

# FIȘA DISCIPLINEI

## 1. Date despre program

|                                                          |                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 Instituția de învățământ superior                    | Universitatea POLITEHNICA Timișoara                                                                         |
| 1.2 Facultatea <sup>1</sup> / Departamentul <sup>2</sup> | Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului / CAICON                                             |
| 1.3 Domeniul de studii (denumire/cod <sup>3</sup> )      | 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 <sup>4</sup> | Practică 1 de domeniu / DD  |               |   |                       |   |                                      |    |
| 2.2 Titularul activităților aplicative                     | Conf.dr.ing. Anamaria TODEA |               |   |                       |   |                                      |    |
| 2.3 Anul de studii <sup>5</sup>                            | III                         | 2.4 Semestrul | 6 | 2.5 Tipul de evaluare | C | 2.6 Regimul disciplinei <sup>6</sup> | 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                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Însușirea de către studenți a aspectelor generale legate de industria alimentară, a modului legat de organizarea unei firme, secții din domeniu și a unor operații de bază din industrie. Disciplina contribuie la: dobândirea de cunoaștere, utilizarea noțiunilor specifice de tehnologie, exploatarea instalațiilor și controlul producției și al produselor</li> </ul> |
| 5.2 Condiții de desfășurare a activităților | <ul style="list-style-type: none"> <li>Studenții vor respecta normele din domeniul securității și sănătății în muncă și PSI din incinta societății unde își desfășoară practica.</li> <li>Studenții vor respecta regulile de disciplină specifice locului de muncă din incinta societății unde își desfășoară practica</li> </ul>                                                                                 |

## 6. Competențe la formarea cărora contribuie disciplina potrivit misiunii

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competențe specifice | <ul style="list-style-type: none"> <li>Deprinderea desfășurării activității profesionale într-o unitate industrială, de cercetare sau laborator specifice domeniului</li> <li>Urmărirea și înțelegerea unor procese reale și analiza lor</li> <li>Aplicarea cunoștințelor dobândite în cadrul disciplinelor fundamentale, de domeniu sau de specializare la situația din unitățile unde se desfășoară practica</li> </ul> |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

<sup>1</sup> Se înscrie numele facultății care gestionează programul de studii 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 de domeniu (DD), disciplină de specialitate (DS) sau disciplină de domeniu și specialitate (DDS).

<sup>5</sup> Anul de studii în care este prevăzută disciplina în planul de învățământ.

<sup>6</sup> 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"> <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 produs 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 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.</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)

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul> |
| 7.2 Obiectivele specifice             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrarea cunoștințelor generale de inginerie mecanică, electrică și chimică asociate tehnologiilor specifice.</li> <li>• Evaluarea comparativă a unor procese simple pe baza parametrilor specifici</li> </ul>                                                                                                                                                        |

## 8. Tematica practicii și activități<sup>7</sup>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 8.1 Tematica practicii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |
| <p>Tematica practicii de domeniu în ingineria produselor alimentare include familiarizarea studentilor cu procese tehnologice de procesare și conservare a alimentelor, evaluarea calității și siguranței alimentare, aplicarea practicilor sustenabile, managementul producției, aspecte economice și de marketing, precum și familiarizarea cu legislația și reglementările din domeniu.</p> |            |
| 8.2 Tipuri de activități                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8.3 Durată |
| Activități aplicative                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8          |
| Noțiuni generale și specifice de securitate și sănătate în muncă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8          |
| Noțiuni de organizare a unității în care se desfășoară practica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 32         |
| Utilități specifice unității în care se desfășoară practica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 36         |
| Instalații și aparatură de bază                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 36         |
| Laboratoare în analiza și controlul materiilor prime și a produselor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 36         |

## 9. Sarcinile studentului<sup>8</sup>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Implicarea în toate activitățile și procesele desfășurate în cadrul unității în care se desfășoară stagiul de practică.</p> <p>Studii detaliate ale tehnologiilor și proceselor de fabricație a produselor alimentare.</p> <p>Realizarea analizelor fizico-chimice și microbiologice ale produselor alimentare.</p> <p>Lucrul în echipă și comunicarea eficientă cu colegii și superiorii pentru a asigura buna desfășurare a activităților.</p> <p>Întocmirea unui jurnal de practică în care să se consemneze activitățile desfășurate, observațiile și rezultatele obținute.</p> <p>Elaborarea caietului de practică respectând cerințele din Regulamentului privind cadrul general de organizare și desfășurare a practicii studenților în UPT</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 10. Evaluare

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

<sup>8</sup> Sarcinile studentului se sintetizează potrivit Regulamentului de practică al facultății.

| 10.1 Criterii de evaluare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10.2 Metode de evaluare                                                                                 | 10.3 Ponderea criteriului în nota finală |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Activitatea desfășurată pe parcursul stagiului de practică – evaluarea va fi făcută de tutorele din unitate. Întocmirea jurnalului și caietului de practică                                                                                                                                                                                                                                                    | Colocviu – se susține în prezență tutorelui din facultate pe baza jurnalului și a caietului de practică | 50%<br><br>50%                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                         |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                         |                                          |
| <b>10.4 Standard minim de performanță (cerințele minim necesare pentru promovarea disciplinei și modul în care se verifică îndeplinirea<sup>9</sup> lor)</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                         |                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul> |                                                                                                         |                                          |

**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 Facultății<sup>10</sup>**

**Decan  
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Mircea Laurențiu DAN

<sup>9</sup> Nu se va explica cum se acorda calificativul de promovare.

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