

FIȘA DISCIPLINEI

Practica de domeniu

Anul universitar 2026-2027

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	Inginerie chimică
1.5. Ciclu de studii	Licență
1.6. Programul de studii / Calificarea	Chimie alimentară și tehnologii biochimice/Inginer chimist
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Practica de domeniu			Codul disciplinei	CLR2066
2.2. Titularul activităților de curs	-				
2.3. Titularul activităților de seminar	Lect. dr. ing. Burca Silvia – responsabil la nivel de facultate Responsabil CATB_Prof. Dr. Luminița David				
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	6	2.6. Tipul de evaluare	Colocviu
2.7. Regimul disciplinei	Obligativu		2.8. Tipul disciplinei	Disciplină de specializare (DS)	

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	6.4	din care: 3.2. curs	-	3.3. seminar/laborator	6.4
3.4. Total ore din planul de învățământ	90	din care: 3.5. curs	-	3.6 seminar/laborator	90
Distribuția fondului de timp pentru studiul individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)					10 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe (AI)					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat (consiliere profesională)					-
Examinări					2
Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)				10	
3.8. Total ore pe semestru				100	
3.9. Numărul de credite				4	

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Nu este cazul
4.2. de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Nu este cazul
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	1. Studenții vor respecta normele de protecția muncii și de comportament impuse de instituția în care își desfășoară practica 2. Studenții se vor prezenta la stagiul îmbrăcați adecvat (pantofi corespunzători, cu talpa joasă, bine legați de picior) cu halat și telefoanele mobile închise 3. Nu va fi acceptată întârzierea

	4. Studenții nu pot desfășura activități neînsoțiți în incinta locului de practică și nu pot părăsi locul de practică decât cu acordul responsabilului de practică.
--	---

6.1. Competențele dobândite în urma absolvirii programului de studii (se preiau din planul de învățământ)¹

Competențe profesionale	
Codul competenței	Competență
CP4	Exploatarea proceselor și instalațiilor specifice din industria alimentară și tehnologiilor biochimice.
CP5	Aplicarea tehnicilor moderne pentru controlul fabricației și stabilirea calității produselor alimentare.
Competențe transversale	
Codul competenței	Competență
CT1	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.
CT3	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.

6.2. Rezultatele învățării specifice programului de studii (se preiau din planul de învățământ)²

Rezultatele învățării vizate prin disciplină		
Codul competenței	Cunoștințe și înțelegere (Knowledge and understanding)	Abilități academice specifice (Specific academic skills)
CP4	1. Descrie procese specifice industriei alimentare, identifica tipurile de instalații și echipamente utilizate în industria alimentară și în biotehnologii	1. Operează cu concepte, principii și metode de bază din chimia și biochimia alimentelor necesare în cadrul proceselor tehnologice din industria alimentară și biotehnologii. 2. Aplica concepte, principii și metode din ingineria chimică în utilizarea corectă a instalațiilor și echipamentelor tehnologice specifice industriei alimentare și a biotehnologiilor.
CP5	2. Descrie, compara și explica tehnici și metode moderne de analiză fizico-chimică și microbiologică utilizate în controlul proceselor din industria alimentară și al calității produselor alimentare	3. Realizează analize de laborator conform unor protocoale prestabilite, utilizând echipamente de laborator pentru determinarea parametrilor de calitate

7. Rezultatele învățării specifice disciplinei

Cunoștințe și înțelegere (Knowledge and understanding)
1. Definește etapele unui proces tehnologic
2. Identifică și descrie utilaje specifice proceselor tehnologice din ingineria chimică, ingineria alimentară și a proceselor biochimice.
3. Identifică metodele și aparatura necesară pentru controlul analitic al materiilor prime și produselor finite
4. Recunoaște metode de automatizare și optimizare pentru un proces tehnologic specific industriei chimice/alimentare

¹ Se vor prelua din Planul de învățământ al programului de studii acele competențe profesionale și/sau transversale la dezvoltarea cărora contribuie disciplina pentru care se elaborează fișa disciplinei. Pentru fiecare competență se va prelua întregul enunț, inclusiv codul competenței, cu formularea care apare în planul de învățământ, fără modificări. Dacă nu se preia nici o competență din oricare din cele două categorii, se șterge linia din tabel aferentă acelei categorii.

² Se menționează rezultatele învățării specifice programului de studiu la dezvoltarea cărora contribuie disciplina pentru care se elaborează fișa. Enunțurile, preluate fără modificări din Planul de învățământ în funcție de tipul disciplinei (DF/DS/DC) se trec în dreptul competenței asociate.

Abilități academice specifice (Specific academic skills)
1. Aplică norme de securitate și sănătate în muncă
2. Elaborează și interpretează scheme tehnologice și de automatizare a proceselor.
3. Realizează analize de laborator.

