

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea POLITEHNICA Timișoara
1.2 Facultatea ¹ / Departamentul ²	Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului / CAICON
1.3 Domeniul de studii (denumire/cod ³)	Ingineria Produselor Alimentare / 20.50.10.150
1.4 Ciclul de studii	Licență
1.5 Programul de studii (denumire/cod/calificare)	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare / / 20.50.10.150.30 / 214514 – inginer în industria alimentară

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei/Categoria formativă ⁴	Practică 2 de specialitate / DS						
2.2 Titularul activităților aplicative	Conf.dr.ing. Anamaria TODEA						
2.3 Anul de studii ⁵	III	2.4 Semestrul	6	2.5 Tipul de evaluare	C	2.6 Regimul disciplinei ⁶	DI

3. Timpul total estimat (al activității de practică, activitate parțial asistată)

3.1 Număr de ore pe săptămână	20
3.2 Total ore din planul de învățământ	100
3.3 Număr de credite	4

4. Precondiții

4.1 de curriculum	• Disciplinele din planul de învățământ parcurse până la momentul practicii
4.2 de competențe	• Cele conferite de disciplinele fundamentale, de domeniu și de specializare

5. Misiunea disciplinei Practică și condiții de desfășurare

5.1 Misiune	Misiunea disciplinei este de a oferi studenților o experiență practică aprofundată, care să le permită aplicarea cunoștințelor teoretice în domeniul controlului și expertizei produselor alimentare. Prin colaborarea cu profesioniști din industrie, studenții vor învăța: să identifice și să gestioneze riscurile asociate cu produsele alimentare, să efectueze expertize tehnice și să participe activ la procesul de asigurare a calității. În plus, prin efectuarea stagiului de practica studenții vor fi pregătiți să devină specialiști competenți și responsabili, capabili să contribuie la siguranța și calitatea alimentelor pe piață, promovând o abordare etică și sustenabilă în domeniul alimentar.
5.2 Condiții de desfășurare a activităților	- Studenții vor respecta normele din domeniul securității și sănătății în muncă și PSI din incinta societății unde își desfășoară practica. - Studenții vor respecta regulile de disciplină specifice locului de muncă din incinta societății unde își desfășoară practica

6. Competențe la formarea cărora contribuie disciplina potrivit misiunii

Competențe specifice	- Deprinderea desfășurării activității profesionale într-o unitate industrială, de cercetare sau laborator specifice domeniului - Urmărirea și înțelegerea unor procese reale și analiza lor - Aplicarea cunoștințelor dobândite în cadrul disciplinelor fundamentale, de domeniu sau de specializare la situația din unitățile unde se desfășoară practica. - Evaluarea și analiza unor situații deosebite care pot apărea în exploatarea industrială
----------------------	---

¹ Se înscrie numele facultății care gestionează programul de studii căruia îi aparține disciplina.

² Se înscrie numele departamentului căruia i-a fost încredințată susținerea disciplinei și de care aparține titularul cursului.

³ Se înscrie codul prevăzut în HG - privind aprobarea Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii, actualizată anual.

⁴ Disciplina se încadrează potrivit planului de învățământ în una dintre următoarele categorii formative: disciplină de domeniu (DD), disciplină de specialitate (DS) sau disciplină de domeniu și specialitate (DDS).

⁵ Anul de studii în care este prevăzută disciplina în planul de învățământ.

⁶ Disciplina are regimul de disciplină impusă (DI) sau disciplină obligatorie (DOb) pentru domeniile fundamentale neingineresti.

Competențele profesionale în care se înscriu competențele specifice	• Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. • Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară • Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. • Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare • Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor • Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar
Competențele transversale în care se înscriu competențele specifice	• 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. • Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului. • Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue

7. Obiectivele disciplinei (asociate competențelor de la punctul 6)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea de către studenți a aspectelor generale legate de industria alimentară, a modului legat de organizarea unei secții (întreprinderi) din domeniu și a unor operații de bază din industrie. De asemenea contribuie la cunoaștere și utilizarea noțiunilor specifice de tehnologie, exploatarea instalațiilor și controlul producției și al produselor
7.2 Obiectivele specifice	• Integrarea cunoștințelor generale de inginerie mecanică, electrică și chimică asociate tehnologiilor specifice. • Evaluarea comparativă a unor procese simple pe baza parametrilor specifici

8. Tematica practicii și activități⁷

8.1 Tematica practicii	
Tematica practicii de specialitate include studierea reglementărilor și standardelor alimentare, metodele de analiză a alimentelor, controlul calității, evaluarea riscurilor, sistemele de management al siguranței alimentelor precum HACCP, tehnologiile de conservare și ambalare, automatizarea proceselor alimentare, analizele de caz legate de crizele de siguranță alimentară și evaluarea impactului produselor alimentare asupra sănătății publice.	
8.2 Tipuri de activități	8.3 Durată
Activități aplicative	8
Noțiuni generale și specifice de securitate și sănătate în muncă	32
Instalații și aparatură de bază	32
Laboratoare în analiza și controlul materiilor prime și a produselor	32
Deșeuri, reziduuri, tratare și reciclare	

9. Sarcinile studentului⁸

Observarea și implicarea în etapele de fabricație a produselor alimentare, inclusiv prelucrarea, ambalarea și stocarea. Efectuarea de teste pentru evaluarea calității și siguranței produselor alimentare, precum analize chimice, fizice și microbiologice. Colaborarea cu personalul tehnic. Asistarea în aplicarea și monitorizarea sistemelor de management al calității, cum ar fi HACCP, pentru a asigura conformitatea cu standardele. Participarea la întâlniri de echipă privind problemele întâmpinate în producție și propunerea de soluții. Respectarea normelor de sănătate și siguranță în timpul desfășurării activităților practice.

10. Evaluare

10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Ponderea criteriului în nota finală
---------------------------	-------------------------	--

⁷ Tipurile de activități și durata lor se sintetizează potrivit Regulamentului de practică al facultății și specificului specializării.

⁸ Sarcinile studentului se sintetizează potrivit Regulamentului de practică al facultății.

Proiect: Activitatea desfășurată pe parcursul stagiului de practică – evaluarea va fi făcută de tutorele din unitate Întocmirea caietului și jurnalului de practică	Colocviu – se susține în prezență tutorelui din facultate pe baza jurnalului și a caietului de practică	50% 50%
10.4 Standard minim de performanță (cerințele minim necesare pentru promovarea disciplinei și modul în care se verifică îndeplinirea ⁹ lor)		
Scopul formativ al disciplinei este ca studentul să-și însușească principii de funcționare a unor echipamente industriale și/sau aparate de laborator, să înțeleagă tehnologii de bază utilizate în industria alimentară și metode specifice de control și analiză. Pentru promovarea disciplinei rezultatul colocviului trebuie să fie calificativul „admis”		

Data completării

**Titular de curs
(semnătura)**

-

**Titular activități aplicative
(semnătura)**

Conf.dr.ing. Anamaria TODEA

**Director de departament
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Andra TĂMAȘ

Data avizării în Consiliul Facultății¹⁰

**Decan
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Mircea Laurențiu DAN

⁹ Nu se va explica cum se acorda calificativul de promovare.

¹⁰ Avizarea este precedată de discutarea punctului de vedere al board-ului de care aparține programul de studii cu privire la fișa disciplinei.