Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

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

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Tehnologia panificației**					
Anul de studiu	III	Semestrul	6	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, DF - facultativă					DOP

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

Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	1
Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator	14	Proiect	14

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	17
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual	19
Total ore pe semestru	75
Numărul de credite	3

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 şi tehnicile adecvate pentru verificarea calităţii produselor obţinute prin biotehnologii. Studentul/absolventul recunoaște și 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. Tehnologia de fabricare a pastelor făinoase: obținerea aluatului, tipuri de aluaturi	4	Expunere. Discuții interactive	
2. Tehnologia de fabricare a pastelor făinoase: modelarea și pregătirea pentru uscare	4	Expunere. Discuții interactive	
3. Tehnologia de fabricare a pastelor făinoase: uscarea pastelor făinoase, ambalarea și depozitarea	4	Expunere. Discuții interactive	
4. Tehnologia de fabricare a biscuiţilor	4	Expunere. Discuții interactive	
5. Tehnologia de fabricare a vafelor și napolitanelor	4	Expunere. Discuții interactive	
6. Tehnologii de obținere a produselor de patiserie	4	Expunere. Discuții interactive	
7. Tehnologii de obținere a produselor congelate	4	Expunere. Discuții interactive	

Bibliografie

Gabriela Constantinescu**,** *Tehnologii în industria produselor de panificație***,** 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 (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
LABORATOR **1.** Analiza calitativă a pastelor făinoase **2.** Analiza calitativă a biscuiților **3.** Analiza calitativă a vafelor **4.** Analiza calitativă a napolitanelor **5.** Analiza calitativă a produselor de patiserie cu aluat dospit **6.** Analiza calitativă a produselor de patiserie cu aluat foetaj 7. Analiza calitativă a produselor congelate. Probe de coacere	 2 2 2 2 2 2 2	 Realizare experimente, Dezbatere rezultate	

Bibliografie

Gabriela Constantinescu**,** *Tehnologii în industria produselor de panificație***,** 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	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Evaluare pe parcurs	Participare activă şi înţelegerea termenilor specifici Exemple analizate, comentate	Observarea activității, verificarea orală, Test docimologic	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicaţie
15.09.2026	Conf.univ.dr.ing.ec. Cristina Gabriela CONSTANTINESCU	Şef lucrări. 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