

**Misiunile programului de studii *Inginerie Chimică* (program de 5 ani)  
Specializarea **CHIMIE ALIMENTARĂ** Anul V**

**Modalități și criterii de evaluare, asigurarea recunoașterii acumulărilor progresive la disciplinele programului**

**Misiuni ale programului de studii**

<b>Misiunea didactica</b>	Pregătirea de specialiști în domeniul industriilor alimentare, în biotehnologii și din domenii conexe, destinați conducerii proceselor, exploatării instalațiilor și analizei produselor prin instruirea informativă și formativă de control / expertiză / monitorizare, cunoștințe fundamentale și cu caracter practic-aplicativ de chimia, biochimia, tehnologia și automatizarea proceselor ce implică produse naturale sau modificate cu utilizare alimentară, cosmetică, farmaceutică.
<b>Misiunea de cercetare</b>	Pregătirea de specialiști având capacitate de: - Cunoaștere și aplicare a metodelor specifice clasice și moderne de identificare, separare, purificare / analiză moleculară, structurală și secvențială pentru cercetarea de laborator, expertiză, control și monitorizare; - Cunoaștere și aplicare a metodelor de proiectare din punct de vedere tehnologic, al optimizării / automatizării proceselor chimice și biochimice din domeniul alimentar și adiacent, pentru cercetarea și dezvoltarea tehnologică.

**Modalitati si criterii de evaluare; asigurarea recunoasterii acumularilor progresive la discipline**

Nr. crt.	Anul de studii	Disciplina	Modalități și criterii de evaluare (scris/oral, examen/evaluare distribuita/colocviu, nr. examinatori, nr de întrebări, criteriile de notare, condiția de acordare a notei 5, asigurarea condițiilor de evaluare)	Asigurarea recunoașterii acumulărilor progresive în cadrul disciplinei
1	V	Proiectare asistată de calculator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare distribuita</li> <li>• 2 examinatori interni</li> <li>• 2 seturi de subiecte continand 2-4 intrebari</li> <li>• Nota 5 pentru obtinerea a ½ din punctaj la fiecare set de subiecte si promovarea aplicatiilor</li> <li>• Sala repartizata de decanat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teme de casă și activitate pe parcurs (discuții laborator, curs, teste) cu pondere de 34 % în nota finală (note recunoscute până la absolvirea promoției)</li> </ul>
2	V	Toxicologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare distribuita</li> <li>• 2 examinatori interni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teme de casă și activitate pe parcurs (discuții laborator, curs, teste) cu</li> </ul>

Nr. crt.	Anul de studii	Disciplina	Modalități și criteriile de evaluare (scris/oral, examen/evaluare distribuita/colocviu, nr. examinatori, nr de întrebări, criteriile de notare, condiția de acordare a notei 5, asigurarea condițiilor de evaluare)	Asigurarea recunoașterii acumulărilor progresive în cadrul disciplinei
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 seturi de subiecte continand 2-4 intrebari</li> <li>• Nota 5 pentru obtinerea a ½ din punctaj la fiecare set de subiecte si promovarea aplicatiilor</li> <li>• Sala repartizata de decanat</li> </ul>	pondere de 34 % în nota finală (note recunoscute până la absolvirea promoției)
3	V	Proiect de utilaje specifice în industria fermentativă	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proiect</li> <li>• 2 examinatori</li> <li>• Prezentarea proiectului, corectitudinea realizării acestuia și răspunsul la întrebări au fiecare pondere egală în nota de examinare; minimum 5 pentru promovare</li> <li>• Sală repartizată de decanat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participarea activă săptămânală la realizarea proiectului (activitatea pe parcurs) are o pondere de 1/3 la nota finală (Notă finală recunoscută până la încheierea situației studentului)</li> </ul>
4	V	Cosmetologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen scris</li> <li>• 2 examinatori interni (titular + asistentul grupei)</li> <li>• 2 subiecte (din prima, respectiv a doua parte a materialului predat)</li> <li>• Promovarea testelor la laborator</li> <li>• Sala repartizata de decanat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare sistematica a cunostintelor in cadrul lucrarilor de laborator</li> <li>• Intrebari interactive in cadrul fiecarei ore de predare cu acumulare de puncte de care se tine seama la acordarea notei finale de examen</li> <li>• Pondere a activității pe parcurs (activitate la laborator, curs, teste) de 34% în nota finală</li> <li>• Notă finală recunoscută până la finalizarea studiilor</li> </ul>
5	V	Industrii fermentative 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen scris</li> <li>• 2 examinatori interni (titular + asistentul grupei)</li> <li>• 2 subiecte (din prima, respectiv a doua parte a materialului predat)</li> <li>• Promovarea testelor la laborator</li> <li>• Sala repartizata de decanat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare sistematica a cunostintelor in cadrul lucrarilor de laborator</li> <li>• Intrebari interactive in cadrul fiecarei ore de predare cu acumulare de puncte de care se tine seama la acordarea notei finale de examen</li> <li>• Pondere a activității pe parcurs (activitate la laborator, curs, teste) de 34% în nota finală</li> <li>• Notă finală recunoscută până la finalizarea studiilor</li> </ul>
6	V	Degradarea și protejarea alimentelor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen scris</li> <li>• 2 examinatori interni (titular + asistentul grupei)</li> <li>• 2 subiecte (din prima, respectiv a doua parte a materialului predat)</li> <li>• Promovarea testelor la laborator</li> <li>• Sala repartizata de decanat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare sistematica a cunostintelor in cadrul lucrarilor de laborator</li> <li>• Intrebari interactive in cadrul fiecarei ore de predare cu acumulare de puncte de care se tine seama la acordarea notei finale de examen</li> <li>• Pondere a activității pe parcurs (activitate la laborator, curs, teste) de 34% în nota finală</li> <li>• Notă finală recunoscută până la</li> </ul>

Nr. crt.	Anul de studii	Disciplina	Modalități și criterii de evaluare (scris/oral, examen/evaluare distribuita/colocviu, nr. examinatori, nr de întrebări, criteriile de notare, condiția de acordare a notei 5, asigurarea condițiilor de evaluare)	Asigurarea recunoașterii acumulărilor progresive în cadrul disciplinei
				finalizarea studiilor
7	V	Utilaje specifice în industria fermentativă	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen scris,</li> <li>• 2 examinatori interni</li> <li>• 2 seturi de subiecte</li> <li>• La evaluare scrisă nota 5 se obține dacă pentru fiecare set s-a obținut un punctaj de trecere (&gt;5)</li> <li>• Sală repartizată de decanat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recunoașterea lucrărilor de laborator și a notei finale până la finalizarea studiilor</li> <li>• Pondere a activității pe parcurs (activitate la laborator, discuții, teste) 40% la nota finală</li> </ul>
8	V	Analiza și designul proceselor industriale organice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen scris,</li> <li>• 2 examinatori interni</li> <li>• 2 seturi de subiecte</li> <li>• La evaluare scrisă nota 5 se obține dacă pentru fiecare set s-a obținut un punctaj de trecere (&gt;5)</li> <li>• Sală repartizată de decanat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recunoașterea lucrărilor de laborator și a notei finale până la finalizarea studiilor</li> <li>• Pondere a activității pe parcurs (activitate la laborator, discuții, teste) 40% la nota finală</li> </ul>