Universitatea

Ștefan cel Mare

Suceava



**FIȘA DISCIPLINEI**

1. **Date despre program**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | | | **Tehnologia uleiului si a margarinei (1)** | | | | | |
| Anul de studiu | | III | | Semestrul | 5 | Tipul de evaluare | E | |
| Regimul disciplinei | Categoria formativă a disciplinei  DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară | | | | | | | DS |
| Categoria de opționalitate a disciplinei:  DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă | | | | | | | DOP |

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 | 42 |
| II.b) Tutoriat (pentru ID) | - |
| III. Examinări | 2 |
| IV. Alte activități (precizați): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Total ore studiu individual (II.a+II.b+III) | 44 |
| Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV) | 100 |
| Numărul de credite | 4 |

1. **Competențe specifice acumulate**

|  |  |
| --- | --- |
| Competențe profesionale/generale | C.P. 7. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor şi a băuturilor  C.P. 16. Aplică principii ale tehnologiei alimentare |
| Competențe transversale | C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti |

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 | * însuşirea şi valorificarea conceptelor de baza din domeniul tehnologiei uleiului și a margarinei, a direcţiilor de valorificare a produselor secundare din industria uleiului și a margarinei; * formarea de capacităţi necesare pentru exercitarea profesiei de inginer tehnolog in industria alimentară. |

1. **Conținutul predării și învățării**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Curs** | **Nr. ore** | **Metode de predare** | **Observaţii** |
| Materii prime oleaginoase. Plante și arbuști de cultură. | 4 | Prelegere, Dezbatere  Conversatia |  |
| Alte materii prime oleaginoase | 4 | Prelegere, Dezbatere  Conversatia |  |
| Materii auxiliare utilizate în industria uleiului și a margarinei | 4 | Prelegere, Dezbatere  Conversatia |  |
| Condiţionarea primară a materiilor prime oleaginoase. Recoltarea şi postmaturarea materiilor prime oleaginoase. Recepţia materiilor prime oleaginoase şi materiilor auxiliare. Condiţionarea primară a materiilor prime  oleaginoase. | 4 | Prelegere, Dezbatere  Conversatia |  |
| Condiţionarea primară a materiilor prime oleaginoase. Descărcarea şi transportul la depozite a materiilor prime oleaginoase. Depozitarea materiilor prime. | 4 | Prelegere, Dezbatere  Conversatia |  |
| Condiţionarea primară a materiilor prime oleaginoase. Curăţarea materiilor prime oleaginoase. Uscarea materiilor prime oleaginoase | 4 | Prelegere, Dezbatere  Conversatia |  |
| Structurarea materiilor prime oleaginoase condiţionate în vederea obţinerii uleiurilor brute. Decojirea materiilor prime oleaginoase. Măcinarea materiilor oleaginoase | 4 | Prelegere, Dezbatere  Conversatia |  |
| Bibliografie | | | |
| 1. Banu, C., *et al.* – *Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucureşti, 2009 2. Banu, C., *et al*. – *Biotehnologii în industria alimentară*, Editura Tehnică, Bucureşti, 2000 3. Dabija, A. – *Tehnologia uleiului și a margarinei. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2025 4. Vintila, I. - *Tehnologia uleiurilor vegetale comestibile*, Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti, 2003 | | | |
| Bibliografie minimală | | | |
| 1. Banu, C., *et al.* – *Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucureşti, 2009  2. Dabija, A. – *Tehnologia uleiului și a margarinei. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2025 | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aplicaţii (laborator/) | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
| Norme privind securitatea şi sănătatea în muncă şi situaţii de urgenţă specifice laboratorului de tehnologia uleiului și a margarinei | 2 | Problematizare, Dezbatere  Studiu de caz |  |
| Analiza materiilor prime oleaginoase. Generalități | 4 | Demonstraţia, Conversatia  Experimentul |  |
| Floarea soarelui – materie primă în industria uleiului | 4 | Demonstraţia, Conversatia  Experimentul |  |
| Inul și cânepa – materii prime în industria uleiului | 4 | Demonstraţia, Conversaţia  Experimentul |  |
| Uleiuri. Analiza densității și vâscozității | 2 | Demonstraţia, Conversaţia  Experimentul |  |
| Uleiuri. Analiza indicelui de saponificare | 2 | Demonstraţia, Conversatia  Experimentul |  |
| Uleiuri. Determinarea acidității și indicelui de iod | 2 | Demonstraţia, Conversatia  Experimentul |  |
| Uleiuri. Examinarea reziduurilor și contaminanților | 2 | Demonstraţia, Conversatia  Experimentul |  |
| Uleiuri și margarină. Analiză senzorială | 4 | Demonstraţia, Conversatia  Experimentul |  |
| Colocviu de laborator | 2 | Problematizare, Dezbatere  Studiu de caz |  |
| Bibliografie | | | |
| 1. Banu, C., *et al.* – *Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucureşti, 2009  2. Banu, C., *et al*. – *Biotehnologii în industria alimentară*, Editura Tehnică, Bucureşti, 2000  3. Dabija, A. – *Tehnologia uleiului și a margarinei. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2025  4. Vintila, I. - *Tehnologia uleiurilor vegetale comestibile*, Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti, 2003 | | | |
| Bibliografie minimală | | | |
| 1. Banu, C., *et al.* – *Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucureşti, 2009  2. Dabija, A. – *Tehnologia uleiului și a margarinei. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2022 | | | |

1. **Evaluare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
| Curs | - modul în care se identifică, descrie şi utilizează adecvat noţiunile specifice ştiinţei alimentului şi siguranţei alimentare (CP1);  - cunoaşterea modului în care se realizează conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalaţiilor şi echipamentelor de industrie alimentară (CP2);  - abilitatea de aplicare a tehnicilor de interrelaţionare în cadrul unei echipe, de amplificare şi cizelare a capacităţilor empatice de comunicare interpersonală şi de asumare a unor atribuţii specifice în desfăşurarea activităţii de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/ de grup, precum şi de gestionare optimă a timpului (CT1). | Examen scris, urmat de verificare orală a gradului de îndeplinire a cerinţelor în lucrarea scrisă | 50% |
| Laborator | - modul în care se identifică, descrie şi utilizează adecvat noţiunile specifice ştiinţei alimentului şi siguranţei alimentare (CP1);  - cunoaşterea conducerii proceselor generale de inginerie, exploatarea instalaţiilor şi echipamentelor de industrie alimentară (CP2). | Testare scrisă | 50% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data completării | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de curs | Grad didactic, nume, prenume,  semnătura titularului de seminar |
| 12.09.2025 | Prof. univ. ec. dr. ing. Adriana DABIJA | dr. ing. Ancuța CHETRARIU |

|  |  |
| --- | --- |
| Data avizării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program |
| 13.09.2025 | Conf. univ. dr. ing. 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 |