Universitatea

Ștefan cel Mare

Suceava



**FIȘA DISCIPLINEI**

1. **Date despre program**

|  |  |
| --- | --- |
| Facultatea | Facultatea de Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | **Licenţă** |
| Programul de studii | **Ingineria Produselor Alimentare** |

1. **Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denumirea disciplinei | | | **Chimie fizică** | | | | | |
| Anul de studiu | | II | | Semestrul | 3 | Tipul de evaluare | E | |
| Regimul disciplinei | Categoria formativă a disciplinei  DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară | | | | | | | DF |
| Categoria de opționalitate a disciplinei:  DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă | | | | | | | DOB |

1. **Timpul total estimat** (ore alocate activităților didactice)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I a) Număr de ore pe săptămână | 4 | Curs | 2 | Seminar | - | Laborator/  Lucrări practice | 2 | Proiect | - |
| I b) Totalul de ore pe semestru din planul  de învățământ | 56 | Curs | 28 | Seminar | - | Laborator/  Lucrări practice | 28 | Proiect | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
| II.a) Studiu individual | 67 |
| II.b) Tutoriat (pentru ID) | - |
| III. Examinări | 2 |
| IV. Alte activități (precizați): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Total ore studiu individual (II.a+II.b+III) | 69 |
| Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV) | 125 |
| Numărul de credite | 5 |

1. **Competențe specifice acumulate**

|  |  |
| --- | --- |
| Competențe profesionale/generale | C.P. 9. Testează materii prime pentru producţie |
| Competențe transversale | C.T.6. Gândeşte în mod inovator |

1. **Rezultatele învățării**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
| Studentul/Absolventul înţelege principiile de bază ale proceselor tehnologice utilizate în industria alimentară, explică funcționarea instalațiilor și echipamentelor specifice. | Studentul/Absolventul este capabil să opereze, monitorizeze și întrețină echipamentele și instalațiilor tehnologice, să identifice şi rezolve disfuncționalități în funcționarea echipamentelor. | Studentul/ responsabilității pentru conducerea echipelor din procesul tehnologic, luarea deciziilor privind organizarea procesului de producție și întreținerea echipamentelor. |

1. **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

|  |  |
| --- | --- |
| Obiectivul general al disciplinei | - fixarea şi aprofundarea unor noţiuni de baza din domeniul fizicii pe care studentul le va întâlni şi cu care se va confrunta pe parcursul anilor de învăţământ ai Facultăţii de Inginerie Alimentară, dar şi a însuşirii calităţilor necesare unei activităţi practice de măsurare, control şi verificare în laboratorul de chimie fizică. |

