



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	DmFA3O05 Tehnici experimentale II
2.2. Titular Plan învățământ	Gavrilaș Simona
2.3. Asistent	Gavrilaș Simona
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	2
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	7
3.4.4. Tutoriat	7
3.4.5. Examinări	2

3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	28
3.8. Total ore pe semestru	42
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Deținerea cunoștințelor elementare dobândite în urma parcurgerii disciplinelor conexe: Documentare și autorat științific, Metode moderne de analiză a alimentelor.
4.2. Precondiții de competențe	Masteranzii trebuie să aibă cunoștințe referitoare la diverse metode de analiză aplicate în industria alimentară. Trebuie să aibă capacitatea de a evalua oportunitatea utilizării diferitelor metode de analiză.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	Sală de seminar.

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Masteranzii își vor îmbunătăți abilitatea de a scrie rapoarte și de a le prezenta în vederea desfășurării de activități de cercetare în domeniul calității și siguranței alimentare. Își vor îmbunătăți capacitatea de analiză a datelor experimentale, de proiectare și desfășurare a unui experiment.
6.2. Competențe transversale	În urma parcurgerii acestei discipline vor fi dobândite competențe în ceea ce privește capacitatea de a lucra în echipele de cercetare/inovare.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Introducerea conceptelor de bază privitoare la scrierea și prezentarea rapoartelor și proiectarea experimentelor.
7.2. Obiectivele specifice	Îmbunătățirea capacității de redactare și prezentare a rapoartelor științifice. Îmbunătățirea capacității de analiză a datelor experimentale. Formarea capacității de proiectare și derulare a unui experiment și de prezentare a rezultatelor.

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
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
Introducere și concepte de bază privind standardizarea metodelor de analiză. Studiarea referințelor bibliografice pentru tema de cercetare. Designul și optimizarea tehnicilor experimentale. Analiza datelor experimentale. Întocmirea rapoartelor științifice.	dezbateră, problematizarea, învățarea prin cooperare, studiul de	2, 4, 2, 4, 2 ore

8.8 Bibliografie Proiect

1. Gavrilaş Simona, Tehnici experimentale, note de curs, format PDF, platforma SUMS
2. Popescu Maria, Managementul inovării, 2016, Editura Universității Transilvania din Brașov

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

În vederea proiectării prezentei fișe, a selectării conținuturilor, alegerii tehnicilor de predare/învățare titularul disciplinei a avut în vedere expectanțele reprezentanților angajatorilor, precum și experiențele unor cadre didactice din domeniu, titulare în alte instituții de învățământ superior.

Noțiunile însușite în cadrul cursului sunt necesare înțelegerii proceselor necesare cercetării în domeniu.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs			
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	Întocmirea unui studiu bibliografic actual pe o temă din domeniu, la alegere. Analiza unui set de date experimentale.	Verificarea portofoliului.	100%

10.5 Standard minim de performanță

Realizarea minimală a sarcinilor de lucru pe parcursul activităților didactice. Realizarea portofoliului. Operarea cu noțiuni de bază specifice tehnicilor experimentale.

Titular
Gavrilaş Simona

Asistent
Gavrilaş Simona

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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