Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

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	**Tehnologia uleiului si a margarinei (1)**					
Anul de studiu	III	Semestrul	5	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					DOP

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar		Laborator/ Lucrări practice	1	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar		Laborator/ Lucrări practice	14	Proiect	-

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

Total ore studiu individual (II+III)	58
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	C.P. 7. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor şi a băuturilor C.P. 16. Aplică principii ale tehnologiei alimentare
Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul înțelege principiile de bază ale proceselor tehnologice utilizate în industria alimentară, explică funcționarea instalațiilor și echipamentelor specifice.	Studentul/Absolventul este capabil să opereze, monitorizeze și întrețină echipamentele și instalațiilor tehnologice, să identifice și rezolve disfuncționalități în funcționarea echipamentelor.	Studentul/ responsabilității pentru conducerea echipelor din procesul tehnologic, luarea deciziilor privind organizarea procesului de producție și întreținerea echipamentelor.

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

Obiectivul general al disciplinei	- însușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniul tehnologiei uleiului și a margarinei, a direcțiilor de valorificare a produselor secundare din industria uleiului și a margarinei; - formarea de capacități necesare pentru exercitarea profesiei de inginer tehnolog in industria alimentară.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Materii prime oleaginoase. Plante și arbuști de cultură.	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Alte materii prime oleaginoase	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Materii auxiliare utilizate în industria uleiului și a margarinei	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Condiționarea primară a materiilor prime oleaginoase. Recoltarea și postmaturarea	4	Prelegere, Dezbatere	

materiilor prime oleaginoase. Recepţia materiilor prime oleaginoase şi materiilor auxiliare. Condiţionarea primară a materiilor prime oleaginoase.		Conversatia	
Condiţionarea primară a materiilor prime oleaginoase. Descărcarea şi transportul la depozite a materiilor prime oleaginoase. Depozitarea materiilor prime.	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Condiţionarea primară a materiilor prime oleaginoase. Curăţarea materiilor prime oleaginoase. Uscarea materiilor prime oleaginoase	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Structurarea materiilor prime oleaginoase condiţionate în vederea obţinerii uleiurilor brute. Decojirea materiilor prime oleaginoase. Măcinarea materiilor oleaginoase	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Bibliografie			
1. Banu, C., *et al. – Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucureşti, 2009 2. Banu, C., *et al. – Biotehnologii în industria alimentară*, Editura Tehnică, Bucureşti, 2000 3. Dabija, A. – *Tehnologia uleiului și a margarinei – I. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2026 4. Vintila, I. - *Tehnologia uleiurilor vegetale comestibile*, Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti, 2003			
Bibliografie minimală			
1. Banu, C., *et al. – Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucureşti, 2009 2. Dabija, A. – *Tehnologia uleiului și a margarinei – I. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2026			

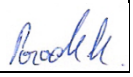
Aplicaţii (laborator/)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Norme privind securitatea şi sănătatea în muncă şi situaţii de urgenţă specifice laboratorului de tehnologia uleiului și a margarinei	2	Problematizare, Dezbatere Studiu de caz	
Floarea soarelui – materie primă în industria uleiului	2	Demonstraţia, Conversatia Experimentul	
Inul și cânepa – materii prime în industria uleiului	2	Demonstraţia, Conversaţia Experimentul	
Uleiuri. Analiza densității și vâscozității	2	Demonstraţia, Conversaţia Experimentul	
Uleiuri. Analiza indicelui de saponificare	2	Demonstraţia, Conversatia Experimentul	
Uleiuri. Determinarea acidității și indicelui de iod	2	Demonstraţia, Conversatia Experimentul	
Colocviu de laborator	2	Problematizare, Dezbatere Studiu de caz	
Bibliografie			
1. Banu, C., *et al. – Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucureşti, 2009 2. Banu, C., *et al. – Biotehnologii în industria alimentară*, Editura Tehnică, Bucureşti, 2000 3. Dabija, A. – *Tehnologia uleiului și a margarinei-I. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2026 4. Vintila, I. - *Tehnologia uleiurilor vegetale comestibile*, Editura Didactica si Pedagogica, Bucuresti, 2003			
Bibliografie minimală			
1. Banu, C., *et al. – Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucureşti, 2009 2. Dabija, A. – *Tehnologia uleiului și a margarinei – I. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2026			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare fnală	- modul în care se identifică, descrie şi utilizează adecvat noţiunile specifice ştiinţei alimentului şi siguranţei alimentare; - cunoaşterea modului în care se realizează conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalaţiilor şi echipamentelor de industrie alimentară; - abilitatea de aplicare a tehnicilor de interrelaţionare în cadrul unei echipe, de amplificare şi cizelare a capacităţilor empatice de comunicare interpersonală şi de asumare a unor atribuţii specifice în desfăşurarea activităţii de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/ de grup, precum şi de gestionare optimă a timpului.	Examen scris, urmat de verificare orală a gradului de îndeplinire a cerinţelor în lucrarea scrisă	50%
Evaluare pe parcurs	- modul în care se identifică, descrie şi utilizează adecvat noţiunile specifice ştiinţei alimentului şi siguranţei alimentare; - cunoaşterea conducerii proceselor generale de inginerie, exploatarea instalaţiilor şi echipamentelor de industrie alimentară.	Observarea activității, verificare orală, testare scrisă	50%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar
15.09.2026	Prof. univ. ec. dr. ing. Adriana DABIJA	dr. ing. Ancuța CHETRARIU

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Conf. univ. dr. ing. Maria POROCH-SERIȚAN 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef de 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 