

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	Licență
Programul de studii	Ingineria produselor alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Tehnologia uleiului și a margarinei (2)				
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorica 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 în industria alimentară.
-----------------------------------	---

7. Conținutul predării și învățării



Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Obținerea uleiului brut prin presare. Purificarea uleiului brut de presă.	2	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Obținerea uleiului brut prin extracție. Recuperarea dizolvantului de extracție. Condiționarea șroturilor brute	2	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Rafinarea uleiurilor brute. Tehnologii moderne de rafinare a uleiurilor comestibile.	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	


Ambalarea uleiurilor vegetale comestibile. Depozitarea uleiurilor vegetale comestibile	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Hidrogenarea și interesterificarea uleiurilor	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Margarine. Tipuri de margarine și compoziția lor	2	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Fabricarea margarinei	4	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Shortening-uri	2	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Grăsimi interesterificate	2	Prelegere, Dezbateri Conversația	
Uleiuri pentru salată. Dressinguri și maioneze	2	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, 2026			
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, 2026			


Aplicații (laborator/)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Norme privind securitatea și sănătatea în muncă și situații de urgență specifice laboratorului de tehnologia laptelui și produselor lactate	2	Problematizare, Dezbateri Studiu de caz	
Obținerea unui ulei vegetal în condiții de laborator	4	Demonstrația, Conversația Experimentul	
Analiza fizico-chimică a uleiului vegetal obținut în condiții de laborator	4	Demonstrația, Conversația Experimentul	
Analiza fizico-chimică uleiurilor comestibile	4	Demonstrația, Conversația Experimentul	
Analiza fizico-chimică a margarinei	4	Demonstrația, Conversația Experimentul	
Obținerea maionezei în condiții de laborator. Analiza senzorială a produsului finit	4	Demonstrația, Conversația Experimentul	
Obținerea oleogelurilor în condiții de laborator. Aplicații ale oleogelurilor în industria alimentară	4	Demonstrația, Conversația Experimentul	
Colocviu de laborator	2	Demonstrația, Conversația Experimentul	
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, 2026			
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, 2026			

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 (CP16); - cunoașterea modului în care se realizează conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară (CP7); - 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 (CT3).	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 (CP16); - cunoașterea conducerii proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară (CP7).	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 