

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii/calificarea	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Controlul calității produselor de origine vegetală				
Anul de studiu	III	Semestrul	5	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

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

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	-
I b) Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	-	Laborator	14	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	56
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	58
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P.3. Verifică calitatea materiilor prime C.P.12. Testează materii prime pentru producție
Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

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

Obiectivul general al disciplinei	- Însușirea și valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice industriei uleiului, mierii de albine, cacao, ceai, cafea și condimente, conceptului de calitate, cunoașterea factorilor de producție, a conceptelor de siguranță materiilor prime, în scopul identificării și eliminării materiilor prime necorespunzătoare. - Prezentarea și explicarea metodelor și tehnicilor de analiza de laborator ale materiilor prime din industria alimentară.
-----------------------------------	---



7. Conținuturi


Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Cap I. Controlul calității plantelor oleaginoase și uleiului 1.1. Generalități despre plantele oleaginoase 1.2. Compoziția chimică 1.3. Caracteristici de calitate	4	Prelegerea, conversația euristică, explicația	
Cap II. Noțiuni cu privire la calitatea cerealelor 2.1. Clasificarea cerealelor 2.2. Compoziția chimică 2.3. Caracteristici de calitate pentru industria alimentară	4		
Cap III. Controlul calității la cacao 3.1. Compoziția chimică a boabelor de cacao 3.2. Caracteristici de calitate	4		
Cap IV. Controlul calității la ceai 4.1. Sortimente de ceai 4.2. Caracteristici de calitate	4		
Cap V. Controlul calității la cafea 5.1. Generalități și originea boabelor de cafea 5.2. Compoziția chimică și caracteristici de calitate	2		
Cap VI. Controlul calității fructelor și legumelor 6.1. Clasificarea fructelor și legumelor 6.2. Compoziția chimică 6.3. Parametri de calitate	4		
Cap. VII. Controlul calității la condimente 7.1. Clasificarea condimentelor 7.2. Caracteristici de calitate ale condimentelor	4		
• Recapitulare	2		
Bibliografie			
1. Nour Violeta, 2014 – Procesarea industrială a legumelor și fructelor, Ed. SITECH 2. Vintila I., 2003 - Tehnologia uleiurilor vegetale comestibile, Ed. Didactica și Pedagogica, Bucuresti 3. Bahrim Gabriela, Banu C., Bărbăscu Elena, Dan V., 2008 – Tratat de industrie alimentară: probleme generale, Ed. Asab, București. 4. Banu C., 1998 – Manualul inginerului de industrie alimentară. Ed. Tehnică, București. 5. Elena Bonciu, Liviu Olaru, 2018 – Tehnologii de procesare a materiei prime vegetale in contextul securitatii si sigurantei alimentelor, Ed. Universitaria.			

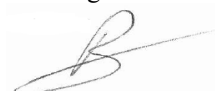
Laborator	Nr. ore	Metode de predare	Observații
• Noțiuni de sănătate și securitate în muncă. Prezentarea tematicii de laborator și condițiile de desfășurare	2	Explicația	
• Controlul calității uleiului și condimentelor	2	Explicația, experiment de laborator	
• Controlul calității cerealelor	2	Explicația, experiment de laborator	
• Controlul calității ceaiului și cafelei	2	Explicația, experiment de laborator	
• Controlul calității legumelor	2	Explicația, experiment de laborator	
• Controlul calității fructelor	2	Explicația, experiment de laborator	
Evaluare	2	Test docimologic	
Bibliografie			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nour Violeta, 2014 – Procesarea industrială a legumelor și fructelor, Ed. SITECH 2. Vintila I., 2003 - Tehnologia uleiurilor vegetale comestibile, Ed. Didactica și Pedagogica, București 3. Bahrim Gabriela, Banu C., Bărbășcu Elena, Dan V., 2008 – Tratat de industrie alimentară: probleme generale, Ed. Asab, București. 4. Banu C., 1998 – Manualul inginerului de industrie alimentară. Ed. Tehnică, București. 5. Elena Bonciu, Liviu Olaru, 2018 – Tehnologii de procesare a materiei prime vegetale în contextul securității și siguranței alimentelor, Ed. Universitaria. 			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> - capacitatea de a analiza a tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. - proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit (CP3) 	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	60%
Laborator	<ul style="list-style-type: none"> - capacitatea de a analiza a tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. - aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă (CP12). 	Test docimologic	40%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 	Șef lucr. dr. ing. Ancuța Elena Prisacaru 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Șef lucrări dr. ing. Eufrozina Albu 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 