Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii alimentare, siguranța producției alimentare si a mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licență**
Programul de studii	**Controlul şi Expertiza Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ (2)**						
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	E		
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară					DS	
	Categoria de opţionalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA – facultativă					DOB	

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	5	Curs	2	Seminar	1	Laborator/ Lucrări practice	2	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	70	Curs	28	Seminar	14	Laborator/ Lucrări practice	28	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II. Studiu individual	53
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II+III)	55
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti
Competențe profesionale	C.P.6. Realizeaza operatiuni detaliate de prelucrare a alimentelor C.P. 20. Aplica principii ale tehnologiei alimentare

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/ absolventul descrie aparatura şi instalaţiile necesare proceselor tehnologice precum şi operaţiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a 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 utilizarea echipamentelor tehnologice pentru produsele obținute cu respectarea normelor de siguranță și calitate.

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

Obiectivul general al disciplinei	Însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază din domeniul tehnologiei cărnii, a principalelor tehnologii de obţinere a produselor din carne, a conceptului de calitate şi cunoaşterea factorilor de producţie.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ - NOȚIUNI INTRODUCTIVE	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
ANIMALE FURNIZOARE DE CARNE PENTRU OM	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	

APRECIEREA CALITĂȚII ANIMALELOR IN VIU DESTINATE VALORIFICĂRII PENTRU CARNE	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
OPERAȚII PREMERGĂTOARE SACRIFICĂRII ANIMALELOR	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
TEHNOLOGIA GENERALA DE ABATORIZARE. 1. Pregătirea animalelor 2.Suprimarea vieții animalelor	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
3. PRELUCRAREA INIȚIALĂ A ANIMALELOR SI PASARILOR	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
4. PRELUCRAREA CARCASELOR 5. Examenul Sanitar-Veterinar CLASIFICAREA CARCASELOR CONFORM NORMELOR UNIUNII EUROPENE	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
TRANŞAREA, DEZOSAREA ŞI ALESUL CĂRNII PENTRU INDUSTRIE	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
TEHNOLOGIA FABRICARII PREPARATELOR DIN CARNE	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
OPERAȚII GENERALE COMUNE FABRICARII PREPARATELOR DIN CARNE	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
TEHNOLOGIA GENERALA DE FABRICARE A PREPARATELOR DIN CARNE DIN GRUPA MEZELURILOR SI A CARNATILOR	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE FERMENTATE	4	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	
TEHNOLOGIA DE FABRICARE A SEMICONSERVELOR ȘI CONSERVELOR DE CARNE	2	Prelegerea, explicaţia, dezbaterea	

Bibliografie minimală recomandată

1. Padureț S., TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ, Note de curs 2025.
2. Banu, C., et al. – Tratat de industrie alimentară -Tehnologii alimentare, Editura ASAB, Bucureşti, 2009.
3. Sahlean V. C., – Tehnologia şi controlul în industria cărnii. Ed. Universităţii Suceava, Suceava, 2000.
4. Gabriela Constantinescu, Amelia Buculei, – Controlul calităţii produselor din carne și pește, Iași, ıtica, 2015.
5. Amariei, S., Norocel, L., **Pădureţ, S**., & Gutt, G. (2018). Effect of grape seed flour on the quality of summer salami. Journal of Food Processing and Preservation, 42(5), e13601.

