Universitatea Ștefan 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	**Licență**
Programul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Tehnologia produselor zaharoase**				
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 din planul de învăţământ	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 profesionale	C.P. 2.Verifică calitatea materiilor prime C.P. 16. Aplică principii ale tehnologiei alimentare
Competenţe transversale	C.T.3. Aplică cunoştinţe ştiinţifice, tehnologice şi inginereşti

5. **Rezultatele învățării**

Cunoştinţe	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 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 produselor zaharoase, a conceptului de calitate a produselor zaharoase, cunoaşterea factorilor de producţie.
	Formarea de capacităţi necesare pentru proiectarea spaţiilor productive specifice industriei de procesare a produselor zaharoase, formarea capacităţii de 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 folosite în industria produselor zaharoase.	4	Expunere, Discuții interactive	
2. Tehnologia de fabricare a drajeurilor.	4	Expunere, Discuții interactive	
3. Tehnologia de fabricare a jeleurilor.	4	Expunere, Discuții interactive	
4. Tehnologia de fabricare a produselor pe bază de masă de caramel.	3	Expunere, Discuții interactive	
5. Tehnologia de fabricare a produselor pe bază de fondant.	3	Expunere, Discuții interactive	
6. Tehnologii de obținere a halvalei.	2	Expunere, Discuții interactive	
7. Tehnologii de obținere a rahatului.	2	Expunere, Discuții interactive	
8. Tehnologia de fabricare a ciocolatei.	4	Expunere, Discuții interactive	
9. Tehnologii de fabricare a produselor de laborator: praline, nuga.	2	Expunere, Discuții interactive	

Bibliografie

Gabriela Constantinescu, *Tehnologia produselor zaharoase***,** 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
LABORATOR **1.** Analiza calitativă a drajeurilor. **2.** Analiza calitativă a jeleurilor. **3.** Analiza calitativă a caramelelor. **4.** Analiza calitativă a produselor pe baza de fondant. **5.** Analiza calitativă a halvalei. 6. Analiza calitativă a ciocolatei. 7. Analiza calitativă a rahatului.	 2 2 2 2 2 2 2	Realizare experimente, Dezbatere rezultate	

Bibliografie

Gabriela Constantinescu**,** *Tehnologia produselor zaharoase***,** 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.**

8. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	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.	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