

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	<b>Licență</b>
Programul de studii	<b>Ingineria produselor alimentare</b>

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>Tehnologia uleiului și a margarinei (1)</b>				
Anul de studiu	III	Semestrul	5	Tipul de evaluare	E
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, DF - facultativă				DOP

### 3. 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

### 4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	C.P. 7. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor C.P. 16. 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 înțelege 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 și rezolve disfuncționalități în funcționarea echipamentelor.	Studentul/ responsabilității pentru conducerea echipelor din procesul tehnologic, luarea deciziilor privind organizarea procesului de producție și întreținerea echipamentelor.

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

Obiectivul general al disciplinei	- însușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniul tehnologiei uleiului și a margarinei, a direcțiilor de valorificare a produselor secundare din industria uleiului și a margarinei; - formarea de capacități necesare pentru exercitarea profesiei de inginer tehnolog in industria alimentară.
-----------------------------------	---

### 7. Conținutul predării și învățării



Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Materii prime oleaginoase. Plante și arbuști de cultură.	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Alte materii prime oleaginoase	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Materii auxiliare utilizate în industria uleiului și a margarinei	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	


Condiționarea primară a materiilor prime oleaginoase. Recoltarea și postmaturarea materiilor prime oleaginoase. Recepția materiilor prime oleaginoase și materiilor auxiliare. Condiționarea primară a materiilor prime oleaginoase.	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Condiționarea primară a materiilor prime oleaginoase. Descărcarea și transportul la depozite a materiilor prime oleaginoase. Depozitarea materiilor prime.	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Condiționarea primară a materiilor prime oleaginoase. Curățarea materiilor prime oleaginoase. Uscarea materiilor prime oleaginoase	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Structurarea materiilor prime oleaginoase condiționate în vederea obținerii uleiurilor brute. Decojirea materiilor prime oleaginoase. Măcinarea materiilor oleaginoase	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Bibliografie			
1. Banu, C., et al. – <i>Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare</i> , Editura ASAB, București, 2009 2. Banu, C., et al. – <i>Biotehnologii în industria alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 2000 3. Dabija, A. – <i>Tehnologia uleiului și a margarinei. Note de curs</i> , Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2025 4. Vintila, I. - <i>Tehnologia uleiurilor vegetale comestibile</i> , Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti, 2003			
Bibliografie minimală			
1. Banu, C., et al. – <i>Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare</i> , Editura ASAB, București, 2009 2. Dabija, A. – <i>Tehnologia uleiului și a margarinei. Note de curs</i> , Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2025			


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

## 8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- modul în care se identifică, descrie și utilizează adecvat noțiunile specifice științei alimentului și siguranței alimentare (CP1); - cunoașterea modului în care se realizează conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară (CP2); - abilitatea de aplicare a tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe, de amplificare și cizelare a capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/ de grup, precum și de gestionare optimă a timpului (CT1).	Examen scris, urmat de verificare orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Laborator	- modul în care se identifică, descrie și utilizează adecvat noțiunile specifice științei alimentului și siguranței alimentare (CP1); - cunoașterea conducerii proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și 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	Șef 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 