

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 | SIPAL 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"> • Competențe 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 | <p>C1.4 Evaluarea caracteristicilor calitative și cantitative, performanțelor și limitelor proceselor specifice lanțului agroalimentar</p> <p>C3.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază privind tehnologiile agroalimentare</p> <p>C3.2 Explicarea și interpretarea principiilor și metodelor utilizate în procesele tehnologice pe lanțul alimentar</p> <p>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</p> |
| Competențe transversale | <p>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.</p> |

7. Obiectivele disciplinei (reie°ind 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 alimentar • cunoasterea modului de organizare a muncii in intreprinderile de profil alimentar • cunoasterea modului in care implementeaza cerintele legate de asigurarea igienei in industria alimentara |

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu a°teptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale °i 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