

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Științe
1.2 Facultatea	Chimie-Biologie
1.3 Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4 Domeniul de studii	Licență
1.5 Ciclul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.6 Programul de studii / Calificarea	IF – învățământ cu frecvență
1.7 Forma de învățământ	Științe
1.8 Codul disciplinei	SCEPL 408

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practica						
2.2 Responsabil de practica	Conf.dr. Peter Anca peteranca@yahoo.com						
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Conf.dr. Peter anca peteranca@yahoo.com						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	DID/DOB

3. Timpul total estimat

3.1 Număr de ore pe săptămână		din care: 3.2 curs		3.3 seminar / laborator	
3.4 Total ore din planul de învățământ	104	din care: 3.5 curs		3.6 practica	104
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					90
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	14				
3.8 Total ore pe semestru	104				
3.9 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • notiuni de baza din domeniul industriei alimentare
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> • Competente cognitive: cunoasterea si utilizarea adecvata a notiunilor specifice biochimiei, chimiei alimentelor, industriei alimentare; • Competențe acționale: de documentare; lucrul in echipa;

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	-
5.2. de desfășurare a practicii	<ul style="list-style-type: none"> • unitati de productie /procesare din domeniul industriei alimentare • laboratoare de control si expertiza a alimentelor • laboratoare didactice cu profil industrie alimentara • directii sanitar veterinare si de siguranta alimentului

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	C1.4 Evaluarea caracteristicilor calitative și cantitative, performanțelor și limitelor proceselor specifice lanțului agroalimentar C3.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază privind tehnologiile agroalimentare C3.2 Explicarea și interpretarea principiilor și metodelor utilizate în procesele tehnologice pe lanțul alimentară C5.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază folosite în controlul calității și expertiza produselor alimentare, referitoare la chimia compușilor care determină calitatea și trasabilitatea produselor alimentare, la transformările pe care aceștia le suferă în cursul prelucrării, transportului și depozitării, la aparatura și metodele de determinare și analiză a acestor compuși și la legislația din domeniu
Competențe transversale	CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentară.

7. Obiectivele disciplinei (reie^oind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Aprofundarea cunostintelor practice din domeniul industriei alimentare pentru a favoriza insertia absolventilor pe piata muncii
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • cunoasterea fluxurilor de productie, a aparatelor si utilajelor specifice fiecarui proces • implicarea in efectuarea analizelor fizico-chimice, microbiologice, organoleptice in cadrul laboratoarelor din intreprinderi de profil alimentară • cunoasterea modului de organizare a muncii in intreprinderile de profil alimentară • cunoasterea modului in care implementeaza cerintele legate de asigurarea igienei in industria alimentara

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

Aprofundarea cunostintelor practice din domeniul alimentară vine in intampinarea cerintelor angajatorilor din industria alimentara care solicita absolventi cu experienta in domeniu.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	-	-	-
10.5 Practica	• cunoasterea produselor specifice unitatii, a fluxurilor de productie, al modului de organizare a unitatii, a modului de implementare a sistemelor de calitate	Discutie cu indrumatorul de practica cu privire la activitatile desfasurate in cadrul practicii	100%
10.6 Standard minim de performanță			

- Efectuarea analizelor și controlului calității, precum și realizarea de expertize ale produselor alimentare, folosind conceptele, teoriile și metodele de bază, precum și legislația din domeniu.
- Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința alimentelor referitoare la transformările componentilor pe parcursul lanțurilor tehnologice

Data completării

Titular de practica
Conf.dr. Anca Peter

Data avizării în Departament

Director Departament
Conf. dr. Zoita Marioara Berinde