8. Conținuturi

8.2 Seminar	Metode de predare - învățare	Observații
8.2.1. Prezentarea unității cu referire la alegerea amplasamentului funcție de resursele de materii prime, energie, forță de muncă, etc; Protecția muncii.	Explicația; Conversația; Descrierea;	3 ore
8.2.2. Studiul unui proces tehnologic: etape procesului – scheme de operații, scheme tehnologice.	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.3. Studiul unui proces tehnologic: controlul calitativ al materiilor prime și etapele procesului de pregătire a acestora.	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.4. Parametri procesului tehnologic.	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.5. Studiul unui proces tehnologic: utilaje principale (tipuri, descriere, mod de funcționare).	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.6. Prelucrarea masei de reacție ce rezultă în proces.	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.7. Automatizarea procesului tehnologic.	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.8. Optimizarea procesului tehnologic.	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.9. Produși de reacție – control calitativ, analize (Aparatură, metode de analiză)	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.10. Ape reziduale rezultate din procesul tehnologic – controlul calitativ, metode de epurare, descrierea procesului și a utilajului cheie	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.11. Organizarea unor activități interactive pentru: - găsirea de soluții și propuneri de idei pentru rezolvarea unor probleme tehnice și tehnologice apărute în funcționare; - îmbunătățirea relațiilor de colaborare și comunicare între studenți.	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	10 ore
8.2.12. Predarea portofoliului de practică. Susținere Colocviu	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; Dezbateră;	2 ore
Bibliografie		
1. Documentație tehnică din instituția în care are loc stagiul de practică		
2. Documentație științifică primită de la tutore.		

9. Evaluare

Tip activitate	9.1 Criterii de evaluare ³	9.2 Metode de evaluare ⁴	9.3 Pondere din nota finală
9.4 Curs			
9.5 Seminar/laborator	Întocmirea caietului/portofoliului de practică conform cerințelor Calitatea materialului inclus în caiet	Colocviu – se susține în ultima zi de practică, în prezența responsabilului de specializare	50%
	Activitatea pe parcursul stagiului – nota va fi acordata de tutorele din laboratorul în care se desfășoară practica		30%
	Susținerea colocviului		20%
9.6 Standard minim de promovare			
<ul style="list-style-type: none">Efectuarea celor 90 ore,Nota 5 (cinci) pe întreaga activitate desfasurata in perioada stagiului de practica (se acordă de către cadrul didactic care a coordonat practica).			

10. Etichete ODD (Obiective de Dezvoltare Durabilă / Sustainable Development Goals)⁵

								
Eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă								
1 FĂRĂ SĂRĂCIE	2 FOAMETE „ZERO”	3 SĂNĂTATE ȘI BUNĂSTARE	4 EDUCĂȚIE DE CALITATE	5 EGALITATE DE GEN	6 APĂ CURATĂ ȘI SĂNĂTATE	7 ENERGIE CURATĂ ȘI LA PREȚURI ACCESIBILE	8 MUNCĂ DECENTĂ ȘI CREȘTERE ECONOMICĂ	9 INDUSTRIE, INOVAȚIE ȘI INFRASTRUCTURĂ
								Nu se aplică nici o etichetă

Data completării:

20.04.2026

Semnătura titularului de curs

Lect. dr. ing. Burca Silvia – responsabil la nivel de facultate
Responsabil CATB_Prof. Dr. Luminița David

Semnătura responsabilului de specializare

Lect. dr. ing. Burca Silvia – responsabil la nivel de facultate
Responsabil CATB_Prof. Dr. Luminița David

Data avizării în departament:

24.04.2026

Semnătura directorului de departament

Prof.univ.Tosa Monica Ioana

³ Criteriile de evaluare trebuie să reflecte direct rezultatele învățării vizate la nivel de program de studii, respectiv la nivel de disciplină. Mai concret, se evaluează achizițiile de învățare menționate în rezultatele anticipate ale învățării.

⁴ Se recomandă stabilirea atât a metodelor de evaluare finală, cât și a strategiei de evaluare pe parcurs.

⁵ Selectați o singură etichetă, cea care, în conformitate cu [Procedura de aplicare a etichetelor ODD în procesul academic](#), se potrivește cel mai bine disciplinei. Dacă disciplina tratează tema dezvoltării durabile la modul general (de ex. prin prezentarea/introducerea cadrului general al dezvoltării durabile etc.) atunci se poate alocă eticheta generală de Dezvoltare Durabilă. Dacă niciuna dintre etichete nu descrie disciplina, selectați ultima opțiune: „Nu se aplică nici o etichetă”.