Universitatea Ştefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licenţă**
Programul de studii/calificarea	**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Controlul calităţii produselor de origine vegetală**					
Anul de studiu	III	Semestrul	5	Tipul de evaluare	C	
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, DFA - facultativă					DOB

3. **Timpul total estimat** (ore pe semestru al activităţilor didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	-
I b)Totalul de ore din planul de învăţământ	42	Curs	28	Seminar	-	Laborator	14	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	56
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	58
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. **Competenţe specifice acumulate**

Competenţe transversale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti
Competenţe profesionale	C.P.3. Verifică calitatea materiilor prime C.P.12. Testează materii prime pentru producţie

5. **Rezultatele învățării**

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

6. **Obiectivele disciplinei** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	- Însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice industriei uleiului, mierii de albine, cacao, ceai, cafea şi condimente, conceptului de calitate, cunoaşterea factorilor de producţie, a conceptelor de siguranţă materiilor prime, în scopul identificării şi eliminării materiilor prime necorespunzătoare.

	- Prezentarea şi explicarea metodelor şi tehnicilor de analiza de laborator ale materiilor prime din industria alimentara.

7. **Conţinuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Cap I. Controlul calităţii plantelor oleaginoase şi uleiului 1.1. Generalități despre plantele oleaginoase 1.2. Compoziția chimică 1.3. Caracteristici de calitate	4	Prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
Cap II. Noțiuni cu privire la calitatea cerealelor 2.1. Clasificarea cerealelor 2.2. Compoziția chimică 2.3. Caracteristici de calitate pentru industria alimentară	4		
Cap III. Controlul calităţii la cacao 3.1. Compoziția chimică a boabelor de cacao 3.2. Caracteristici de calitate	4		
Cap IV. Controlul calităţii la ceai 4.1. Sortimente de ceai 4.2. Caracteristici de calitate	4		
Cap V. Controlul calităţii la cafea 5.1. Generalități și originea boabelor de cafea 5.2. Compoziția chimică și caracteristici de calitate	2		
Cap VI. Controlul calității fructelor și legumelor 6.1. Clasificarea fructelor și legumelor 6.2. Compoziția chimică 6.3. Parametri de calitate	4		
Cap. VII. Controlul calităţii la condimente 7.1. Clasificarea condimentelor 7.2. Caracteristici de calitate ale condimentelor	4		
• Recapitulare	2		
Bibliografie			
1. Nour Violeta, 2014 – Procesarea industriala a legumelor si fructelor, Ed. SITECH **2.** Vintila I., 2003 - Tehnologia uleiurilor vegetale comestibile, Ed. Didactica si Pedagogica, Bucuresti **3.** Bahrim Gabriela, Banu C., Bărăscu Elena, Dan V., 2008 – Tratat de industrie alimentară: probleme generale, Ed. Asab, Bucureşti. **4.** Banu C., 1998 – Manualul inginerului de industrie alimentară. Ed. Tehnică, Bucureşti. **5.** Elena Bonciu, Liviu Olaru, 2018 – Tehnologii de procesare a materiei prime vegetale in contextul securitatii si sigurantei alimentelor, Ed. Universitaria.			

Laborator	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
• Noțiuni de sănătate și securitate în muncă. Prezentarea tematicii de laborator şi condițiile de desfășurare	2	Explicaţia	
• Controlul calităţii uleiului și condimentelor	2	Explicaţia, experiment de laborator	
• Controlul calității cerealelor	2	Explicaţia, experiment de laborator	
• Controlul calităţii ceaiului și cafelei	2	Explicaţia, experiment de laborator	
• Controlul calităţii legumelor	2	Explicaţia, experiment de laborator	
• Controlul calităţii fructelor	2	Explicaţia, experiment de laborator	
Evaluare	2	Test docimologic	
Bibliografie			
1. Nour Violeta, 2014 – Procesarea industriala a legumelor si fructelor, Ed. SITECH **2.** Vintila I., 2003 - Tehnologia uleiurilor vegetale comestibile, Ed. Didactica si Pedagogica, Bucuresti **3.** Bahrim Gabriela, Banu C., Bărăscu Elena, Dan V., 2008 – Tratat de industrie alimentară: probleme generale, Ed. Asab, Bucureşti. **4.** Banu C., 1998 – Manualul inginerului de industrie alimentară. Ed. Tehnică, Bucureşti. **5.** Elena Bonciu, Liviu Olaru, 2018 – Tehnologii de procesare a materiei prime vegetale in contextul securitatii si sigurantei alimentelor, Ed. Universitaria.			

8. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	- evaluarea lanțului alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară - evaluarea conformităţii produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare - formularea unor proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	Examen oral –verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor	60%
Evaluare pe parcurs	- identificarea metodelor de analiză a tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. - efectuarea analizelor în laboratoare de control. - Realizarea individuală a sarcinilor, identificarea indicatorilor de calitate. - interpretarea rezultatelor conform legislației.	Observarea activităţii, test docimologic	40%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicaţie
15.09.2026	Şef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI	Şef lucr. dr. ing. Ancuţa Elena Prisacaru

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Şef lucrări dr. ing. Eufrozina Albu

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultăţii	Semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN