



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0705020105

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	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Studii universitare de master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Sisteme de procesare și controlul calitatii produselor alimentare
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Practică profesională							
2.2. Titularul activităților de curs	-							
2.3. Titularul activităților de laborator	Conf. dr. Andruța MUREȘAN							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	IV	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	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 – forma cu frecvență		din care: 3.2. curs		3.3. seminar/ laborator/ proiect	
3.4. Total ore din planul de învățământ	120	din care: 3.5. curs	0	3.6. seminar/laborator	120
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studii după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					86
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					90
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					90
3.4.4. Tutoriala					40
3.4.5. Examinări					4
3.4.6. Alte activități					70
3.7. Total ore studiu individual	380				
3.8. Total ore pe semestru	500				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	20				

4. Preconții

4.1. de curriculum	Disciplinele de la Masterul SPCCPA sem I, II și III
4.2. de competențe	Cunoașterea problemelor în domeniul sistemelor de procesare și controlului calității alimentelor.

5. Conții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	-
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Note de laborator/seminar: practica profesionala Locul de desfășurare: Unități de industria alimentara, alimentatie publica Sali de seminar, laboratoare analitice Aparatură de laborator:- Software de specialitate:-



	Reactivi și consumabile de laborator specifice- Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen
--	--

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Elaborează procese de producție alimentară C4. Efectuează controlul calității
Competențe transversale	CT1. Gândește critic

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Formarea de specialiști în domeniul ingineriei produselor alimentare, având capacitatea de particularizare a noțiunilor privind caracteristicile fizico-chimice ale alimentelor și a metodelor moderne de procesare folosite în tehnologiile alimentare, a metodelor analitice performante, a legislației și a protecției consumatorului, în asigurarea calității produselor alimentare și a promovării siguranței alimentare în industria alimentară
7.2. Obiectivele specifice	Obiectivele specifice ale disciplinei se referă la descrierea tehnologiilor moderne din industria alimentară Cunoașterea principiilor producției alimentare în concordanță cu principiile nutriției moderne Cunoașterea tendințelor manifestate pe piața autohtonă și cea europeană a produselor agroalimentare Dezvoltarea spiritului anteprenorial în domeniul ingineriei produselor alimentare și a alimentației publice Explicarea și exemplificarea unor noțiuni specifice

8. Conținuturi

Practică profesională - 120h Oportunitatea și justificarea temei alese Studiul documentar Alegerea definitivă a schemelor tehnologice de fabricație cu detalierea parametrilor Calculul tehnologic Calculul de utilaj sau dotarea cu echipamente specific Metode de control a produselor alimentare de origine animală și vegetală Managementul calității și igienei în secția proiectată Calculul economic Partea grafică (minim schița secției proiectate și schița amplasării generale a acesteia; se acordă punctaje suplimentare pentru toate diagramele de utilități, diagram operațiilor, cronograma utilajelor, reprezentări de utilaje ș.a.m.d.)	Metode de predare: studiul de caz, și rezolvarea unor probleme specifice agentului economic	Observatii



Bibliografie Obligatorie:

1. Tematica tuturor disciplinelor din planul de învățământ

Bibliografie Facultativă:

1. Normative interne, specificații de produs, schițe, planuri de amplasare etc.

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cerințele asociațiilor profesionale naționale specifice.

În vederea identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participa la diferite conferințe/seminarii/cursuri/scoli de vara/workshopuri/mese rotunde, unde se întâlnesc cu specialiștii din industria alimentară din mediu privat și cu cadrele didactice din alte instituții de învățământ superior din țară. Întâlnirile vizează identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Seminarizare	Verificare pe parcurs	Studii de caz	100%

10.6. Standard minim de performanță

Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar

Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie

Studentul va preda listat și va prezenta oral studiul de caz elaborat. Standard minim: media notelor min. 5

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

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licența 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 (activitati didactice si studiu individual).

Data completării
06.09.2024

Titular curs
-

Titular lucrari laborator/seminarii
Conf. dr. Andruța MUREȘAN

Coordonator disciplina,
Conf. dr. Andruța MUREȘAN

Data avizării în
departament
12.09.2024

Director de departament
Conf. dr. Simona Man

Data avizării în Consiliul
Facultății
27.09.2024

Decan
Prof. Dr. Elena MUDURA