

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai, Cluj-Napoca
1.2 Facultatea	Chimie și Inginerie Chimică
1.3 Departamentul	Chimie
1.4 Domeniul de studii	Interdisciplinar Chimie/Inginerie chimica
1.5 Ciclu de studii	Master
1.6 Programul de studiu / Calificarea	Procesarea si controlul alimentelor/diploma de master

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	CMR 8146 Practica de specialitate						
2.2 Titularul activităților de curs	-						
2.3 Titularul activităților de seminar	Indrumator lucrare de disertatie						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	4	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Ob/DS

DS=disciplina de specialitate

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	7	Din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator	7
3.4 Total ore din planul de învățământ	98	Din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/laborator	98
Distribuția fondului de timp:					27 ore
Studiul 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					24
Tutoriat					-
Examinări					3
Alte activități:					-
3.7 Total ore studiu individual	27				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurare a laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Prezenta la laborator este obligatorie Studentii se vor prezenta în laborator cu echipament de protecție (halat, manusi, ochelari). Studentii vor cunoaște principiul lucrării de laborator pe care urmează să o efectueze. Studentii se vor prezenta la laborator cu telefoanele mobile închise
------------------------------------	---

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>Cunoașterea înțelegerea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale exploatarei proceselor chimice din industria alimentară</p> <p>Explicarea și interpretarea principiilor și metodelor utilizate în exploatarea proceselor din industria alimentară</p> <p>Monitorizarea proceselor din industria alimentară, identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții în condiții de asistență calificată</p> <p>Abilități de evaluare critică a proceselor, echipamentelor, procedurilor și produselor din industria alimentară cu utilizarea unor instrumente și metode de evaluare specifice chimiei alimentare</p> <p>Elaborarea unor proiecte profesionale pentru tehnologiile din domeniul industriei alimentare</p>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • Executarea sarcinilor solicitate cu autonomie, responsabilitate și cu respectarea normelor de etică profesională • Rezolvarea sarcinilor solicitate în concordanță cu obiectivele stabilite prin interacțiuni de grup • Informarea și documentarea permanentă în domeniul de activitate

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Dobândirea cunoștințelor necesare pentru realizarea activităților experimentale cu specific divers din cadrul domeniului de masterat
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Aprofundarea cunoștințelor necesare pentru realizarea activităților experimentale • Dobândirea cunoștințelor necesare pentru culegerea, interpretarea, analiza și sistematizarea datelor experimentale

8. Conținuturi

8.1 Laborator: Practica de specialitate Activitatea va fi organizată pe 3 module, în trei laboratoare diferite din cadrul Facultății de Chimie și Inginerie Chimică sau într-un institut de cercetare din cadrul Universității „Babes-Bolyai”	Metode de predare	Observații
I. Participarea activă la experimente desfășurate în laboratoare de profil din domeniul programului de master		Laborator 1
8.1.1. Participarea activă la pregătirea activităților experimentale (aparatură, sticlărie, reactivi, sisteme și programe de calcul)	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	6 ore
8.1.2. Participarea activă la realizarea activităților experimentale specifice laboratorului în care se desfășoară practica	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	23
8.1.3. Participarea activă la analiza datelor experimentale, prelucrarea rezultatelor și formularea concluziilor	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	4 ore
II. Participarea activă la experimente desfășurate în laboratoare de profil din domeniul programului de master		Laborator 2
8.1.4. Participarea activă la pregătirea activităților	Explicația; Conversația;	6 ore

experimentale (aparatura, sticlărie, reactivi, sisteme și programe de calcul)	Descrierea; Problematizarea	
8.1.5. Participarea activă la realizarea activităților experimentale specifice laboratorului în care se desfășoară practica	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	23
8.1.6. Participarea activă la analiza datelor experimentale, prelucrarea rezultatelor și formularea concluziilor	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	4 ore
III. Participarea activă la experimente desfășurate în laboratoare de profil din domeniul programului de master		Laborator 3
8.1.7. Participarea activă la pregătirea activităților experimentale (aparatura, sticlărie, reactivi, sisteme și programe de calcul)	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	6 ore
8.1.8. Participarea activă la realizarea activităților experimentale specifice laboratorului în care se desfășoară practica	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	22
8.1.9. Participarea activă la analiza datelor experimentale, prelucrarea rezultatelor și formularea concluziilor	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	4 ore
Bibliografie		
1. Indicată de îndrumătorul lucrării de disertație (conform programului de master pe care îl urmează studentul).		

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu competențele parțiale cerute pentru ocupațiile posibile iar competențele și calificările au fost stabilite în concordanță cu competențele din Suplimentul la diplomă și calificările din ANC.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.5 Seminar/Laborator			100%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Nota 5 (cinci) la examen. 			

Data completării

14.04.2024

Semnătura titularului de curs

.....

Semnătura titularului de seminar

.....

Data avizării în departament

16.04.2024

Semnătura directorului de departament

