

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.	Ciclul de studii	Studii universitare de masterat
1.6.	Programul de studii	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1.	Denumirea disciplinei	Elaborarea lucrării de disertație	
2.2.	Titularul activităților de curs	–	
2.3.	Titularul activităților de laborator și proiect	Îndrumătorul disertației (doctor, cu grad didactic cel puțin de șef de lucrări)	
2.4.	Anul de studiu	II	
2.5.	Semestrul	II	
2.6.	Tipul de evaluare	P	
2.7.	Regimul disciplinei	Ob	

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

3.1.	Număr de ore pe săptămână	14	din care:	3.2.	Curs	–	3.3.	Proiect	14
3.4.	Total ore din planul de învățământ	14	din care:	3.5.	Curs	–	3.6.	Proiect	196

Distribuția fondului de timp			ore
Elaborare disertație			50
Examinare (simulare prezentare lucrare de disertație)			4
3.7.	Total ore studiu individual	54	
3.8.	Total ore pe semestru	250	
3.9.	Numărul de credite	10	

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1.	de curriculum	- Toate disciplinele din planul de învățământ al programului de studiu - Cunoștințe de la alte discipline în funcție de tema aleasă pentru disertație
4.2.	de competențe	- Stăpânirea aparatului matematic, lucrul cu calculatorul de buzunar (științific) - noțiuni de informatică – utilizare programe de bază din pachetul Office (ex. Word, Excel, Power Point) - navigare pe Internet

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1.	de desfășurare a proiectului	Spațiu prevăzut cu mobilier corespunzător, tablă, cretă colorată, calculatoare conectate la Internet, videoproiector, materiale didactice
------	------------------------------	---

6. Competențe specifice acumulate

6.1.	Competențe profesionale	- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentelor, controlului, expertizării și siguranței alimentare - Însușirea modului de lucru la instalații și aparatură din dotarea laboratoarelor care deservește programul de studiu și sunt necesare pentru realizarea lucrării de disertație - Proiectarea, evaluarea și realizarea activităților multidisciplinare de cercetare științifică în domeniul controlului, expertizării și siguranței alimentare - Capacitatea de alegere a metodelor de control și expertizare a alimentelor - Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare
6.2.	Competențe transversale	- Perseverență, punctualitate, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă - Asumarea răspunderii pentru rezultatele obținute în activitate - Dezvoltarea gândirii analitice și critice - Însușirea și respectarea principiilor de etică profesională - Dezvoltarea capacității de lucru în echipă, de comunicare în grupul de lucru și de evitare / aplanare a conflictelor individuale / de grup - Gestionarea eficientă a timpului

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

7.1.	Obiectivul general al disciplinei	Elaborare a lucrării de disertație este o disciplină din planul de învățământ al programului de studii Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor care are ca obiectiv general întocmirea disertației.
7.2.	Obiectivele specifice	- Analiza alimentelor și aplicarea strategiilor de siguranță alimentară pentru obținerea unui produs nou, sigur în consum - Formarea capacității de lucru independente și în echipă a masterandului - Aplicarea metodelor statistice pentru interpretarea datelor - Elaborarea unei disertații originale

8. Conținut

8.2.	Proiect	Metode de predare	Observații
	• Oportunitatea și justificarea temei alese	Exercițiul, analiza	4 ore
	• Întocmirea studiului documentar	Analiza, conversația	40 ore
	• Prezentarea metodologiei de lucru		30 ore
	• Prelucrarea, analiza și interpretarea datelor experimentale		116 ore
	• Stabilirea concluziilor cercetării		6 ore
Bibliografie Bibliografia trebuie să fie în concordanță cu tema disertației: a) Bibliografie indicată de îndrumătorul disertației: cursuri, cărți, articole etc.			

b) Bibliografie obținută în urma interogării bazelor de date: capitole din cărți, articole din reviste din fluxul principal de informații – ex. Science Direct, Scopus, PubMed etc.

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

Pentru stabilirea competențelor profesionale, a obiectivelor specifice, a conținutului cursului și lucrărilor de laborator, a metodelor de predare / învățare și a criteriilor de evaluare s-a avut în vedere rolul disciplinei în formarea profesională a inginerilor de industrie alimentară absolvenți ai masterului CESA.

De asemenea, au fost luate în considerare schimburile de idei cu cadre didactice de la alte instituții de învățământ superior, specialiști din domeniu și reprezentanți ai instituțiilor publice (ministere, ARACIS), în cadrul întâlnirilor Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din România și a altor asociații profesionale, respectiv cerințele angajatorilor din domeniu care urmăresc recrutarea tinerilor absolvenți.

10. Evaluare

Tip activitate		10.1.	Criterii de evaluare	10.2.	Metode de evaluare	10.3.	Pondere din nota finală
10.4.	Curs	–			–		–
10.5	Proiect		• Capacitatea de prelucrare/interpretare/livrare a datelor experimentale • Aspecte atitudinale: seriozitate, interes pentru studiu individual		Ealuare pe parcurs		100 %
10.6.	Standard minim de performanță Întocmirea unui studiu documentar corect și relevant pentru temă (de ex. utilizând cel puțin 30 de articole de specialitate recente), realizarea activităților de cercetare (în laborator / pe teren), prelucrarea datelor, formularea concluziilor și redactarea disertației						