Universitatea Ştefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul	Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licenta**
Programul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Tehnologia morăritului**					
Anul de studiu	II	Semestrul	4	Tipul de evaluare	E	
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, DF - facultativă					DOB

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

Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator	2	Proiect	-
Totalul de ore pe semestru din planul de învăţământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator	28	Proiect	

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	42
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual	44
Total ore pe semestru	100
Numărul de credite	4

4. Competenţe specifice acumulate

Competenţe transversale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti
Competenţe profesionale	C.P. 2.Verifică calitatea materiilor prime C.P. 16. Aplică principii ale tehnologiei alimentare

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 calităţii produselor obţinute prin biotehnologii. Studentul/absolventul recunoaşte şi implementează operarea în condiţii de siguranţă a echipamentelor utilizate în biotehnologice. Studentul/absolventul ia decizii care reflecta principiile de protecție a mediului, în conformitate cu standardele de reglementare și cerințele de conformitate ecologică.

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

Obiectivul general al disciplinei	Însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice industriei de morărit şi panificaţie, a conceptului de calitate a cerealelor/făinurilor, de interacţiune a proceselor de morărit cu calitatea şi prelucrabilitatea ulterioară a făinurilor, cunoaşterea factorilor de producţie.
	Formarea de capacităţi necesare pentru proiectarea spaţiilor productive specifice industriei de procesare a cerealelor şi făinurilor, formarea capacităţii analiză şi control a factorilor care pot influenţa securitatea şi siguranţa produsului fnit

7. **Conţinuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Materii prime în industria morăritului: grâul, porumbul, secara	4	Expunere. Discuții interactive	
2. Caracteristici tehnologice ale cerealelor	2	Expunere. Discuții interactive	
3. Fazele procesului tehnologic în industria morăritului: receptia, depozitarea	2	Expunere. Discuții interactive	
4. Fazele procesului tehnologic în industria morăritului:pregătirea cerealelor pentru măciniș	4	Expunere. Discuții interactive	
5. Măcinarea cerealelor: mărunțirea, cernerea, desfacerea grișurilor	4	Expunere. Discuții interactive	
6. Ambalarea și depozitarea făinurilor	1	Expunere. Discuții interactive	
7. Tehnologia de obținere a făinurilor de porumb	1	Expunere. Discuții interactive	
8. Caracterizarea făinurilor obținute in urma procesării cerealelor in moară	3	Expunere. Discuții interactive	
9. Obtinerea expandatelor din cereale	3	Expunere. Discuții interactive	
10. Obtinerea aplatisatelor din cereale	2	Expunere. Discuții interactive	
Bibliografie			
Gabriela Constantinescu**,** *Tehnologii în industria produselor de panificaţie***,** Note de curs, 2024 **Pop G.,** 2001, *Tehnologia produselor de morărit – panificaţie,* Ed. Universităţii "Ştefan cel Mare" Suceava. Pop G., 2006, *Tehnologia produselor de morărit şi panificaţie,* Editura Universităţii Suceava			

Pop G, 2006, *Controlul calităţii produselor de morărit şi panificaţie- îndrumar de lucrări practice,* Editura Universităţii Suceava
Bordei, D., 2005**,** *Tehnologia modernă a panificaţiei***,** Editura AGIR, Bucureşti
Bordei, D., Teodorescu, F., Toma,M., *Ştiinţa şi tehnologia panificaţiei,* Editura Agir, Bucureşti, 2000
Bordei, D., 1999, *Industria panificaţiei, pastelor făinoase şi a biscuiţilor***,** din *Manualul Inginerului de industrie alimentară,* Editura Tehnică, , vol. II
Bordei, D., 2001, Calitatea şi marketingul făinii de grîu , Editura ACADEMICA, Galaţi
Bordei, D., Burluc, R.., 1998, *Îndrumar de laborator pentru panificaţie*, Ed. Universităţii Galaţi,.
Bordei, D., 1986, *Tehnologie şi utilaj pentru industria panificaţiei***,** Universitatea din Galaţi , vol. II

Aplicaţii (laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
CONTINUTUL ACTIVITATII DE LABORATOR 1. Analiza caracteristicilor mecanice ale cerealelor 2. Analiza caracteristicilor fizico chimice ale cerealelor 3. Analiza caracteristicilor tehnologice ale cerealelor 4. Determinarea glutenului umed 5. Determinarea indicelui de deformare a glutenului 6. Determinarea Cifrei de cădere Falling number 7. Determinarea puterii făinii 8. Determinarea proprietăților reologice ale făinurilor	4 4 4 2 4 4 2 4	Problematizare Dezbatere Studiu de caz, experimentul	

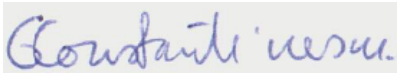
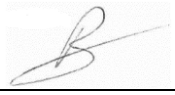
Bibliografie

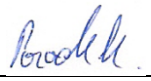
Gabriela Constantinescu**,** *Tehnologii în industria morăritului***,** Note de curs, 2024
Pop G., 2001, *Tehnologia produselor de morărit – panificaţie,* Ed. Universităţii "Ştefan cel Mare" Suceava.
Pop G., 2006, *Tehnologia produselor de morărit şi panificaţie,* Editura Universităţii Suceava
Pop G, 2006, *Controlul calităţii produselor de morărit şi panificaţie- îndrumar de lucrări practice,* Editura Universităţii Suceava
Bordei, D., 2005**,** *Tehnologia modernă a panificaţiei***,** Editura AGIR, Bucureşti
Bordei, D., Teodorescu, F., Toma,M., *Ştiinţa şi tehnologia panificaţiei,* Editura Agir, Bucureşti, 2000
Bordei, D., 1999, *Industria panificaţiei, pastelor făinoase şi a biscuiţilor***,** din *Manualul Inginerului de industrie alimentară,* Editura Tehnică, vol. II
Bordei, D., 2001, Calitatea şi marketingul făinii de grîu , Editura ACADEMICA, Galaţi
Bordei, D., Burluc, R.., 1998, *Îndrumar de laborator pentru panificaţie*, Ed. Universităţii Galaţi,.
Bordei, D**., 1986, *Tehnologie şi utilaj pentru industria panificaţiei,* Universitatea din Galaţi , vol. II*produselor de morărit şi panificaţie- îndrumar de lucrări practice,* Editura Universităţii Suceava**

8. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Însuşirea principalelor noţiuni, idei, teorii; Cunoaşterea problemelor de bază din domeniu (CP2, CT3)	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă.	50%

Evalare pe parcurs	Participare activă şi înţelegerea termenilor specifici Exemple analizate, comentate (CP16, CT3)	Observarea activității, verificarea orală, rezolvarea de aplicații și elaborarea /prezentarea unui studiu de caz.	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicaţie
15.09.2026	Conf.univ.dr.ing.ec. Cristina Gabriela CONSTANTINESCU 	Sef lucrari dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN 

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 OROIAN 