

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		Tehnologii în industria cărnii (1)			
Anul de studiu	III	Semestrul	5	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorii formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categorii de opționalitate a disciplinei: DOB - obligatorie, DOP - opțională, DFA - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	1	Proiect	1
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	14	Proiect	14

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

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	C.P. 3. Aplică standarde de sănătate și siguranță
Competențe transversale	C.T.2. Gândește analitic

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 biotehnologie. 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 cărnii, conceptului de calitate, cunoașterea factorilor de producție, a conceptelor de siguranță a
-----------------------------------	---

	materiilor prime, în scopul identificării și eliminării materiilor prime necorespunzătoare. Prezentarea și explicarea metodelor și tehnicilor de analiză de laborator a cărnii.
--	---

7. Conținutul predării și învățării

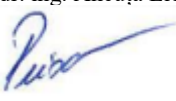
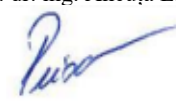
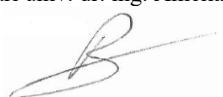
Curs	Nr. re	Metode de predare	Observații
Cap. I. Animale furnizoare de carne. Rase de bovine, suine, ovine, caprine și păsări.	2	Prelegere / Prezentare	
Cap. II. Factori care influențează producția de carne și calitatea acesteia. 2.1. Factorii de creștere și îngrășare. 2.2. Factorii ce țin de animal.	2		
Cap. III. Aprecierea subiectivă a calității animalelor în viu. 3.1. Somatoscopia. 3.2. Palpația. 3.3. Aprecierea regiunilor corporale.	2		
Cap. IV. Aprecierea obiectivă a calității animalelor în viu. 4.1. Gravimetria. 4.2. Barimetria. 4.3. Determinarea dimensiunilor principalelor regiuni corporale.	2		
Cap. V. Tehnologia de abatorizare. 5.1. Pregătirea animalelor pentru sacrificare. 5.2. Sacrificarea animalelor. 5.3. Prelucrarea carcasei.	4		
Cap. VI. Clasificarea carcaselor conform normelor UE. 6.1. Clasificarea în funcție de starea de îngrășare. 6.2. Clasificarea SEUROP.	4		
Cap. VII. Structura morfologică și compoziția cărnii. 7.2. Structura morfologică a cărnii. 7.3. Compoziția chimică a cărnii.	4		
Cap. VIII. Transformări postsacrificare ale mușchiului. 8.1. Transformări normale ale mușchiului în carne. 8.2. Transformări anormale ale cărnii.	4		
Cap. IX. Conservarea cărnii prin refrigerare. 9.1. Generalități despre refrigerare. 9.2. Modalități de refrigerare.	2		
Cap. X. Conservarea cărnii prin congelare. 10.1. Generalități despre congelare. 10.2. Modalități de congelare.	2		
Bibliografie minimală recomandată			
<ul style="list-style-type: none">Banu C., 2010 – Tratat de inginerie alimentară (vol. 2), Ed. A.G.I.R.Constantinescu Cristina-Gabriela, 2015 – Controlul calității produselor din carne și pește. Ed. Performantica, Iași.Prisacaru Ancuța-Elena, 2016 – Bune practici pentru îmbunătățirea producției de carne la taurine. Ed. Performantica, Iași.Prisacaru Ancuța Elena, 2025 - Note curs Tehnologii în industria cărnii (1), format electronicSahlean V. C., 2000 – Tehnologia și controlul în industria cărnii. Ed. Universității Suceava, Suceava.			

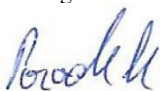
Aplicații (laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Noțiuni de sănătate și securitate în muncă. Prezentarea tematicii de laborator și condițiile de desfășurare.	2	Prelegerea Explicația	
Aprecierea gradului de prospețime a cărnii provenită de la diverse specii.	2	Experimentul	
Determinarea indicelui de peroxid și a stadiului de oxidare a grăsimilor.	2	Experimentul	
Identificarea hidrogenului sulfurat, a amoniacului.	2	Experimentul	
Determinarea indicelui de saponificare a grăsimilor.	2	Experimentul	
Analiza compoziției chimice a cărnii cu analizorul rapid NIR.	2	Experimentul	
Evaluare	2	Test docimologic	
Bibliografie minimală recomandată			
<ul style="list-style-type: none"> Banu C., 2010 – Tratat de inginerie alimentară (vol. 2), Ed. A.G.I.R. Constantinescu Cristina-Gabriela, 2015 – Controlul calității produselor din carne și pește. Ed. Performantica, Iași. Prisacaru Anuța-Elena, 2016 – Bune practici pentru îmbunătățirea producției de carne la taurine. Ed. Performantica, Iași. Prisacaru Anuța Elena, 2025 - Note curs Tehnologii în industria cărnii (1), format electronic Sahlean V. C., 2000 – Tehnologia și controlul în industria cărnii. Ed. Universității Suceava, Suceava. 			

Aplicații (proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Întocmirea unui proiect individual pe o temă dată care să cuprindă analiza unei rase din cadrul unei specii furnizoare de carne:			
Prezentarea speciei.	2	Lucru individual, explicația, dezbateră	
Prezentarea însușirilor morfoproductive specifice.	2	Lucru individual, explicația, dezbateră	
Evaluarea exteriorului animalelor.	3	Lucru individual, explicația, dezbateră	
Tehnologia de sacrificare.	3	Lucru individual, explicația, dezbateră	
Evaluarea calității producțiilor obținute.	3	Lucru individual, explicația, dezbateră	
Prezentare proiect.	1	Verificarea finală a proiectului științific întocmit individual.	
Bibliografie minimală recomandată <ul style="list-style-type: none"> • Banu C., 2010 – Tratat de inginerie alimentară (vol. 2), Ed. A.G.I.R. • Constantinescu Cristina-Gabriela, 2015 – Controlul calității produselor din carne și pește. Ed. Performantica, Iași. • Prisacaru Ancuța-Elena, 2016 – Bune practici pentru îmbunătățirea producției de carne la taurine. Ed. Performantica, Iași. • Prisacaru Ancuța Elena, 2025 - Note curs Tehnologii în industria cărnii (1), format electronic • Sahlean V. C., 2000 – Tehnologia și controlul în industria cărnii. Ed. Universității Suceava, Suceava. 			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Dobândirea noțiunilor de bază privind standardele de sănătate și siguranță și gândește analitic din domeniul tehnologiei în industria cărnii (CP3, CT2).	Evaluare sumativă prin examen scris urmată de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă.	60%
Laborator/ Lucrări practice	Însușirea metodelor de analiză și testare a calității produselor din industria cărnii. (CP3, CT2).	Test docimologic	20%
Proiect	Proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit, abilitatea de aplicare a strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc, pe baza principiilor normelor și a valorilor codului de etică profesională în tehnologiei cărnii.	Elaborare și susținere proiect	20%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Șef lucr. univ. dr. ing. Ancuța Elena PRISACARU 	Șef lucr. univ. dr. ing. Ancuța Elena PRISACARU  Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Conf. univ. dr. bioing. Maria Poroach-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 