

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|-----------------------------------|--|
| Instituția de învățământ superior | UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” SUCEAVA |
| Facultatea | INGINERIE ALIMENTARĂ |
| Departamentul | TEHNOLOGII ALIMENTARE, SIGURANȚA PRODUCȚIEI ALIMENTARE ȘI A MEDIULUI |
| Domeniul de studii | INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| Ciclul de studii | MASTERAT |
| Programul de studii/calificarea | MANAGEMENTUL IGIENEI, CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI ASIGURAREA SĂNĂTĂȚII POPULAȚIEI |

2. Date despre disciplină

| | | | | | | |
|------------------------------------|--|-----------|---|-------------------|---|-----|
| Denumirea disciplinei | TEHNOLOGII MODERNE DE PRELUCRARE A MATERILOR PRIME | | | | | |
| Titularul activităților de curs | Ș. I. dr. ing. Ancuța Elena Prisacaru | | | | | |
| Titularul activităților aplicative | Ș. I. dr. ing. Ancuța Elena Prisacaru | | | | | |
| Anul de studiu | II | Semestrul | 3 | Tipul de evaluare | E | |
| Regimul disciplinei | Categorica formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare | | | | | DSI |
| | Categorica de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă | | | | | DI |

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

| | | | | | | | | | |
|--|----|------|----|---------|---|-----------|----|---------|---|
| I a) Număr de ore, pe săptămână | 2 | Curs | 1 | Seminar | - | Laborator | 1 | Proiect | - |
| I b) Totalul de ore (pe semestru) din planul de învățământ | 28 | Curs | 14 | Seminar | - | Laborator | 14 | Proiect | - |

| | |
|--|-----|
| II. Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
| II.a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | 30 |
| II.b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | 25 |
| II.b) Pregătire seminarilor/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri | 15 |
| II.d) Tutoriat | - |
| III. Examinări | 2 |
| IV. Alte activități (precizați): | - |

| | |
|--|-----|
| Total ore studiu individual II (a+b+c+d) | 70 |
| Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV) | 100 |
| Numărul de credite | 4 |

1. Precondiții (acolo unde este cazul)

| | |
|------------|---|
| Curriculum | • |
| Competențe | • |

2. Condiții (acolo unde este cazul)

| | | |
|------------------------|--|--|
| Desfășurare a cursului | Laptop, ecran de proiecție, videoproiector, tablă, cretă | |
| Desfășurare aplicații | Seminar | |
| | Laborator | Manuale, standarde, materiale de laborator |
| | Proiect | |

3. Competențe specifice acumulate

| | |
|-------------------------|---|
| Competențe profesionale | CP2. Realizarea controlului calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației CP4. Aplicarea principiilor și sistemelor de management în domeniul igienei, calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației |
|-------------------------|---|

4. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

| | |
|-----------------------------------|---|
| Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> Însușirea și valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice, a conceptelor de siguranță a materiilor prime. Prezentarea și explicarea metodelor și tehnicilor de analiza de laborator ale materiilor prime din industria alimentară. |
|-----------------------------------|---|

5. Conținuturi

| Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observații |
|--|---------|---|------------|
| • Noțiuni introductive despre procesarea materiilor prime | 2 | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| • Procesarea la presiuni înalte a materiilor prime | 3 | | |
| • Procesarea în câmp electric pulsatoriu a materiilor prime | 3 | | |
| • Procesarea termică alternativă a materiilor prime | 2 | | |
| • Procesarea minimală a materiilor prime | 2 | | |
| • Recapitulare | 2 | | |
| Bibliografie | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Banu C., 2010 - Tratat de inginerie alimentară (vol. 2), Ed. A.G.I.R.• Banu C., 1998 - Manualul inginerului de industrie alimentară, Ed. Tehnică, București• Constantinescu Cristina Gabriela, 2015 – Controlul calității produselor din carne și pește. Ed. Performantica, Iași.• Stănculescu C., (1980) - Metodologia de apreciere a calității produselor alimentare, București• Prisacaru Ancuța Elena, 2022 - Note curs Tehnologii moderne de prelucrare a materiilor prime• Prisacaru Ancuța Elena (2017) - Materii prime de origine vegetală utilizate în industria alimentară, Ed. Pim, Iași• Rotar Stingheriu Rodica (2006) -Bioprocese în tehnologia produselor fermentative, Ed. Universității din Suceava• Vintilă Iuliana (2011) - Materii prime oleaginoase și materii auxiliare în industria uleiurilor și grăsimilor vegetale, Ed. Fundației Univeristare Dunărea de Jos, Galați | | | |
| Bibliografie minimală | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Banu C., 2010 - Tratat de inginerie alimentară (vol. 2), Ed. A.G.I.R.• Prisacaru Ancuța Elena, 2022 - Note curs Tehnologii moderne de prelucrare a materiilor prime | | | |

