



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0708020105

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	Gastronomie, Nutriție și Dietetica Alimentară (GNDA)
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Practica profesionala							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.Dr. Suharoschi Ramona Prof. Dr. Adriana Paucean							
2.3. Titularul activităților de laborator	Prof.Dr. Suharoschi Ramona Prof. Dr. Adriana Paucean							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	IV	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	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. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					50
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					50
3.4.4. Tutoriala					40
3.4.5. Examinări					30
3.4.6. Alte activități					70
3.7. Total ore studiu individual	280				
3.8. Total ore pe semestru	400				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	16				

4. Precondiții

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	-

5. Condiții (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 alimentară, alimentație publică Sali de seminar, laboratoare analitice



	<p>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</p>
--	---

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Aplică principiile ale tehnologiei alimentare C2. Depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional C3. Oferă consiliere pentru prepararea alimentelor dietetice C6. Aplica standarde de sănătate și siguranța</p>
Competențe transversale	<p>CT2. Gândește în mod inovator</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>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 și gastronomie, a metodelor analitice performante, a legislației și a protecției consumatorului, în asigurarea calității produselor alimentare și a promovării siguranței alimentare în industria alimentară și gastronomie.</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>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 și în domeniul alimentației publice Dezvoltarea spiritului anteprenorial în domeniul ingineriei produselor alimentare și a alimentației publice Explicarea și exemplificarea unor noțiuni specifice</p>

8. Conținuturi

<p>Practică tehnologică în sistem individual într-o unitate de profil - documentare pentru lucrarea de disertație</p> <p>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 specifice Elemente de nutriție umană Managementul calității și igienei în secția proiectată Calculul economic Partea grafică (minim schița secției proiectate și schița amplasării generale a acesteia; se acordă punctaje</p>	<p>Metode de predare:</p> <p>studiul de caz, și rezolvarea unor probleme specifice agentului economic</p>	<p>Observatii</p>
--	--	--------------------------



suplimentare pentru toate diagramele de utilități, diagram operațiilor, cronograma utilajelor, reprezentări de utilaje ș.a.m.d.)		
TOTAL	120 ore	
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. In 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/wokshopuri/mese rotunde, unde se întâlnesc cu specialiștii din industria alimentara din mediu privat si cu cadrele didactice din alte instituții de învățământ superior din tara. 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
Prezenta 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie
Studentul va preda listat si 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 (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 (activitati didactice si studiu individual).

Titular lucrari laborator/seminarii
Prof. Univ. Dr. Ramona Suharoschi
Prof. Univ. Dr. Adriana Paucean

Data completării
6.09.2024

Titular curs

Data avizării în
departament
12.09.2024

Director de departament
Conf. Dr. Simona Man

Data avizării în Consiliul
Facultății
27.09.2024

Coordonator disciplina
Prof. Univ. Dr. Ramona Suharoschi
Prof. Univ.. Dr. Adriana Paucean



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

Decan
Prof. Dr. Elena Mudura