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 (2)**					
Anul de studiu	III	Semestrul	6	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	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	2	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	28	Proiect	-

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

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	44
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+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
Obţinerea uleiului brut prin presare. Purificarea uleiului brut de presă.	2	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Obţinerea uleiului brut prin extracţie. Recuperarea dizolvantului de extracţie. Condiţionarea şroturilor brute	2	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Rafinarea uleiurilor brute. Tehnologii moderne de rafinare a uleiurilor comestibile.	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	

Ambalarea uleiurilor vegetale comestibile.Depozitarea uleiurilor vegetale comestibile	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Hidrogenarea și interesterificarea uleiurilor	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Margarine. Tipuri de margarine și compoziția lor	2	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Fabricarea margarinei	4	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Shortening-uri	2	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Grăsimi interesterificate	2	Prelegere, Dezbatere Conversatia	
Uleiuri pentru salată. Dressinguri și maioneze	2	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 – II. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2027
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 – II. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2027

Aplicaţii (laborator/)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Norme privind securitatea şi sănătatea în muncă şi situaţii de urgenţă specifice laboratorului de tehnologia laptelui şi produselor lactate	2	Problematizare, Dezbatere Studiu de caz	
Obținerea unui ulei vegetal în condiții de laborator	4	Demonstraţia, Conversatia Experimentul	
Analiza fizico-chimică a uleiului vegetal obținut în condiții de laborator	4	Demonstraţia, Conversatia Experimentul	
Analiza fizico-chimică uleiurilor comestibile	4	Demonstraţia, Conversaţia Experimentul	
Analiza fizico-chimică a margarinei	4	Demonstraţia, Conversaţia Experimentul	
Obținerea maionezei în condiții de laborator. Analiza senzorială a produsului finit	4	Demonstraţia, Conversatia Experimentul	
Obținerea oleogelurilor în condiții de laborator. Aplicații ale oleogelurilor în industria alimentară	4	Demonstraţia, Conversatia Experimentul	
Colocviu de laborator	2	Demonstraţia, Conversatia Experimentul	

Bibliografie

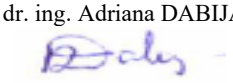
1. Banu, C., *et al. – Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucureşti, 2009
2. Banu, C., *et al. – Biotehnologii în industria alimentară*, Editura Tehnică, Bucureşti, 2000
3. Dabija, A. – *Tehnologia uleiului și a margarinei – II. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2027
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 – II. Note de curs*, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, 2027

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	- 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 