

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Dunărea de Jos” Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor și Biotehnologii Aplicate
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practică pentru proiectul de diplomă						
2.2 Titularul activităților de curs	Coordonatorii de proiecte de diplomă						
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	P	2.7 Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	2 săptămâni	din care: 3.2 curs		3.3 proiect	30
3.4 Total ore din planul de învățământ	60	din care: 3.5 curs		3.6 proiect	60
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					0
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					10
Examinări					0
Alte activități					0
3.7 Total ore studiu individual	60				
3.9 Total ore pe semestru	100				
3.10 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Notiuni generale de tehnologii, operații și utilaje, calitatea și siguranța alimentelor
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului, ingineriei alimentelor, calității și siguranței alimentelor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a proiectului	<ul style="list-style-type: none"> Sala de curs dotată cu sistem de proiecție; conexiune Internet Laboratoare tehnologice Stații pilot Platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă
-----------------------------------	---

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> C2 - Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară C3 - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. C4 - Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare
-------------------------	---

Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> 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. CT2 - 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. CT3 - 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 (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Pe baza cunoștințelor acumulate în domeniul ingineriei alimentelor, studentul trebuie să aibă capacitatea de a elabora proiectul de diplomă sub îndrumarea unui cadru didactic
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Analiza comparativă a performanțelor unor tehnologii specifice bazată pe cunoștințe interdisciplinare Proiectarea unui flux tehnologic Alegerea de utilaje pentru fluxul tehnologic proiectat Integrarea cunoștințelor de inginerie mecanică, electrică, management și marketing asociate tehnologiilor alimentare Proiectarea de programe și proceduri de igienizare a echipamentelor, spațiilor de producție și personalului Proiectarea unui sistem de management a siguranței și calității alimentelor

8. Conținuturi

8. 1 Practică	Metode de predare	Observații
Redactarea proiectului de diplomă conform cerințelor din <i>Anexa 1. Structura și cuprinsul proiectului de diplomă</i> și <i>Anexa 2. Cerințe de tehnoredactare.</i>	Stimularea gândirii critice, problematizare, verificarea surselor documentare, calcul tehnologic și de utilaj, desen (schițe), diagrame, elaborarea planului HACCP, cerințe specifice de igienizare, controlul procesului tehnologic.	60 ore
Bibliografie <i>Manualul inginerului de industrie alimentară.</i> (1999). Editura Tehnică București, vol. I. <i>Manualul inginerului de industrie alimentară.</i> (2002). Editura Tehnică București, vol. II. Popa, C. (2005). <i>Proiectarea obiectivelor de investiții din industria produselor lactate fermentate</i> , pg. 451-546. În <i>Produse lactate fermentate</i> , Ed. G.M. Costin, Ed. Academica, pag. 451-546, Galați. Stănciuc, N., Rotaru, G. (2008). <i>Programe de masuri preliminare</i> , pg. 139-182, și <i>Proiectarea implementarea unui sistem HACCP</i> , pg. 183-245. În <i>Managementul siguranței alimentelor</i> , Editura Academica, Galați. Note de curs de la disciplinele de specialitate. Depozitul Național Anelis Plus https://portal.anelisplus.ro/content/depozite-institutionale		

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

<ul style="list-style-type: none"> Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Practică	Respectarea cerințelor din	Predare proiect de diplomă	100

	<i>Anexa Structura și cuprinsul proiectului de diplomă și Anexa Cerințe de tehnoredactare – nota minim 6</i>		
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Redactarea proiectului conform cerințelor din <i>Anexa Structura și cuprinsul proiectului de diplomă și Anexa Cerințe de tehnoredactare.</i> 			

Data completării
22.09.2022

Responsabil program de studiu
Prof.dr. ing Anca Nicolau

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului
Prof.dr.ing. Gabriela Bahrin