

## FIŞA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

<b>1.1</b> Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA POLITEHNICA TIMIȘOARA				
<b>1.2</b> Facultatea <sup>1</sup> / Departamentul <sup>2</sup>	Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului / Educație Fizică și Sport				
<b>1.3</b> Domeniul de studii (denumire/cod <sup>3</sup> )	Ingineria Produselor Alimentare / 20.50.10.150				
<b>1.4</b> Ciclul de studii	Licență				
<b>1.5</b> Programul de studii (denumire/cod/calificarea)	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare / 20.50.10.150.30 / 214514 – inginer în industria alimentară				

### 2. Date despre disciplină

<b>2.1</b> Denumirea disciplinei/Categoria formativă <sup>4</sup>	Educație fizică și sport 1/ DC						
<b>2.2</b> Titularul activităților de curs	-						
<b>2.3</b> Titularul activităților aplicative <sup>5</sup>	Lector dr. Daniel CHIRILĂ						
<b>2.4</b> Anul de studii <sup>6</sup>	I	<b>2.5</b> Semestrul	1	<b>2.6</b> Tipul de evaluare	D	<b>2.7</b> Regimul disciplinei <sup>7</sup>	DI

### 3. Timp total estimat - ore pe semestru: activități didactice directe (asistate integral sau asistate parțial) și activități de pregătire individuală (neasistate)<sup>8</sup>

<b>3.1</b> Număr de ore asistate integral/săptămână	1 , format din:	<b>3.2</b> ore curs	0	<b>3.3</b> ore seminar/laborator/proiect	1/0/0
<b>3.1*</b> Număr total de ore asistate integral/sem.	14 , format din:	<b>3.2*</b> ore curs	0	<b>3.3*</b> ore seminar/laborator/proiect	14/0/0
<b>3.4</b> Număr de ore asistate parțial/săptămână	, format din:	<b>3.5</b> ore practică		<b>3.6</b> ore elaborare proiect de diplomă	
<b>3.4*</b> Număr total de ore asistate parțial/semestrul	, format din:	<b>3.5*</b> ore practică		<b>3.6*</b> ore elaborare proiect de diplomă	
<b>3.7</b> Număr de ore activități neasistate/săptămână	2.57 , format din:	ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren ore studiu individual după manual, suport de curs, bibliografie și notite ore pregătire seminarii/laboratoare, elaborare teme de casă și referate, portofolii și eseuri			
<b>3.7*</b> Număr total de ore activități neasistate/semestrul	36 , format din:	ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren ore studiu individual după manual, suport de curs, bibliografie și notite ore pregătire seminarii/laboratoare, elaborare teme de casă și referate, portofolii și eseuri			
<b>3.8 Total ore/săptămână</b> <sup>9</sup>	3.57				
<b>3.8* Total ore/semestrul</b>	50				
<b>3.9 Număr de credite</b>	2				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

<b>4.1</b> de curriculum	•
<b>4.2</b> de competențe	•

<sup>1</sup> Se înscrie numele facultății care gestionează programul de studiu căruia îi aparține disciplina.

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

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

<sup>4</sup> Disciplina se încadrează potrivit planului de învățământ în una dintre următoarele categorii formative: disciplină fundamentală (DF), disciplină de domeniu (DD), disciplină de specialitate (DS) sau disciplina complementară (DC).

<sup>5</sup> Prin activități aplicative se înțeleg activitățile de: seminar (S) / laborator (L) / proiect (P) / practică (Pr).

<sup>6</sup> Anul de studiu în care este prevăzută disciplina în planul de învățământ.

<sup>7</sup> Disciplina poate avea unul din următoarele regimuri: disciplină impusă (DI) sau disciplină obligatorie (DOB)-pentru alte domenii fundamentale de studii oferite de UPT, disciplină optională (DO) sau disciplină facultativă (Df).

<sup>8</sup> Numărul de ore de la rubricile 3.1\*, 3.2\*,...,3.8\* se obțin prin înmulțirea cu 14 (săptămâni) a numărului de ore din rubricile 3.1, 3.2,..., 3.8. Informațiile din rubricile 3.1, 3.4 și 3.7 sunt chei de verificare folosite de ARACIS sub forma:  $(3.1)+(3.4) \geq 28$  ore/săpt. și  $(3.8) \leq 40$  ore/săpt.

<sup>9</sup> Numărul total de ore / săptămână se obține prin însumarea numărului de ore de la punctele 3.1, 3.4 și 3.7.

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

<b>5.1 de desfășurare a cursului</b>	•
<b>5.2 de desfășurare a activităților practice</b>	• Terenurile de sport ale universitatii: sala de sport, sala de fitness, pista atletism

