

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

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

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	<b>Tehnologia produselor zaharoase</b>				
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	C
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorii de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOP

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	-
Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	-	Laborator	14	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	31
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual	33
Total ore pe semestru	75
Numărul de credite	3

### 4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P. 2. Verifică calitatea materiilor prime 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 descrie operațiile tehnologice din fluxul de fabricație a produselor alimentare, precum și principiile de funcționare și instrucțiunile de utilizare ale 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 strategiile, metodele și tehnicile adecvate pentru verificarea calității produselor obținute prin biotehnologii. Studentul/absolventul recunoaște și implementează operarea în condiții de siguranță a echipamentelor utilizate în biotehnologice. Studentul/absolventul ia decizii care reflectă principiile de protecție a mediului, în

		conformitate cu standardele de reglementare și cerințele de conformitate ecologică.
--	--	---

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

Obiectivul general al disciplinei	Însușirea și valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice industriei produselor zaharoase, a conceptului de calitate a produselor zaharoase, cunoașterea factorilor de producție.
	Formarea de capacități necesare pentru proiectarea spațiilor productive specifice industriei de procesare a produselor zaharoase, formarea capacității de analiză și control a factorilor care pot influența securitatea și siguranța produsului finit

#### 7. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Materii prime folosite în industria produselor zaharoase.	4	Expunere, Discuții interactive	
2. Tehnologia de fabricare a drajeurilor.	4	Expunere, Discuții interactive	
3. Tehnologia de fabricare a jeleurilor.	4	Expunere, Discuții interactive	
4. Tehnologia de fabricare a produselor pe bază de masă de caramel.	3	Expunere, Discuții interactive	
5. Tehnologia de fabricare a produselor pe bază de fondant.	3	Expunere, Discuții interactive	
6. Tehnologii de obținere a halvlei.	2	Expunere, Discuții interactive	
7. Tehnologii de obținere a rahatului.	2	Expunere, Discuții interactive	
8. Tehnologia de fabricare a ciocolatei.	4	Expunere, Discuții interactive	
9. Tehnologii de fabricare a produselor de laborator: praline, nuga.	2	Expunere, Discuții interactive	

#### Bibliografie

Gabriela Constantinescu, *Tehnologia produselor zaharoase*, Note de curs, 2024;  
**Pop G.**, 2001, *Tehnologia produselor de morărit – panificație*, Ed. Universității “Ștefan cel Mare” Suceava;  
 Pop G., 2006, *Tehnologia produselor de morărit și panificație*, Editura Universității Suceava;  
 Pop G, 2006, *Controlul calității produselor de morărit și panificație- îndrumar de lucrări practice*, Editura Universității Suceava;  
**Bordei, D.**, 2005, *Tehnologia modernă a panificației*, Editura AGIR, București;  
**Bordei, D., Teodorescu, F., Toma, M.**, *Știința și tehnologia panificației*, Editura Agir, București, 2000;  
**Bordei, D.**, 1999, *Industria panificației, pastelor făinoase și a biscuiților*, din *Manualul Inginerului de industrie alimentară*, Editura Tehnică, vol. II;  
**Bordei, D.**, 2001, *Calitatea și marketingul făinii de grâu*, Editura ACADEMICA, Galați ;  
**Bordei, D., Burluc, R.**, 1998, *Îndrumar de laborator pentru panificație*, Ed. Universității Galați;  
**Bordei, D.**, 1986, *Tehnologie și utilaj pentru industria panificației*, Universitatea din Galați, vol. II.

Aplicații (laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>LABORATOR</b>			
1. Analiza calitativă a drajeurilor.	2	Realizare experimente, Dezbateri rezultate	
2. Analiza calitativă a jeleurilor.	2		
3. Analiza calitativă a caramelelor.	2		
4. Analiza calitativă a produselor pe baza de fondant.	2		
5. Analiza calitativă a halvlei.	2		
6. Analiza calitativă a ciocolatei.	2		
7. Analiza calitativă a rahatului.	2		



#### Bibliografie

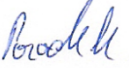
Gabriela Constantinescu, *Tehnologia produselor zaharoase*, Note de curs, 2024;


**Pop G., 2001, Tehnologia produselor de morărit – panificație**, Ed. Universității “Ștefan cel Mare” Suceava;  
**Pop G., 2006, Tehnologia produselor de morărit și panificație**, Editura Universității Suceava;  
**Pop G, 2006, Controlul calității produselor de morărit și panificație- îndrumar de lucrări practice**, Editura Universității Suceava;  
**Bordei, D., 2005, Tehnologia modernă a panificației**, Editura AGIR, București;  
**Bordei, D., Teodorescu, F., Toma, M., Știința și tehnologia panificației**, Editura Agir, București, 2000;  
**Bordei, D., 1999, Industria panificației, pastelor făinoase și a biscuiților**, din *Manualul Inginerului de industrie alimentară*, Editura Tehnică, vol. II;  
**Bordei, D., 2001, Calitatea și marketingul făinii de grâu**, Editura ACADEMICA, Galați;  
**Bordei, D., Burluc, R., 1998, Îndrumar de laborator pentru panificație**, Ed. Universității Galați;  
**• Bordei, D., 1986, Tehnologie și utilaj pentru industria panificației, Universitatea din Galați , vol. II.**

## 8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii; Cunoașterea problemelor de bază din domeniu. (CP2)	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Laborator	Participare activă și înțelegerea termenilor specifici; Exemple analizate, comentate. (CT3)	Test docimologic	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Conf.univ.dr.ing.ec. Cristina Gabriela CONSTANTINESCU 	Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN 