



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Anul universitar	2020-2021
1.6. Ciclul de studii	Master
1.7. Specializarea / Programul de studii	Managementul calității produselor alimentare
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DmFA2010 Tehnici experimentale I
2.2. Titular Plan învățământ	Dincă Nicolae
2.3. Asistent	Dincă Nicolae
2.4. Anul de studiu	1
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	1
3.2. Ore de curs pe săptămână	0
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14
3.5. Ore de curs pe semestru	0
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	19
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
3.4.4. Tutoriat	0
3.4.5. Examinări	2

3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	61
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	
4.2. Precondiții de competențe	

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sala de seminar dotata cu laptop, videoproiector, acces internet si baze de date
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Capacitatea de a soluționa probleme specifice managementului calității produselor alimentare cu ajutorul tehnicilor experimentale
6.2. Competențe transversale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale. 4. Capacitatea de a recurge continuu la resurse de informare/învățare/soluționare a unei probleme date.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe în ce privește cunoașterea, înțelegerea și utilizarea adecvată a tehnicilor experimentale folosite pentru managementul calității produselor alimentare.
7.2. Obiectivele specifice	<p>Să formeze competențe privind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cunoașterea importanței și utilizării adecvate a tehnicilor experimentale in domeniul alimentar si conexe - abilitatea de a analiza fenomenele si de a aplica tehnicile experimentale - abilitatea de a identifica legile, principiile si aspectele ce pot fi analizate prin tehnicile experimentale - cunoașterea si înțelegerea operațiilor de proiectarea experimentelor - prelucrarea datelor experimentale - explicarea și interpretarea datelor experimentale - manifestarea unei atitudini pozitive și responsabile față de domeniul științific - folosirea tehnicilor experimentale pentru înțelegerea, operarea si optimizarea tehnologiilor alimentare

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
8.2 Bibliografie Curs		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
1.Proiectarea experimentelor - aspecte generale. 2.Identificarea prin cercetare bibliografică a factorilor independenți care pot influența calitatea alimentelor. 3.Designul experimental 4.Obținerea și prelucrarea datelor experimentale 5.Facilitati MS Excel pentru	Studiul de caz, problematizarea, lucrul în grup, aplicația, modelarea	7 seminarii x 2 ore

prelucrarea datelor experimentale 6. ANOVA pentru interpretarea datelor obținute 7.Optimizare si prezentarea rezultatelor		
8.4 Bibliografie Seminar 1. Suport de seminar , Platforma S.U.M.S.- UAV 2. Office Windows– Manual de operare, tutoriale 3. Tutoriale Design of Experiments, ANOVA		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

<p>La stabilirea conținuturilor si alegerii metodelor de predare/învățare s-a avut în vedere identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.</p>

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs			
10.2. Seminar	Portofoliu cu teme rezolvate	Verificarea pe parcurs	100%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Sa rezolve corect minim 50% dintre temele propuse. Minim nota 5			

Titular
Dincă Nicolae

Asistent
Dincă Nicolae

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA