UOC-PO-10 Anexa 3a

FIŞA DISCIPLINEI
(Practica în unităţi industriale II)

1. Date despre program

1.1 Instituţia de învăţământ superior	**UNIVERSITATEA „OVIDIUS" DIN CONSTANŢA**
1.2 Facultatea	Ştiinţe Aplicate şi Inginerie
1.3 Departamentul	Ştiinţe Aplicate şi Inginerie
1.4 Domeniul de studii	**Inginerie chimică**
1.5 Ciclul de studii	**Licenţă**
1.6 Programul de studii	**Chimie Alimentară şi Tehnologii Biochimice**
1.7. Anul universitar	**2026 - 2027**

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei			**Practica în unităţi industriale II**				
2.2 Cod disciplină			**CT3207**				
2.3 Titularii de disciplină			**Barbeş Lucica,** Conf. univ. habil. dr. ing., **Soceanu Alina**, Conf. univ. dr. **Bercea Georgiana Irina**, asist. drd. ing., **Ilie Anamaria**, asist. drd. ing.				
2.5 Anul de studii	**III**	2.6 Semestrul	**6**	2.7 Tipul de evaluare	**Colocviu**	2.8 Regimul disciplinei	**DS/DI**

* DS – disciplină de specializare; ** DI – disciplină impusă (obligatorie)

3. Timpul total (ore pe semestru)

3.1 Număr de ore activităţi directe pe săptămână	**30**	din care: 3.2 activităţi practice	30	3.3 aplicații	-
3.4 Total ore activităţi directe pe semestru	**90**	din care: 3.5 activităţi practice	90	3.6 aplicații	-

3.7 Total ore de studiu individual	**10**
Distribuția fondului de timp	*[ore]*
Studiul cărților, manualelor, suportului de curs,, notițelor, bibliografie minimală recomandată	-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	2
Pregătire seminar / laborator / proiect, teme, referate, portofolii şi eseuri	4
Pregătire pentru prezentări sau verificări	2
Pregătire pentru examinarea finală	2
Alte activități: consultații	0
3.8 Total ore pe semestru	***90 + 10 = 100***
3.9 Numărul de credite	**4**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	**-**
4.2 de rezultate ale învățării	**-**

5. Condiții necesare pentru desfășurarea optimă a activităților didactice (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	-
5.2 de desfăşurare al laboratorului	-

6. Obiectivele disciplinei

6.1 Obiectivele generale ale disciplinei	Însușirea normelor generale de securitate în muncă. Familiarizarea cu modul de organizare a muncii într-o instalație industrială. Observarea și însușirea fluxului tehnologic specific ramurii industriale studiate. Observarea principalelor utilaje de pe fluxul tehnologic. Însușirea metodelor de analiză pentru principalele analize care se execută în cadrul laboratoarelor de specialitate.
6.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea capacităţii studentului de a înţelege procesele industriale, crearea abilităţii studenţilor de a rezolva rapid şi corect problemele legate de noţiunile fundamenetale discutate în stagiul de pregătire. Identificarea şi soluţionarea problemelor generale legate de activitatea industrială. Conştientizarea importanţei pregătirii pe parcursul stagiului pentru obţinerea rezultatelor bune şi durabile, conştientizarea importanţei căutării, cercetării proprie legate de învăţare, efectuate corect şi la timp.

7. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul: – cunoaște principiile de funcționare ale sistemelor și echipamentelor utilizate în ingineria chimică. – descrie procesele tehnologice specifice industriei chimice.
Aptitudini	Studentul: – utilizează echipamente și sisteme conform cerințelor industriale. – aplică metode de măsurare și control al parametrilor tehnologici în sisteme de fabricație automatizate. – analizează datele obținute din procesele industriale pentru corectarea deficiențelor tehnologice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul: – respectă normele de securitate şi sănătate în muncă în cadrul activităților practice din industrie. – demonstrează inițiativă și adaptabilitate în rezolvarea problemelor tehnice întâlnite în practica industrială. – se implică activ în activitățile de învățare practică și în dezvoltarea abilitătilor necesare unei cariere în ingineria chimică.

