

## 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	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
1.6 Programul de studii / Calificarea	IF – învățământ cu frecvență
1.7 Forma de învățământ	Științe
1.8 Codul disciplinei	SIPAL 607

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practica						
2.2 Responsabil de practica	Prof.dr.ing. Mihaly-Cozmata Mihaela-Anca ancamihalycozmata@gmail.com						
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Prof.dr.ing. Mihaly-Cozmata Mihaela-Anca ancamihalycozmata@gmail.com						
2.4 Anul de studiu	III	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					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					90
Pregătire seminar / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
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	• notiuni de baza din domeniul industriei alimentare
4.2 de competente	• Competente cognitive: cunoasterea și utilizarea adecvata a notiunilor specifice biochimiei, chimiei alimentelor, industriei alimentare; • Competențe acționale: de documentare; lucrul în echipa;

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	-
5.2. de desfășurare a practicii	• unitati de productie /procesare din domeniul industriei alimentare • laboratoare de control și expertiza a alimentelor • laboratoare didactice cu profil industrie alimentara • directii sanitar veterinare și de siguranta alimentului

### 6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința alimentelor (definită în termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și transformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar</p> <p>C3.3 Monitorizarea și controlul proceselor tehnologice din industria alimentară, identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții</p> <p>C4.1 Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază folosite în proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare</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> <p>C5.2 Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor utilizate în controlul și expertiza produselor alimentare, folosind cunoștințele de bază privind chimia compușilor care determină calitatea și trasabilitatea produselor alimentare, transformările pe care aceștia le suferă în cursul prelucrării, transportului și depozitării, metodele de determinare și analiză a acestor compuși și 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 alimentar.</p>

#### 7. Obiectivele disciplinei (reie<sup>o</sup>ind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Aprofundarea cunostintelor practice din domeniul sigurantei alimentare pentru a favoriza insertia absolventilor pe piata muncii
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cunoasterea produselor produse de unitatea de practica si a fluxurilor de productie pe baza carora se obtin acestea</li> <li>•cunoasterea si implicarea in efectuarea analizelor fizico-chimice, microbiologice, organoleptice din cadrul laboratoarelor apartinand unitatii de practica</li> <li>• cunoasterea modului de organizare a muncii in intreprinderile de profil alimentar</li> <li>•cunoasterea modului in care se implementeaza sistemele de calitate specifice domeniului alimentar</li> </ul>

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

Aprofundarea cunostintelor practice din domeniul alimentar 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• cunoasterea produselor specifice unitatii, a analizelor fizico-chimice-microbiologice-senzoriale care se efectueaza pentru atestarea calitatii acestora;</li><li>• cunoasterea modului in care s-au implementat in unitate sistemele de calitate specifice domeniului alimentar</li></ul>	Discutie cu indrumatorul de practica cu privire la activitatile desfasurate in cadrul practicii	100%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>•Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința alimentelor referitoare la transformările componentilor pe parcursul lanțurilor tehnologice</li></ul>			

Data completării

Titular de practica  
Prof.dr.ing.  
Anca-Mihaela Mihaly-Cozmuta

Data avizării în Departament

Director Departament  
Conf. dr. Zoita Marioara Berinde