudura Elena