

Fișa disciplinei

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2. Facultatea	Transfrontalieră
1.3. Departamentul	Științele Vieții
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclu de studii	Masterat
1.6. Programul de studii/Calificarea	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Tehnici experimentale						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de practică	Responsabilul de practică (tutorele de an)						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	F

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	Se desfășoară cumulativ la sfârșitul semestrului I (60 de ore)					
3.4. Total ore din planul de învățământ	60	din care:	3.5. Curs	0	3.6. Laborator	0

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	0
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	60
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0
Tutoriat	0
Examinări	2
Alte activități	-

3.7. Total ore studiu individual	0
3.8. Total ore pe semestru	62
3.9. Numărul de credite	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	Rolul practicii constă în dobândirea cunoștințelor, abilităților și atitudinilor necesare activităților în unități de cercetare-producție (unități de industrie alimentară, institute de cercetare, stații pilot, laboratoare, platforme etc.).

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. CURS	-
5.2. PRACTICĂ	Unități de cercetare-producție

6. Competențele specifice acumulate

6.1. PROFESIONALE	Dobândirea cunoștințelor, abilităților și atitudinilor necesare activităților în unități de cercetare-producție
6.2. TRANSVERSALE	Utilizarea de metode și tehnici eficiente de cercetare – dezvoltare – inovare, care să faciliteze valorificarea cunoștințelor dobândite și creșterea potențialului de evoluție profesională/personală; Dezvoltarea abilităților de muncă (independentă sau în echipe de lucru interdisciplinare), comunicare, manageriale și antreprenoriale.

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Practica va urmări abordarea aspectelor teoretice și practice specifice domeniului, pentru formarea aptitudinilor de cercetare-producție, manageriale și antreprenoriale. Practica va fi integrată activității laboratorului de cercetare universitar/stațiilor pilot/unității economice în care efectuează practica masterandul.
7.2. Obiectivele specifice	După parcurgerea practicii, masteranzii vor putea să: descrie modul de organizare/funcționare a unității unde au efectuat stagiul de practică, profilul/obiectiv unității; identifice conexiunile între partea teoretică și practică; formeze echipe de lucru; să-și dezvolte capacitățile de comunicare, creativitatea și abilitățile manageriale/antreprenoriale.

8. Conținut

8.1. Practică	Nr. ore
Stabilirea portofoliului de practică, care cuprinde obiectivele și competențele obținute prin stagiul de practică și modalitățile de derulare a stagiului de practică. Masteranzii pot opta pentru una dintre următoarele forme de organizare a practicii: individual, într-o unitate economică aleasă de fiecare student; individual sub coordonarea tutorelui de practică; colectiv, cu grupele de studiu, în cadrul convențiilor încheiate de facultate sub coordonarea cadrului didactic responsabil; în universitate, pe baza protocoalelor de colaborare, în stațiile pilot, pe platforme de cercetare, laboratoare, sub îndrumarea tutorelui, cu respectarea regulamentelor interne ale entităților implicate. În funcție de specificul activităților unității în care masterandul realizează stagiul de practică și obiectivele menționate în portofoliul de practică, se pot desfășura următoarele activități: cercetare în laborator; crearea unor echipe de lucru pentru dezvoltarea/testarea de produse alimentare noi; schimb de bune practici, dezvoltarea competențelor de interacțiune cu persoane cu formare diferită sau nivel profesional diferit sau dintr-o cultură diferită; elaborarea portofoliului de practică și prezentarea acestuia în fața grupei și responsabilului de practică, în vederea evaluării competențelor profesionale dobândite pe parcursul stagiului de practică.	60
Prezentare portofoliu practică	2
Bibliografie minimală Stoica M, Alexe P. 2016. Elemente de proiectare a produselor alimentare noi, Ed. Academica.	

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu opiniile formulate de angajatori. Posibilitatea din partea organizațiilor care participă la stagiile de practică de a-și crea un bazin de recrutare de tineri talentați la finalizarea studiilor.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.1. Practică	Practică în unități de cercetare-producția	Evaluare continuă	80%
	Prezentarea portofoliu de practică	Evaluare sumativă	20%

10.6. Standard minim de performanță
Dobândirea de către studenți a aptitudinilor și competențelor necesare pentru activități în unități de cercetare-producție