8. Conţinuturi

8.1 Activităţi practice	**Metode de predare**	**Număr ore alocate**
I. Industria de prelucrare și procesare a laptelui 1. Cunoașterea normelor de securitate în muncă, de prevenire și pentru situaţii de urgenţă. 2. Cunoașterea normelor naționale și europene de calitate specifice industriei laptelui. 3. Recepția calitativă și cantitativă a laptelui. 4. Descrierea fluxului tehnologic de prelucrare a laptelui de consum, cu prezentarea utilajelor aferente. 5. Descrierea fluxului tehnologic de obținere a conservelor din lapte (lapte condensat, lapte praf), cu prezentarea utilajelor aferente. 6. Descrierea fluxului tehnologic de obținere a produselor lactate fermentate (iaurt, sana, chefir etc.), cu prezentarea utilajelor aferente. 7. Descrierea fluxului tehnologic de obținere a produselor lactate derivate (smântână, unt, înghețată), cu prezentarea utilajelor aferente. 8. Descrierea fluxului tehnologic de obținere a brânzeturilor, cu prezentarea utilajelor aferente. 9. Ambalarea și comercializarea produselor lactate. 10. Analize fizico-chimice și microbiologice în industria laptelui.	Dialog Problematizare Expunere	**30**
II. Industria de prelucrare si procesare carne 1. Cunoașterea normelor de securitate în muncă, de prevenire și pentru situaţii de urgenţă. 2. Cunoașterea normelor naționale și europene de calitate specifice industriei cărnii. 3. Sacrificarea animalelor pentru carne. 4. Calitatea globală a cărnii: factori tehnologici, factori igienici. 5. Conservarea cărnii prin sărare. 6. Conservarea cărnii prin tratare termică. 7. Conservarea cărnii prin afumare. 8. Prelucrarea cărnii pentru obținerea produselor din carne. 9. Cunoașterea utilajelor și instalațiilor pentru abatorizare, prelucrarea organelor, subproduselor și realizarea produselor din carne. 10. Analize fizico-chimice și microbiologice în industria cărnii.		**30**

III. Industria băuturilor răcoritoare şi alcoolice 1. Cunoașterea normelor de securitate în muncă, de prevenire și pentru situaţii de urgenţă. 2. Criterii de alegere a fructelor şi legumelor pentru prepararea sucurilor. 3. Obţinerea sucului de fructe limpede (sortare, spălare, zdrobire, extragere, limpezire) 4. Descrierea fluxului tehnologic de obţinere a băuturilor răcoritoare cu prezentarea utilajelor aferente. 5. Îmbutelierea băuturilor răcoritoare. Descrierea modului de îmbuteliere. 6. Descrierea schemei tehnologice de fabricare a alcoolului din cereale cu prezentarea utilajelor aferente (mărunţire, măcinare, obţinerea plămezilor, fermentarea plămezilor, distilare, rafinare). 7. Valorificarea subproduselor obţinute la fabricarea alcoolului. 8. Analize fizico-chimice şi microbiologice în industria băuturilor răcoritoare şi alcoolice.		**28**
Colocviu	**Dezbatere**	**2**
Bibliografie [1] Documentație tehnică de specialitate specifică unităților industriale [2] C. Banu si colab., Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, Editura Tehnică, București, 2002 [3] C. Banu si colab., Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. II, Editura Tehnică, București, 2002 [4] D. Bordei, Tehnologia modernă a panificație, Editura Agir, București, 2004 [5] T. I. Trașcă, Operații, aparate și utilaje în industria alimentară, Editura Agroprint, Timișoara, 2003 [6] E. Racolţa, Tehnologii generale în industria alimentară, Risoprint, Cluj Napoca, 2007		

9. Evaluare

Tip activitate	9.1 Criterii de evaluare	9.2 Metode de evaluare	9.3 Pondere din nota finală
9.5 Activităţi practice	*Capacitatea de aplicare a cunoştinţelor/ Capacitatea de a lucra în echipă/ Aplicarea cunoștințelor în activitatea de practică*	***Colocviu – probă orală*** *Evaluarea studentului prin prezentarea noţiunilor de specialitate şi pe baza discuţiilor şi dezbaterilor dîn timpul practicii.*	60%
	Interes și capacitate de lucru pentru studiu individual și în echipă	*Participare activă în unitătile industriale şi la întâlnirile faţă în faţă.*	40%

9.6 Standard minim de performanță / Condiții de promovare

- Însuşirea noţiunilor fundamentale de tehnologie generală cu aplicabilitate în industria de prelucrare a resurselor agroalimentare.

- Utilizarea corectă a materiilor prime şi a echipamentelor de lucru, respectarea normelor de securitate în muncă la efectuarea unui stagiu într-un laborator de specialitate.

Semnătura

Data completării,

25.09.2026

Titular activităţi de curs

Conf. univ. habil. dr. ing. Lucica Barbeş _____

Titular aplicaţii,

Conf. univ. habil. dr. ing. Lucica Barbeş _____

Director de Departament, Semnătura

Data avizării în Departament,

01.10.2026

Prof. univ. dr. Simona Dobrinaş

_____

Decan,
Conf. univ. dr. Viorica POPESCU

_____