

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	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei		Tehnologia produselor alimentare de origine animală (2)			
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoría formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categoría de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	5	Curs	2	Seminar	1	Laborator/ Lucrări practice	2	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	70	Curs	28	Seminar	14	Laborator/ Lucrări practice	28	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	53
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	55
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	125
Numărul de credite	5

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	C.P.6. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor C.P. 20. Aplică principii ale tehnologiei alimentare
Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/ absolventul descrie aparatura și instalațiile necesare proceselor tehnologice precum și operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. Studentul/absolventul evaluează utilizarea echipamentelor tehnologice pentru produsele obținute cu respectarea normelor de siguranță și calitate.

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

Obiectivul general al disciplinei	Însușirea și valorificarea conceptelor de bază din domeniul tehnologiei cărnii, a principalelor tehnologii de obținere a produselor din carne, a conceptului de calitate și cunoașterea factorilor de producție.
-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Tehnologia produselor alimentare de origine animală - noțiuni introductive	2	Prelegerea, explicația, dezbaterea	
Animale furnizoare de carne pentru om	2	Prelegerea, explicația,	

		dezbateră	
Aprecierea calității animalelor in viu destinate valorificării pentru carne	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Operații premergătoare sacrificării animalelor	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Tehnologia generală de abatorizare. 1. Pregătirea animalelor 2. suprimarea vieții animalelor	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
3. Prelucrarea inițială a animalelor și pasărilor	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
4. Prelucrarea carcaselor 5. Examenul sanitar-veterinar Clasificarea carcaselor conform normelor uniunii europene	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Tranșarea, dezosarea și alesul cărnii pentru industrie	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Tehnologia fabricării preparatelor din carne	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Operații generale comune fabricării preparatelor din carne	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Tehnologia generală de fabricare a preparatelor din carne din grupa mezelurilor și a cernelor	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Tehnologia preparatelor din carne fermentate	4	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Tehnologia de fabricare a semiconservelor și conservelor de carne	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
Bibliografie minimală recomandată			
1. Padureț S., TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ , Note de curs 2024. 2. Banu, C., et al. – Tratat de industrie alimentară -Tehnologii alimentare, Editura ASAB, București, 2009. 3. Sahlean V. C., – Tehnologia și controlul în industria cărnii. Ed. Universității Suceava, Suceava, 2000. 4. Gabriela Constantinescu, Amelia Buculei, – Controlul calității produselor din carne și pește, Iași, Ica, 2015. 5. Amariei, S., Norocel, L., Pădureț, S. , & Gutt, G. (2018). Effect of grape seed flour on the quality of summer salami. Journal of Food Processing and Preservation, 42(5), e13601.			



Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Laborator			
Norme de protecția muncii și măsuri de prim ajutor. Materiale și aparatură de laborator. Operații generale de laborator.	2	Experimentul, Problematizare Dezbateră Explicația Exercițiul	Prelucrarea rezultatelor obținute și interpretarea lor, se realizează în directă colaborare cu studenții, urmărindu-se o deplină înțelegere de către aceștia a tehnicilor și metodelor folosite în industria alimentară.
Carne și produse din carne determinarea umidității prin metoda de referință	3		
Determinarea conținutului de grăsime liberă din carne și produse din carne	3		
Determinarea conținutului de proteină din carne și preparate din carne. Metoda Kjeldhal	2		
Determinarea nitriților din carne și produse din carne. Metoda de referință	4		
Determinarea clorurii de sodiu din produsele din carne	2		
Carne și produse din carne determinarea pH-ului prin metode clasice și de referință	2		
Carne și preparate din carne identificarea hidrogenului sulfurat	2		
Determinarea prospețimii grăsimilor	2		
Controlul semiconservelor și conservelor din carne	4		
Evaluare	2	Test de evaluare	
Seminar			
Generalități despre tehnologia abatorizării și tehnologia de obținere a produselor din carne.	2	Problematizare Dezbateră Explicația Exercițiul	
Alegerea tehnologiei pentru obținerea produselor din carne și descrierea acesteia.	2	Dezbateră Explicația Exercițiul Dezbateră unor studii de caz	


Realizarea schemelor tehnologice, prezentarea materiilor prime și auxiliare ce intră în procesul tehnologic. Rețeta de fabricație.	4		
Întocmirea bilanțurilor de materiale, consumuri specifice, randamente de fabricație.	4		
Evaluare	2	Prezentare proiect	
Bibliografie minimală recomandată			
1. Padureț S., TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ, Suport de Laborator 2024.			
2. Gabriela Constantinescu, Amelia Buculei, – Controlul calității produselor din carne și pește, Iași, Performantica, 2015.			
3. Sahleanu V, – Îndrumar de laborator pentru industria cărnii și preparatelor din carne, Editura Universității Suceava, 1998.			
4. Georgescu Gh., Banu C., – Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii, Editura Ceres, București, 2000.			


8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de aplicare a cunoștințelor științifice, tehnologice și ingineresti (C.T.3.).	Evaluare prin Examen scris, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Laborator	Însușirea metodelor de realizare a operațiunilor detaliate de prelucrare a alimentelor (C.P.6.)	Test de evaluare urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	25 %
Seminar	Dobândirea și aplicarea principiilor tehnologiei alimentare (C.P. 20.)	Prezentarea unui studiu de caz	25 %

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Șef lucrări univ. dr.ing.Sergiu Pădureț 	Șef lucrări univ. dr.ing.Sergiu Pădureț 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Șef lucrări. univ. dr.ing. Eufrozina Albu 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 