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Laborator		Experimentul, Problematizare Dezbatere Explicația Exercițiul	Prelucrarea rezultatelor obținute şi interpretarea lor, se realizează în directă colaborare cu studenţii, urmărindu-se o deplină înţelegere de către aceştia a tehnicilor și metodelor folosite în industria alimentară.
Norme de protecţia muncii şi măsuri de prim ajutor. Materiale şi aparatură de laborator. Operaţii generale de laborator.	2		
CARNE ŞI PRODUSE DIN CARNE DETERMINAREA UMIDITĂȚII PRIN METODA DE REFERINȚĂ	3		
DETERMINAREA CONȚINUTULUI DE GRĂSIME LIBERĂ DIN CARNE ȘI PRODUSE DIN CARNE	3		
DETERMINAREA CONȚINUTULUI DE PROTEINĂ DIN CARNE ŞI PREPARATE DIN CARNE. METODA KJELDHAL	2		
DETERMINAREA NITRIȚILOR DIN CARNE ȘI PRODUSE DIN CARNE. METODA DE REFERINȚĂ	4		
DETERMINAREA CLORURII DE SODIU DIN PRODUSELE DIN CARNE	2		
CARNE ȘI PRODUSE DIN CARNE DETERMINAREA pH-ULUI PRIN METODE CLASICE ȘI DE REFERINȚĂ	2		
CARNE ŞI PREPARATE DIN CARNE IDENTIFICAREA HIDROGENULUI SULFURAT	2		
DETERMINAREA PROSPEŢIMII GRĂSIMILOR	2		
CONTROLUL SEMICONSERVELOR SI CONSERVELOR DIN CARNE	4		
Evaluare	2	Test de evaluare	
Seminar Generalități despre tehnologia abatorizării și tehnologia de obținere a produselor din carne.	2	Problematizare Dezbatere Explicația	

Alegerea tehnologiei pentru obținerea produselor din carne şi descrierea acesteia. Realizarea schemelor tehnologice, prezentarea materiilor prime şi auxiliare ce intră în procesul tehnologic. Reţeta de fabricaţie. Întocmirea bilanţurilor de materiale, consumuri specifice, randamente de fabricaţie. Evaluare	2 4 4 2	Exercițiul Dezbaterea unor studii de caz Prezentare proiect	

Bibliografie minimală recomandată

1. Padureț S., TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ, Suport de Laborator 2025.
2. Gabriela Constantinescu, Amelia Buculei, – Controlul calităţii produselor din carne și pește, Iași, Performantica, 2015.
3. Sahleanu V, – Îndrumar de laborator pentru industria cărnii şi preparatelor din carne, Editura Universității Suceava, 1998.
4. Georgescu Gh., Banu C., – Tratat de producerea, procesarea şi valorificarea cărnii, Editura Ceres, Bucureşti, 2000.

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	• identificarea și explicarea corectă a conceptelor, principiilor și noțiunilor fundamentale privind tehnologia produselor alimentare de origine animală; • aplicarea cunoștințelor pentru interpretarea proceselor tehnologice de obținere și prelucrare a cărnii și produselor din carne; • descrierea și explicarea etapelor tehnologice de abatorizare și fabricare a preparatelor din carne;	Evaluare prin Examen scris, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Evaluare pe parcurs	• identificarea și explicarea corectă a principiilor și metodelor de analiză a cărnii și produselor din carne; • aplicarea cunoștințelor pentru utilizarea corectă a materialelor, aparaturii și metodelor de analiză; • interpretarea rezultatelor experimentale, formularea concluziilor și realizarea individuală a lucrărilor practice.	Test de evaluare urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	25 %
Evaluare pe parcurs	• aplicarea cunoștințelor pentru alegerea și descrierea tehnologiei de obținere a produselor din carne; • elaborarea și interpretarea schemelor tehnologice și identificarea materiilor prime și auxiliare utilizate; • aplicarea cunoștințelor pentru calculul bilanțurilor de materiale, consumurilor specifice și randamentelor de fabricație;	Prezentarea unui studiu de caz	25 %

Fișa disciplinei include, dacă este cazul, elemente adaptate persoanelor cu dizabilități, în funcție de tipul și gradul acestora.

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	Șef lucrări univ. dr.ing.Sergiu Pădureț 	Șef lucrări univ. dr.ing.Sergiu Pădureț 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program

17.09.2026	Șef lucrări. univ. dr.ing. Eufrozina Albu 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Șef lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 