## 6. Competențe la formarea cărora contribuie disciplina

Competențe specifice	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare           <ul style="list-style-type: none"> <li>- încurajarea gândirii independente</li> <li>- acumularea de experiențe motrice</li> <li>- dezvoltarea inteligenței motrice prin adaptare la anumite situații noi.</li> </ul> </li> <li>2. Competențe instrumental-aplicative:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- practicarea activității sportive într-un program eficient</li> <li>- dezvoltarea capacitatea motrice generale și a celei specifice ramurilor de sport</li> <li>- programe individuale</li> <li>- programe de masă (sportul pentru toți)</li> </ul> </li> <li>3. Competențe atitudinale:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- cultivarea respectului față de celălalt</li> <li>- dezvoltarea trăsăturilor de personalitate favorabile integrării sociale</li> <li>- învingerea prejudecăților</li> <li>- obținerea succesului de grup</li> <li>- practicarea independentă a ramurii de sport preferate.</li> </ul> </li> </ol>
Competențele profesionale în care se înscriu competențele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;</li> <li>• Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară;</li> <li>• Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produsul finit;</li> <li>• Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare;</li> <li>• Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor;</li> <li>• Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.</li> </ul>
Competențele transversale în care se înscriu competențele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• Aplicarea tehniciilor de interrelaționare în cadrul unei echipe, amplificarea și cizelarea capacitaților empatice 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;</li> <li>• 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.</li> </ul>

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

<b>7.1 Obiectivul general al disciplinei</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• îmbinarea armonioasă a activității intelectuale cu activitatea fizică;</li> <li>• acomodarea pentru practicarea sistematică în mod independent a exercițiului fizic;</li> <li>• contribuție activă la fenomenul de socializare în rândul studenților prin participarea la competiții studențești;</li> <li>• formarea unor deprinderi de disciplină, punctualitate, corectitudine;</li> <li>• comunicare și lucru în echipă.</li> </ul>
<b>7.2 Obiectivele specifice</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prin practicarea exercițiilor fizice studenții vor reuși să indeplinească sarcini specifice sporturilor agreate în cadrul disciplinei,</li> <li>• Sa dea dovada de spirit de echipă în realizarea obiectivelor disciplinei și să fie pregătiți să execute exercițiile de dezvoltare a calităților motrice de viteza, rezistență, forță și indemanare.</li> </ul>

## 8. Conținuturi<sup>10</sup>

<sup>10</sup> Se detaliază toate activitățile didactice prevăzute prin planul de învățământ (tematicile prelegerilor și ale seminarilor, lista lucrărilor de laborator, conținuturile etapelor de elaborare a proiectelor, tematica fiecărui stagiu de practică). Titlurile lucrărilor de laborator care se efectuează pe standuri vor fi însoțite de notă „(\*)”.

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

<sup>11</sup> Prezentarea metodelor de predare va include și folosirea noilor tehnologii (e-mail, pagină personalizată de web, resurse în format electronic etc.).

<sup>12</sup> Cel puțin un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei iar cel puțin un titlu trebuie să se refere la o lucrare de referință pentru disciplină, de circulație națională și internațională, existență în biblioteca UPT.

<sup>13</sup> Tipurile de activități aplicative sunt cele precizate în nota de subsol 5. Dacă disciplina conține mai multe tipuri de activități aplicative atunci ele se trec consecutiv în linile tabelului de mai jos. Tipul activității se va înscrie într-o linie distinctă sub forma: „Seminar;” „Laborator;” „Proiect;” și/sau „Practică.”

<sup>14</sup> Cel puțin un titlu trebuie să apartină colectivului disciplinei.

•
---

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare <sup>15</sup>	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
<b>10.4 Curs</b>			
<b>10.5 Activități aplicative</b>	<b>S:</b>		
	<b>L:</b> Norme de control/evaluare sumativa	Probe de control care evaluează aptitudinile motrice ale studentului la începutul și sfârșitul fiecărui semestru : anduranță/rezistență, testul COOPER 12 min. alergare; viteza – alergare 50 m fete, 60 m băieți; mobilitate articulară/suplețe musculară; echilibru – testul Ozeresky; forță musculară (flotări, abdomene, genoflexiuni)	50/50
	<b>P<sup>16</sup>:</b>		
	<b>Pr:</b>		
<b>10.6 Standard minim de performanță (se prezintă cunoștințele minim necesare pentru promovarea disciplinei și modul în care se verifică stăpânirea lor<sup>17</sup>)</b>			
• CALIFICATIVE: ADMIS/RESPINS			

**Data completării**

**Titular de curs  
(semnătura)**

**Titular activități aplicative  
(semnătura)**

Lector dr. Daniel CHIRILĂ

**Director de departament  
(semnătura)**

Conf.dr.Dan IONESCU

**Data avizării în Consiliul Facultății<sup>18</sup>**

**Decan  
(semnătura)**

Ş.L.dr.ing. Mircea Laurențiu DAN

<sup>15</sup> Fișele disciplinelor trebuie să conțină procedura de evaluare a disciplinei cu precizarea criteriilor, a metodelor și a formelor de evaluare, precum și cu precizarea ponderilor atribuite acestora în nota finală. Criteriile de evaluare se formulează în mod distinct pentru fiecare activitate prevăzută în planul de învățământ (curs, seminar, laborator, proiect). Ele se vor referi și la formele de verificare pe parcurs (teme de casă, referate și.a.)

<sup>16</sup> În cazul când proiectul nu este o disciplină distinctă, în această rubrică se va preciza și modul în care rezultatul evaluării proiectului condiționează admiterea studentului la evaluarea finală din cadrul disciplinei.

<sup>17</sup> Nu se va explica cum se acorda nota de promovare.

<sup>18</sup> Avizarea este precedată de discutarea punctului de vedere al board-ului de care aparține programul de studii cu privire la fișa disciplinei.