1. **Conținutul predării și învățării**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observații |
| 1. **Bazele termodinamicii chimice** 2. Noţiuni fundamentale. Mărimi termodinamice. Entalpie, entropie, entalpie liberă. 3. Legile termochimiei. Legea Lavoisier-Laplace, legea lui Hess, legea lui Kirchoff.   Echilibru chimic. Legea acțiunii maselor. Factori care influențează echilibrul chimic. | 4 | Prelegerea, explicația, conversația euristică, algoritmizarea și problematizarea |  |
| **II. Cinetică chimică**  1. Noţiuni fundamentale de cinetică chimică.  2. Cinetica reacţiilor omogene simple.  3. Metode de determinare a ordinului de reacţie.  4. Cinetica reacţiilor în sisteme dinamice.  5. Teorii ale vitezei de reacţie. Influenţa diferiţilor factori asupra vitezei de reacţie.  6. Energie de activare. Reacții endoterme, reacții exoterme.  7. Cinetica reacţiilor complexe.  8. Cinetica reacţiilor catalitice. | 4  2 |
| **III. Electrochimie**  1. Oxidare, reducere. Potențial de electrod.  2. Electrozi.  3. Electroliza. Mecanismul electrolizei. Legile electrolizei.  4. Aplicațiile electrolizei.  5. Acumulatoare și pile electrice. Caracteristici electrice.  6. Acumulatoare acide și alcaline.  7. Pile electrice. Pila Leclanche clasică. Pile Leclanche alcaline, pile cu diferiți depolarizanți, materiale diferite ale anodului sau catodului.  8. Pile de combustie. | 4 |
| **IV. Coroziune și protecție anticorozivă.**  1. Tipuri de coroziune. Mărimi ce caracterizează procesul de coroziune.  2. Coroziune chimică.  3. Coroziune electrochimică.  4. Coroziune microbiologică.  5. Protecție anticorozivă. Tratarea mediului, folosirea inhibitorilor de coroziune, reducerea intensității de desfășurare a proceselor anodice și catodice, metode electrochimice, acoperirea suprafețelor de protejat. | 4  2 |
| **V. Cristale lichide. Proprietățile cristalelor lichide.**  1. Cristale lichide termotrope.  2. Cristale lichide nematice.  3. Cristale lichide colesterice.  4. Aplicații ale cristalelor lichide. | 4 |
| **VI. Combustibili**  1. Clasificare. Compoziție chimică. Mărimi termodinamice care caracterizează clasele de combustibili.  2. Combustibili pentru motoare cu aprindere prin scânteie. Compoziție și mărimi caracteristice.  3. Uleiuri minerale: obținere, compoziție, mărimi caracteristice, aditivi, falsificări în industria alimentară.  4. Combustibili cu aprindere prin compresie. Compoziție și mărimi caracteristice.  5. Combustibili pentru turbomotoare. Compoziție și mărimi caracteristice. | 4 |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| 1. **Damian, C.,**  Chimie fizică, note de curs, format electronic, 2025;   2.Gutt Sonia, *Chimie fizică şi coloidală,* Universitatea „Ştefan cel Mare”, Suceava, 1997 (29 (T II 42102));  3. Moisescu St., *Chimie Fizică şi Coloidală*, Ed. Medicală Universitară Bucureşti, 2002;  4. Sirbu R., *Chimie Fizică*, Ed Ovidius University Press, Constanţa, 2001;  5. Atkins P.W., *Tratat de chimie fizică*, (traducere din limba engleză), Editura Tehnică, Bucureşti, 2004 | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aplicaţii (*Laborator*) | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| 1. Probleme de organizare a laboratorului de Chimie fizică şi coloidală. Măsuri de tehnica securităţii muncii şi prevenirea şi stingerea incendiilor. | 2 | Demonstraţia, exerciţiul, observaţia, dezbaterea unor studii de caz |  |
| 2. Determinarea entalpiei de neutralizare.  Determinarea entalpiei de dizolvare.  Verificarea legii lui Hess. | 2  2  2 |
| 3. Determinarea constantei de viteză.  Deplasarea echilibrului chimic în funcție de concentrație.  Studiul dependenței vitezei de reacție de concentrație și de temperatură. | 2  2  2 |
| 4. Identificarea componentelor aliajelor prin metoda electrografică. Analiza aliajelor prin metoda colorimetrică. | 2  2 |
| 5. Determinarea tensiunii unor pile electrice (Pila Leclanché, Element galvanic cu electrozi înfipți în citrice). Aplicaţii la studiul coroziunii metalelor. Studiul efectelor corozive ale materiilor prime alimentare.  Determinarea vitezei şi a potenţialului de coroziune.  Utilizarea inhibitorilor de coroziune. | 2  2  2 |
| 6. Protecția metalelor împotriva coroziunii prin straturi metalice (cuprarea). Protecția metalelor împotriva coroziunii prin oxidare anodică (eloxarea). | 2 |
| 7. **Recuperări / Evaluare sumativă** | 2 |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| 1. **Damian, C.,**  Chimie fizică, note de curs, format electronic, 2025;  2.Gutt Sonia, *Chimie fizică şi coloidală,* Universitatea „Ştefan cel Mare”, Suceava, 1997 (29 (T II 42102));  3. Atkins P.W., *Tratat de chimie fizică*, (traducere din limba engleză), Editura Tehnică, Bucureşti, 2004 | | | |

1. **Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
| Curs | - abilitatea de realizare a controlului şi expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecţiei consumatorilor (CP9);  - capacitatea de aplicare a strategiilor de perseverenţă, rigurozitate, eficienţă şi responsabilitate în muncă,  punctualitate şi asumarea răspunderii pentru rezultatele activităţii personale, creativitate, bun simţ, gândire analitică şi critică, rezolvare de probleme, etc., pe baza principiilor, normelor şi a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar (CT6). | Examen scris, urmat de verificare orală a gradului de îndeplinire a cerinţelor în lucrarea scrisă | 60% |
| Laborator | - abilitatea de realizare a controlului şi expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecţiei consumatorilor (CP9);  - capacitatea de aplicare a strategiilor de perseverenţă, rigurozitate, eficienţă şi responsabilitate în muncă,  punctualitate şi asumarea răspunderii pentru rezultatele activităţii personale, creativitate, bun simţ, gândire analitică şi critică, rezolvare de probleme, etc., pe baza principiilor, normelor şi a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar (CT6). | Fiecare lucrare de laborator se finalizează prin întocmirea unui rezumat ce conţine: titlul, aspecte teoretice, materiale necesare, mod de lucru, observații şi concluzii.  Observarea sistematică a comportamentului studentului faţă de activitatea din laborator.  Portofoliul cu toate lucrările efectuate pe parcursul semestrului.  Nota finală reprezintă media aritmetică a notelor obţinute pe parcursul semestrului. | 40 % |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data completării | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de curs | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de seminar |
| 12.09.2025 | Lector univ.dr. chim.Cristina Damian | Lector univ.dr. chim.Cristina Damian |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program |
| 13.09.2025 | Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării în departament | Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament |
| 15.09.2025 | Şef de 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 |