| Laborator | Nr. ore | Metode de predare | Observații |
|---|---------|---|------------|
| • Noțiuni de sănătate și securitate în muncă. Prezentarea tematicii de laborator și condițiile de desfășurare | 2 | Prelegerea, conversația euristică, explicația | |
| • Controlul calității laptelui procesat la presiuni înalte | 2 | Explicația, experiment de laborator | |
| • Controlul calității cărnii procesate la presiuni înalte | 2 | Explicația, experiment de laborator | |
| • Controlul calității legumelor procesate prin liofilizare | 2 | Explicația, experiment de laborator | |
| • Controlul calității fructelor procesate la presiuni înalte | 2 | Explicația, experiment de laborator | |
| • Controlul calității cărnii procesate minimal | 2 | Explicația, experiment de laborator | |
| • Evaluare | 2 | Test docimologic | |
| Bibliografie | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Banu C., 2010 - Tratat de inginerie alimentară (vol. 2), Ed. A.G.I.R. Banu C., 1998 - Manualul inginerului de industrie alimentară, Ed. Tehnică, București Constantinescu Cristina Gabriela, 2015 – Controlul calității produselor din carne și pește. Ed. Performantica, Iași. Stănculescu C., (1980) - Metodologia de apreciere a calității produselor alimentare, București Prisacaru Ancuța Elena, 2022 – Note de laborator Tehnologii moderne de prelucrare a materiilor prime Prisacaru Ancuța Elena (2017) - Materii prime de origine vegetală utilizate în industria alimentară, Ed. Pim, Iași Rotar Stingheriu Rodica (2006) -Bioprocese în tehnologia produselor fermentative, Ed. Universității din Suceava Vintilă Iuliana (2011) - Materii prime oleaginoase și materii auxiliare în industria uleiurilor și grăsimilor vegetale, Ed. Fundației Univeristare Dunărea de Jos, Galați | | | |
| Bibliografie minimală | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Banu C., 2010 - Tratat de inginerie alimentară (vol. 2), Ed. A.G.I.R. Prisacaru Ancuța Elena, 2022 – Note de laborator Tehnologii moderne de prelucrare a materiilor prime | | | |

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

| |
|---|
| Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor specifice domeniului ingineria produselor alimentare, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilității și a securității pe piața muncii, prin |
|---|

armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.

7. Evaluare

| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
|----------------|---|---|-------------------------|
| Curs | Dobândirea noțiunilor de bază privind metodele moderne de procesare a materiilor prime în industria alimentară. Cunoașterea metodelor de apreciere a calității materiilor prime (CP2) | Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă | 60% |
| Laborator | Efectuarea corectă din punct de vedere practic a experimentului urmărind referatul aferent lucrării și manipularea corespunzătoare a aparatelor și ustensilelor de laborator (CP4). | Test docimologic | 40% |



Standard minim de performanță


Nota 5 la examen:


- Redarea la examen a noțiunilor de bază privind metodele moderne de procesare a materiilor prime.


Nota 5 la laborator:

- Cunoașterea a cel puțin unei metode de determinare a calității materiilor prime procesate prin metode moderne.

| Data completării | Semnătura titularului de curs | Semnătura titularului de laborator |
|------------------|--|--|
| 20.09.2024 | Șef lucrări dr.ing.Ancuța Prisacaru  | Șef lucrări dr.ing.Ancuța Prisacaru  |

| Data avizării | Semnătura responsabilului de program |
|---------------|---|
| 23.09.2024 | Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI  |

| Data avizării în departament | Semnătura directorului de departament |
|------------------------------|--|
| 23.09.2024 | Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI  |

| Data aprobării în Consiliul facultatii | Semnătura decanului |
|--|--|
| 23.09.2024 | Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN  |