

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 3 pentru elaborarea Proiectului de diplomă /DS						
2.2 Titularul activităților aplicative	Cadru didactic coordonator al proiectului de diplomă						
2.3 Anul de studii ⁵	IV	2.4 Semestrul	8	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	<ul style="list-style-type: none">Disciplinele din planul de învățământ parcurse până la momentul practicii
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none">Cele conferite de disciplinele fundamentale, de domeniu și de specialitate

5. Misiunea disciplinei Practică și condiții de desfășurare

5.1 Misiune	<ul style="list-style-type: none">
5.2 Condiții de desfășurare a activităților	<ul style="list-style-type: none">Studentii vor respecta normele din domeniul securității și sănătății în muncă și PSI din incinta societății unde își desfășoară practica sau lucrările experimentale.Studentii vor respecta regulile de disciplină specifice locului de muncă din incinta societății unde își desfășoară practica respectiv laboratoarele în care fac determinările experimentale

6. Competențe la formarea cărora contribuie disciplina potrivit misiunii

Competențe specifice	<ul style="list-style-type: none">Deprinderea desfășurării activității profesionale într-o unitate industrială, de cercetare sau laborator specifice domeniuluiUrmărirea și înțelegerea unor procese reale și analiza lorAplicarea cunoștințelor dobândite în cadrul disciplinelor fundamentale, de domeniu sau de specialitate la situația din unitățile unde se desfășoară practica.Evaluarea și analiza unor situații deosebite care pot apărea în exploatarea industrială. Analiza materiilor prime, a intermediarilor dacă este cazul, a produselor și corelarea informațiilor.
----------------------	---

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 produsul 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Integrarea cunoștințelor generale de inginerie mecanică, electrică și ingineria produselor alimentare asociate tehnologiilor specifice. • Evaluarea comparativă a unor procese simple pe baza parametrilor specifici

8. Tematica practicii și activități⁷

8.1 Tematica practicii		
Însușirea principiilor de funcționare a unor echipamente industriale și/sau aparate de laborator Înțelegerea tehnologiilor de bază utilizate în industria alimentară și metodelor specifice de analiză și control.		
8.2 Tipuri de activități	8.3 Durată	
<p>Noțiuni generale și specifice de securitate și sănătate în muncă</p> <p>Noțiuni de organizare a unității în care se desfășoară practica</p> <p>Utilități specifice unității în care se desfășoară practica</p> <p>Instalații și aparatură de bază</p> <p>Laboratoare pentru analiza și controlul materiilor prime și a produselor finite.</p>	100 ore	

9. Sarcinile studentului⁸

<p>Să efectueze în integralitate cele 100 ore de practică aferente stagiului, respectând regulile de protecția și securitatea muncii din unitatea de parteneră</p> <p>Să-și însușească tehnologia și metodele de analiza de laborator aferente</p> <p>Să înțeleagă funcționarea utilajelor și aparaturii din unitatea unde execută practica</p> <p>Să rezolve tema sau proiectul de practică primite</p> <p>Să întocmească dosarul de practică.</p>

10. Evaluare

10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Ponderea criteriului în nota finală
Activitatea practică desfășurată are ca finalitate elaborarea proiectului de diplomă. Evaluarea proiectului este făcută	Evaluarea coordonatorului este finalizată printr-o notă cu care studentul se prezintă la susținerea proiectului de diplomă în fața unei comisii.	100%

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.

de cadrul didactic coordonator care dă o notă pe ansamblul proiectului		
10.4 Standard minim de performanță (cerințele minim necesare pentru promovarea disciplinei și modul în care se verifică îndeplinirea⁹ lor)		
<ul style="list-style-type: none"> Scopul formativ al disciplinei este ca studentul să-și însușească principiile 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 nota acordată de coordonator trebuie să fie minimum 5 (cinci) 		

Data completării

19.10.2024

**Titular de curs
(semnătura)**

-

**Titular activități aplicative
(semnătura)**

**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.