

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 Proiect Diplomă
2.2. Titularul activităților de curs	Sef lucr.. dr. ing. Dutescu-Vasile Cristina și supervizarea
2.3. Titularul activităților aplicative	Sef lucr.. dr. ing. Dutescu-Vasile Cristina și Coordonatorii Proiectelor de diploma
2.4. Titularul activității proiect	-
2.5. Anul de studiu	IV
2.6. Semestrul *	8
2.7. Tipul de evaluare	Verificare
2.8. 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 semestru	60
3.2. Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	➤ Cunoștințe de Chimie organică, Procese hidrodinamice, Procese de transfer de masă, Procese transfer căldură, Procese termocatalitice (1 și 2), Scheme complexe de rafinării, Petrochimie.
4.2. de competențe	➤ <i>Nu e cazul.</i>

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 practicii	➤ Laboratoare/companii cu infrastructura necesara desfășurării stagiului de practică pentru realizarea proiectului de diplomă

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none">➤ Descrierea, analiza și utilizarea conceptelor și teoriilor fundamentale din domeniul ingineriei chimice➤ Exploatarea proceselor și instalațiilor cu aplicarea cunoștințelor din domeniul ingineriei chimice➤ Analiza operațiilor unitare din industria de proces și evaluarea acestora în scopul îmbunătățirii performanțelor proceselor chimice➤ Analiza proceselor industriale și evaluarea acestora în scopul îmbunătățirii performanțelor.➤ Rezolvarea eficientă a problemelor de operare și conducere a proceselor studiate în timpul proiectului de diploma.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none">➤ Executarea sarcinilor profesionale conform cerințelor precizate și în termenele impuse, cu respectarea normelor de etică profesională și de conduită morală, urmând un plan de lucru prestabilit și cu îndrumare calificată➤ Rezolvarea sarcinilor profesionale în concordanță cu obiectivele generale stabilite prin integrarea în cadrul unui grup de lucru și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate➤ Informarea și documentarea permanentă în domeniul său de activitate în limba română și într-o limbă de circulație internațională, cu utilizarea metodelor moderne de informare și comunicare

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>Înțelegerea necesității identificării, caracterizării și păstrării unui mediu nepoluat (cauze-efect) prin cunoașterea activităților din industrie</p> <p>Pe baza cunoștințelor acumulate în domeniul ingineriei chimice studentul să poată elabora un proiect de diplomă sub îndrumarea unui cadru didactic de specialitate în domeniul controlului și securității produselor alimentare</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>Dezvoltarea capacității de a identifica calitativ și cantitativ materiile prime și produsele rezultate în industria alimentară</p> <p>Aplicarea analizei calitative și cantitative a produselor obținute</p> <p>Capacitatea de a putea proiecta utilaje specifice ingineriei chimice</p> <p>Formarea abilităților de a identifica și aplica tehnologiile moderne care pot îmbunătăți calitatea produselor alimentare</p>

8. Conținuturi

8.1. Curs Studiu individual (unități de învățare)	Nr.ore	Metode de predare	Observații
8.1.1. Instructaj NTS și ISU. Norme legislative specifice	8	<i>Se vor utiliza toate facilitatile oferite de partenerul industrial in care studentul își desfășoară practica</i>	
8.1.2. Amplasament, Procesul tehnologic, Utilaje specifice și Fluxul tehnologic general al instalației proiectate/simulate/analizate	9	<i>Se vor utiliza toate facilitatile oferite de partenerul industrial in care studentul își desfășoară practica</i>	
8.1.3. Parametrii cheie/de lucru ai procesului ce se studiaza in cadrul proiectului de diploma: temperaturi, materii prime, presiuni etc.	8		
8.1.4. Analize calitative și cantitative ale materiilor prime si produselor. Metode de analiza si aparatura aferenta	9	<i>Se vor utiliza toate facilitatile oferite de partenerul industrial in care studentul își desfășoară practica</i>	
8.1.5. Conducerea si optimizarea proceselor din industria alimentara.	8		
8.1.6. Bilanțuri materiale si termice pe instalatiile/utilajele studiate. Comparatie cu date din literatura	9	<i>Se vor utiliza toate facilitatile oferite de partenerul industrial in care studentul își desfășoară practica</i>	
8.1.7. Analiza funcționării diverselor aparate/utilaje din instalațiile industriale. Comparatie cu datele obtinute prin proiectare/analiza tehnologica.	9		
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> Banu C. (coord.), Manualul inginerului de industrie alimentară, Ed. Tehnică, București, 2002 Banu C. (coord.), Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, Ed. Tehnică, București, 1993 Băisan I., Operații și tehnologii în industria alimentară (curs pentru studenții specializării Mașini și Instalații pentru Agricultură și Industria Alimentară), Universitatea Tehnică Gheorghe Asachi din Iași, 2015 <p>Berk Z., Food Process Engineering and Technology (2nd Edition), Academic Press, 2013</p> <p>***Proceduri de lucru in industria alimentara</p>			

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

Conținutul disciplinei, ca și tematica lucrărilor experimentale efectuate în cadrul proiectului de diplomă corespund curriculei din alte centre universitare, din țară sau din străinătate, cu specializarea ingineria chimica. Tematica și apoi realizarea efectivă a proiectului de diplomă se discută anterior cu reprezentanți ai partenerilor economici, cu absolvenți, precum și cu alte cadre didactice din facultățile care au specializarea Ingineria chimica.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Verificări pe parcurs	Evaluarea cunoștințelor teoretice și practice, dobândite pe parcursul stagiului	Examinare orală pe baza caietului de practică	30%
10.5. Examen la sfârșitul practicii	Evaluarea cunoștințelor dobândite de student în stagiul de practică, evaluare realizată de către coordonatorul proiectului de diplomă	Examinare orală	70%
10.6. Standard minim de performanță			
Examinare finală: <ul style="list-style-type: none">➤ Pentru nota 5 este necesară obținerea unui punctaj de minim 50% pentru cunoștințele teoretice și practice dobândite în cadrul stagiului de practică➤ Pentru nota 10 este necesară obținerea unui punctaj maxim pentru cunoștințele teoretice și practice pentru activitățile derulate în timpul colectării și prelucrării datelor necesare finalizării proiectului de diplomă.			

Data completării
23.09.2024

Semnătura coordonator

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

Data avizării în departamentul coordonator
30.09.2024

Decan,
Sef lucr.dr.ing. Dusescu-Vasile Cristina Maria