

TEHNICI DE MODELARE ȘI CONDUCERE A PROCESELOR ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 28 ore; L - 28 ore
Numărul de credite transferabile	8

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cunoașterea și identificarea termenilor de specialitate, dezvoltarea abilităților de concepere a unor proiecte și de optimizare a unui proces tehnologic. Dezvoltarea abilității de a realiza un model dinamic al unui proces tehnologic sau unitate de producție prin elemente de proiectare și construcție.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Noțiuni introductive. Sisteme de producție.	2
Capitolul II - Definiții privind modelarea și simularea sistemelor de producție	4
Capitolul III -Obiectivele simulării	2
Capitolul IV - Clasificarea tehnicilor de simulare	2
Capitolul V - Conceperea și proiectarea modelului	4
Capitolul VI -Obiectivele modelării	2
Capitolul VII - Clasificarea modelelor	2
Capitolul VIII - Metodologia proiectării sistemelor de producție	4
Capitolul IX - Metodologia elaborării documentației tehnice a unui sistem de producție	4
Capitolul X - Strategii privind evoluția sistemelor de producție (de prevenție, de așteptare, de predicție)	2

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
1. Noțiuni introductive. Elemente de proiectare a unitarilor de producție	2
2. Criterii și exemple de alegere a localizării geografice a amplasamentului	2
3. Criterii și exemple de alegere și proiectare a clădirii	4
4. Criterii și exemple de alegere și proiectare a structurii de fundare, susținere și suport	2
5. Criterii și exemple de alegere și proiectare a podelelor, pereților și plafoanelor	4
6. Criterii și exemple de alegere și proiectare a spațiilor de acces (uși/ferestre)	2
7. Criterii și exemple de alegere și proiectare a traseelor și conductelor tehnologice (apa/aer/electricitate/gaze)	4
8. Criterii și exemple de alegere și proiectare a instalațiilor și sistemelor de igienizare și curățenie	2
9. Criterii și exemple de alegere și proiectare a necesarului de echipamente și utilaje tehnologice	4
10. Criterii și exemple de alegere și proiectare a necesarului echipamentelor de birotică și IT	2

BIBLIOGRAFIE

1. López-Gómez, A., Gustavo Barbosa-Cánovas V. (2005). Food Plant Design, CRC Press, Taylor & Francis Group;
2. Niculiță L., (2005) Managementul și ingineria calității, Editura Academiei Române, București;

3. Pasat Gh.D., (2001) Optimizarea proceselor și aparatelor din industria alimentară, Note de curs, Univ.Dunărea de Jos, Galați;
4. Robberts T.C., (2002). Food Plant Engineering Systems, CRC Press.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare – examen scris în sesiunea de examene	50
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Activități aplicative	50

Titularul activităților de curs: Șef lucrări univ. dr. POSAN Paula

Titularul activităților de lucrări practice L: Șef lucrări univ. dr. POSAN Paula