

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, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnici experimentale						
2.2 Titularul activităților de laborator	<i>Conducătorul lucrării de disertație</i>						
2.3 Titularul activităților de proiect							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I + II	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 laborator	1	3.3 proiect	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 laborator	28	3.6 proiect	-
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Examinări					2
Alte activități					0
3.7 Total ore studiu individual	72				
3.9 Total ore pe semestru	100				
3.10 Numărul de credite	4				

1. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Tehnologii alimentare și pentru alimentație publică și agroturism, Proiectare și promovare produse alimentare, Alimente cu funcționalitate ridicată, Utilaje și echipamente în alimentație publică, Sisteme de managementul calității și siguranței alimentelor,
4.2 de competențe	-

2. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> • Laborator • Biblioteca UDJG, Săli multimedia cu conexiune la Intranet.
5.2. de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate	
Competențe profesionale	<p>C1 - Utilizarea creativă și inovativă a tehnicilor și tehnologiilor în unitățile de alimentație publică și agroturism.</p> <p>C2 - Elaborarea și implementarea proiectelor tehnologice sau de investiții, pe baza utilizării cunoștințelor tehnice și manageriale asociate domeniului alimentației publice și agroturismului.</p> <p>C4 - Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de alimentație publică și agroturism.</p> <p>C6 - Formarea de competențe pentru activități de cercetare, management de programe de cercetare și educație/formare profesională.</p>
Competențe transversale	

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea și consolidarea aptitudinilor necesare elaborării unei lucrări de disertație cu caracter inovativ și aplicativ, bazate pe cunoașterea, înțelegerea și utilizarea conceptelor, teoriilor, metodelor și tehnicilor de cercetare specifice domeniului de masterat.
7.2 Obiectivele specifice	<p>Crearea premiselor pentru elaborarea lucrării de disertație, prin:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborarea documentației prin aprofundarea stadiului actual al cunoașterii în tematica abordată; 2. Stabilirea obiectelor lucrării de disertație în corelație cu tematica abordată și stadiul actual al cunoașterii; 3. Dezvoltarea contribuțiilor proprii la lucrarea de disertație (aplicarea unor metode în vederea rezolvării unor probleme/situații bine definite, tipice tematicii abordate, aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii în elaborarea unei lucrări cu caracter aplicativ, dezvoltarea de soluții concrete la problematicile identificate, elaborarea unor concluzii și a perspectivelor de continuare); 4. Dezvoltarea abilităților de comunicare și argumentare în vederea prezentării lucrării.

8. Conținuturi

8.1 Laborator	Metode de predare	Observații*
1. Stabilirea de comun acord a temei abordate pentru lucrarea de disertație.	Conversația Expunerea Demonstrația Exemplificarea	28 ore
2. Prezentarea conținutului prezentei fișei de disciplină și stabilirea conținutului lucrării și a modalității de abordare și de distribuție a timpului alocat.		
3. Prezentarea și discutarea aspectelor teoretice și metodologice specifice.		
4. Prezentarea și detalierea modului de redactare a lucrării: titlul lucrării, structura lucrării, condiții de tehnoredactare, folosirea referințelor bibliografice, utilizarea figurilor, graficelor, tabelelor, interpretarea statistică etc.		
5. Activități specifice de documentare pe tematica abordată în cadrul Bibliotecii UDJG, unități de producție, spitale, cantine, entități sociale, de control sau pe platforme științifice dedicate (de exemplu, http://www.anelisplus.ro/ , www.science.direct.com , www.springer.com , https://www.tandfonline.com/).		
6. Activități de dezvoltare experimentală/cercetare aplicativă în cadrul laboratoarelor tehnologice pe tematica selectată.		

7. Activități de cercetare 3fundamental/dezvoltare experimentală în cadrul centrelor de cercetare/laboratoarelor tehnologice pe tematica selectată.	Studiu individual, parțial asistat	
8. Activități de documentare și de investigare în cadrul unor unități industriale, medicale, sociale sau/și de control al alimentelor.		
9. Activități de control și expertiză în cadrul laboratoarelor tehnologice pe tematica selectată.		
10. Activități specifice de prelucrare statistică și interpretare a rezultatelor obținute.		
11. Activități de valorificare și diseminare a rezultatelor cercetării, prin participare la Sesiunile de Comunicări Științifice Studentești și, opțional, activități de valorificare și diseminare a rezultatelor cercetării, prin elaborarea, submiterea și publicarea unui articol în reviste/jurnale de specialitate.		
12. Elaborarea și prezentarea unui studiu documentar individual, bazat pe analiza critică a stadiului actual al cunoașterii în cadrul tematicii abordate în lucrarea de disertație.		
Bibliografie: Se recomandă ca materialul elaborat să cuprindă cel puțin 10 titluri bibliografice actuale (din ultimii 10 ani) pe tematica abordată, prin consultarea platformelor științifice online, anuarelor statistice naționale și internaționale, cărți și monografii de specialitate etc.		

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

- Cunoștințele aprofundate în cadrul acestei discipline sunt necesare pentru dezvoltarea unor competențe pentru activități de proiectare, amenajare, organizare și promovare a unei activități agroturistice, în concordanță cu legislația și cerințele pieței de desfacere a produsului turistic.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Laborator	Desfășurarea activităților practice în integralitatea lor	Evaluare pe parcurs	60%
	Elaborarea și susținerea lucrării	Evaluare lucrare	40%
10.5 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Capacitate de elaborare a unei lucrări cu caracter aplicativ, corespunzătoare domeniului de masterat, care respectă normele de etică și integritate academică. 			

Data completării
20.09.2022

Semnătura titularului de laborator
Coordonatorul lucrării de disertație

Semnătura titularului de proiect
Coordonatorul lucrării de disertație

Data avizării în departament
22.09.2022

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 BAHIM*