

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 Chimică
1.5. Ciclul de studii universitare	Licență zi
1.6. Programul de studii universitare	Controlul și Securitatea Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Elaborarea proiectului de diplomă
2.2. Titularul activităților de curs	-
2.3. Titularul activităților seminar/laborator	-
2.4. Titularul activității proiect	Șef lucr.dr.ing. Matei Dănuța
2.5. Anul de studiu	IV
2.6. Semestrul *	8
2.7. Tipul de evaluare	Verificare
2.8. Categoria formativă** / regimul*** disciplinei	DD/O

* numărul semestrului este conform planului de învățământ;

** DF - Discipline fundamentale; DD - discipline de domeniu; DS - discipline de specialitate; DC - discipline complementare, DA - disciplina de aprofundare, DSI- disciplina de sinteza.

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

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2. curs	-	3.3. Seminar/laborator	-	3.4. Proiect	4
3.5. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.6. curs	-	3.7. Seminar/laborator	-	3.8. Proiect	56
3.9. Distribuția fondului de timp							ore
Studiu după manual, suport de curs, bibliografie și notițe							6
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren							10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri							14
Tutoriat							12
Examinări							2
Alte activități							-
3.10. Total ore studiu individual	44						
3.11. Total ore pe semestru	56						
3.12. Numărul de credite	4						

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	➤ Parcurgerea și cunoașterea disciplinelor de la specializarea Controlul și Securitatea produselor alimentare
4.2. de competențe	➤ Cunoaștințe informatice elementare ➤ Cunoașterea limbii engleze, nivel mediu

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 laboratorului	-

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ examinează principii tehnice; ➤ asigură conformitatea produsului finit cu cerințele; ➤ creează noi concepte; ➤ efectuează analiza riscurilor legate de alimente; ➤ aplică principii ale tehnologiei alimentare; ➤ elaborează procese de producție alimentară;
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ desfășoară activități de cercetare la nivel interdisciplinar, ➤ aplica principiile eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare, ➤ vorbește mai multe limbi străine, ➤ sintetizează informații.

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	➤ Obiectivul principal al disciplinei constă în asigurarea cunoștințelor de bază privind elaborarea proiectului de diplomă
7.2. Obiectivele specifice	<p>Studentul care va parcurge și absolvi cu succes disciplina va fi capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Realizeze o documentare corectă ➤ Înțeleagă și să utilizeze terminologia specifică din domeniu securității alimentelor ➤ Interpreteze datele de proiectare primite ➤ Fie capabili să abordeze tema controlului și securității alimentelor din procesului studiat ➤ Cunoască procesele din industrie, în termeni de materii prime, produse și tipurile de poluanți existenți.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Nr.ore	Metode de predare	Observații
8.2. Laborator	Nr. ore	Metode de predare	Observații
8.3. Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Prezentarea structurii preliminare a proiectului de diploma	2		Temă: Întocmirea cuprinsului proiectului
Stabilirea de către student a scopului si a obiectivelor	2		Temă: Stabilirea obiectivelor si a scopului

Reguli de redactare	4	Sistem de tip colocvial în care studenții participa la discuții pe baza subiectelor prezentate, respectiv a rezultatelor obținute	
Alcătuirea introducerii	2		
Alegerea termenilor de specialitate utilizați în documentare	2		Temă: Alegerea cuvintelor cheie
Căutarea și analiza literaturii de specialitate. Interpretarea articolelor de specialitate	4		Temă: Sinteza unui articol de specialitate Temă: Traducerea unui articol de specialitate dintr-o limbă de circulație internațională
Întocmirea capitolului de date de literatură	4		
Structurarea părții aplicative a proiectului programului experimental /analizei tehnologic /bilanțului de mediu / abordării specifice temei alese	4		
Alegerea și prezentarea metodelor de analiza	4		
Elemente generale de calculul tehnologic/dimensionare/model matematic	4		
Tehnoredactare: grafice, diagrame, tabele	6		Temă: Prezentarea datelor tabelar și grafic
Analiza datelor obținute în partea experimentală/de modelare/proiectare	2		
Elaborarea schemelor de proces	2		
Compararea datelor obținute cu datele de specialitate	2		
Redactarea concluziilor; trasarea direcțiilor viitoare de cercetare	4		
Reguli de alcătuire a bibliografiei	2		
Tehnici de prezentare. Limbaj corporal	6	Temă: Întocmirea unei prezentări	
Bibliografie			
1. Ghid privind elaborarea și prezentarea proiectului de diplomă https://tpp.upg-ploiesti.ro/images/Educatie/Ghid_elaborare_proiecte_de_diploma.pdf			
2. Cărți de referință în domeniul ales			
3. Surse digitale, acces la literatura științifică,			
<ul style="list-style-type: none"> • Science Direct Freedom Collection Journals: http://www.sciencedirect.com • Springer Link Journals: http://www.springerlink.com • Thomson Web Of Knowledge: http://isiknowledge.com • Scopus: http://www.scopus.com 			
Wiley Journals: http://onlinelibrary.wiley.com/			

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

- Conținutul disciplinei este o ocazie dată studenților de la programele de studii cu profil de a se asigura că vor face față multelor provocări de pe piața muncii, în concordanță cu așteptările angajatorilor. Conține repere teoretice, metodologii și proceduri ce pot fi utile studenților în demersul de inserție socială și profesională.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs			
10.5. Laborator			
10.6. Proiect	Teme pe parcurs. Media notelor acordate la fiecare etapă	Evaluarea activității;	40%
	Ritmicitate	Participarea activă la activitățile specifice.	20%
	Prezentare	Realizarea și susținerea orală a unui proiect de documentare (claritate, elocvență, atitudine)	40%
10.7. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Media notelor acordate la temele de pe parcursul activității să fie de minim 6 pentru a fi admis. ➤ Studenții finalizează proiectul de documentare bazat pe literatura specifică temei individuale de la proiectul de diploma la nivel cel puțin satisfăcător; ➤ Studenții sunt capabili să elaboreze un proiect de documentare original; 			

Data
completării
25.09.2024

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de
seminar/laborator

Semnătura titularului de proiect

Data avizării în
departament

30.09.2024

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

Decan
Șef lucr.dr.ing. Dușescu - Vasile Cristina