

FIȘA DISCIPLINEI¹⁾

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Petrol – Gaze din Ploiești
1.2. Facultatea	Tehnologia Petrolului și Petrochimie
1.3. Departamentul	Chimie
1.4. Domeniul de studii universitare	Inginerie Chimica
1.5. Ciclul de studii universitare	Licenta
1.6. Programul de studii universitare	Controlul și securitatea produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRACTICA 2		
2.2. Titularul activităților de curs	Sef.lucr.dr.ing. Dutescu-Vasile Cristina și superviserii		
2.3. Titularul activităților aplicative	Sef.lucr.dr.ing. Dutescu-Vasile Cristina		
2.4. Anul de studiu	III		
2.5. Semestrul *	6		
2.6. Tipul de evaluare	V		
2.7. Categoria formativă** / regimul*** disciplinei	S2/O		

* numărul semestrului este conform planului de învățământ;

** fundamentală = F0; de domeniu = D1; de specialitate = S2; complementară = C3

*** obligatorie = O; opțională = A; facultativă = L

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

3.1. Număr de ore pe săptămână		din care: 3.2. curs	-	3.3. Seminar/laborator	-
3.4. Total ore din planul de învățământ		din care: 3.5. curs		3.6. Seminar/laborator	90
3.7. Distribuția fondului de timp					
Studiu după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					
3.8. Total ore pe semestru					
3.9. Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	➤ Cunoștințe de Tehnologii alimentare generale. Biochimie alimentară, Procese hidrodinamice
4.2. de competențe	➤ -

¹⁾ Adaptare după Ordinul Ministrului educației, cercetării, tineretului și sportului nr. 5 703/2011 privind implementarea Codului național al calificărilor din învățământul superior, publicat în Monitorul Oficial al României, partea I, nr.880 bis / 13.XII.2011

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a	➤ -
-----------------------	-----

cursului	
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tablouri de comanda automatizate, companii cu infrastructura necesare desfasurarii lucrarilor specifice disciplinei ➤ Hala de productie sau ambalare produse alimentare

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>analizeaza procese de productie în vederea îmbunatatirii;</p> <p>stabileste standarde pentru instalatiile de productie;</p> <p>aplica metoda HACCP (analiza riscurilor si punctele critice de control);</p> <p>aplica bune practici de fabricatie (BPF) ;</p> <p>efectueaza controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor;</p> <p>aplica reglementari referitoare la fabricarea alimentelor si a bauturilor;</p> <p>asigura conformitatea produsului finit cu cerintele;</p> <p>gestioneaza laboratorul de fabricare a alimentelor;</p> <p>efectueaza analiza riscurilor legate de alimente ;</p> <p>aplica principii ale tehnologiei alimentare ;</p>
Competențe transversale	<p>gestioneaza cunostintele în vederea unui impact strategic;</p> <p>interactiuneaza profesional în mediile de cercetare si profesionale;</p> <p>desfasoara activitati de cercetare la nivel interdisciplinar;</p> <p>aplica tehnici de analiza statistica;</p> <p>asigura managementul de proiect;</p> <p>aplica principiile eticii si integritatii stiintifice în activitatile de cercetare;</p> <p>sintetizeaza informatii;</p> <p>monitorizeaza dezvoltarea productiei;</p> <p>optimizeaza productia;</p> <p>planifica activitati de inginerie;</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>Familiarizarea studentilor cu aspectele practice dintr-o entitate din industria alimentara.</p> <p>Intelegerea necesitatii identificarii, caracterizarii si conducerii optimale a proceselor din industria alimentara.</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>Dezvoltarea capacitatii de a identifica calitativ si cantitativ parametri ce influenteaza conducerea automatizata a instalatiilor din industria alimentara.</p> <p>Aspecte privind analiza calitativa si cantitativa a produselor alimentare.</p> <p>Formarea abilitatilor de a identifica fluxurile pe care se pot aplica tehnici de conducere optimala.</p>

8. Conținuturi

8.1. Curs , Studiu individual (unitati de invatare)	Nr.ore	Metode de predare	Observații
1. Instructaj NTS si ISU	6	Explicatia,conversatia, observatia	
2. Caracterizarea proceselor studiate din punct de vedere al automatizarii. Fluxul tehnologic si factorii procesului	24		
3. Sisteme de control al calitatii specifice instalatiei in care efectueaza practica	12		
4. Conducerea proceselor tehnologice si urmarirea securitatii alimentare in sistem informatizat.	18		
5. Sisteme de urmarire a calitatii produselor alimentare specifice procesului analizat (proiectarea sistemelor de prelucrare a datelor, analiza rezultatelor, conducerea cu calculatorul etc.). Sisteme de contorizare automatizate pe fluxurile principale si pe utilitati (abur, combustibil etc.) in instalatie	30	Explicatia,conversatia, observatia	

Bibliografie:

1. Băisan I., Operații și tehnologii în industria alimentară, Universitatea Tehnică Gheorghe Asachi din Iași, 2015
2. Banu C. (coord.), Manualul inginerului de industrie alimentară, Ed. Tehnică, București, 2002

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

- Conținutul disciplinei, ca și tematica lucrărilor de laborator corespund curriculei din alte centre universitare, din țară sau din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri, atât cu reprezentanți ai partenerilor economici, cu absolvenți, precum și cu cadre didactice din facultățile care au specializarea inginerie chimică.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Verificari pe parcurs	Evaluarea cunostintelor teoretice si practice, evaluare realizata prin intrebari	Examinare orala pe baza caietului de practica	30%
10.5. Examen la sfarsitul practicii	Cunostinte generale despre lucrarile efectuate, evaluare realizata prin intrebari referitoare la subiectul lucrarii	Examinare orala	70%

10.6. Standard minim de performanță

Examinare scrisă:

- Pentru nota 5 este necesară obținerea unui punctaj de minim 50% pentru cunoștințele teoretice, precum și dovedirea unui nivel minim de înțelegere și de rezolvare a aplicațiilor din subiectul de examen (minim 50%)
- Pentru nota 10 este necesară obținerea unui punctaj maxim pentru cunoștințele teoretice și rezolvarea completă și corectă a aplicațiilor din subiectul de examen (minim 95%).

Data completării
23.09.2024

Semnătura supervizor

Semnătura responsabil

Data avizării în departament

30.09.2024

Semnătura directorului de
departament
Conf.univ.dr.chim. Mihai Sonia

Decan
Şef. lucr. dr. ing. Duşescu – Vasile Cristina