Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

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

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Tehnologii în industria cărnii (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				DOB

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

Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	-
Totalul de ore din planul de învăţământ	42	Curs	28	Seminar	-	Laborator	14	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	31
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual	33
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. 3. Aplică standarde de sănătate şi siguranţă 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 cărnii, a conceptului de calitate a cărnii, de interacţiune a proceselor de abatorizare cu calitatea şi prelucrabilitatea ulterioară a cărnii, cunoaşterea factorilor de producţie.
	Formarea de capacităţi necesare pentru proiectarea spaţiilor productive specifice industriei de procesare a cărnii, 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. Calitatea globală a cărnii.	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
2. Conservarea cărnii prin sărare.	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
3. Tratamente termice folosite în industria cărni.	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
4. Materii prime folosite în industria cărnii.	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
5. Obținerea semifabricatelor bradt și șrot.	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
6. Tehnologia fabricării preparatelor din carne comune.	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
7. Ingrediente specifice fabricării produselor din carne fermentate (crud uscate).	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
8. Tehnologia fabricării preparatelor din carne fermentate (crud uscate).	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
9. Tehnologia de fabricare a conservelor din carne	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
10. Tehnologii obținerii produselor de tip fresh, ambalate în vidși/sau ATM.	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	

Bibliografie

1. Cristina Gabriela Constantinescu, Tehnologii în industria cărnii, Note de curs, Suceava, 2024;
2. Banu**, C.** ş.a.“ *Manualul inginerului de industrie alimentară*”, Editura Tehnică,1999, vol.1;
3. Banu**, C.** “ *Exploatarea, întreţinerea şi repararea utilajelor din industria cărnii* “, Editura Tehnică, 1990;
4. Banu C. Alexe P., Vizireanu C, *Procesarea industrială a cărnii,* Ed Tehnică, Bucureşti, 1997;
5. Constantinescu Gabriela, Note de curs, 2013;
6. Georgescu Gh., Banu C., „*Tratat de producerea, procesarea şi valorificarea cărnii*”, Editura Ceres, Bucureşti, 2000;
7. **Gabriela Constantinescu**, Amelia Buculei, Controlul calităţii produselor din carne şi peşte, ISBN 978-606-685-252-4, Iaşi, Performantica, 2015, 161pagini;
8. **Gabriela Constantinescu,** *Note de curs-Tehnologia și controlul calității în industria cărnii, 2014;*
9. Popa**, C.** “Utilaje şi proiectarea întreprinderilor pentru industria alimentară “, Universitatea Galaţi, 1998;
10. Sahleanu V. - "*Tehnologia şi controlul în industria cărni***i**", Suceava, 2000;
11. Stănescu V., Apostu S., „*Igiena, inspecţia şi siguranţa alimentelor de origine animală*”, Editura Rosoprint, Cluj-Napoca, 2010;
12. Oţel I. - "*Tehnologia cărnii şi subproduselor*", Bucureşti, Editura tehnică, 1979;
13. Rotaru G. ş.a. - "*Managementul calităţii în industria alimentară*", Editura Academica, 2005;
- "***Colecţie de standarde pentru industria cărnii"***, Bucureşti, 1987.

Aplicaţii (laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Laborator 1. Analiza organoleptică a cărnii și preparatelor din carne (metoda scării de punctaj). 2. Evaluarea stării de prospeţime a materiilor prime de origine animală și a semifabricatelor. 3. Controlul substanţelor de adaos în produsele din carne: semifabricate și produse finite. 4. Determinarea -verificarea eficacității tratamentului termic prin validarea punctului de fierbere a preparatelor din carne. 5. Urmărirea parametrilor tehnologici prin analize senzoriale și fizico chimice aplicate pe lanțul tehnologic: materii prime, semifabricate, produse finite/Studii de caz: prospături, preparate din carne comune și specialități. 6. Determinarea calității globale a semiconservelor și conservelor.	2 4 4 2 2	Problematizare Dezbatere Studiu de caz, Experimentul	

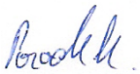
Bibliografie

14. Cristina-Gabriela Constantinescu, Tehnologii în industria cărnii, Note de curs, Suceava, 2024;
15. Banu**, C.** ş.a.“ *Manualul inginerului de industrie alimentară*”, Editura Tehnică,1999, vol.1;
16. Banu**, C.** “ *Exploatarea, întreţinerea şi repararea utilajelor din industria cărnii* “, Editura Tehnică, 1990;
17. Banu C. Alexe P., Vizireanu C, *Procesarea industrială a cărnii,* Ed Tehnică, Bucureşti, 1997;
18. Constantinescu Gabriela, Note de curs, 2013;
19. Georgescu Gh., Banu C., „*Tratat de producerea, procesarea şi valorificarea cărnii*”, Editura Ceres, Bucureşti, 2000;
20. **Gabriela Constantinescu**, Amelia Buculei, Controlul calităţii produselor din carne şi peşte, ISBN 978-606-685-252-4, Iaşi, Performantica, 2015, 161pagini;
21. **Gabriela Constantinescu,** *Note de curs-Tehnologia si controlul calitatii in industria carnii, 2014;*
22. Popa**, C.** “Utilaje şi proiectarea întreprinderilor pentru industria alimentară “, Universitatea Galaţi, 1998;
23. Sahleanu V. - "*Tehnologia şi controlul în industria cărni***i**", Suceava, 2000;
24. Stănescu V., Apostu S., „*Igiena, inspecţia şi siguranţa alimentelor de origine animală*”, Editura Rosoprint, Cluj-Napoca, 2010;
25. Oţel I. - "*Tehnologia cărnii şi subproduselor*", Bucureşti, Editura tehnică, 1979;
26. Rotaru G. ș.a. - "*Managementul calității în industria alimentară*.

8. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Capacitatea de a supraveghea, conduce, analiza și proiecta tehnologiile alimentare de la materii prime până la produs finit	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Evaluare pe parcurs	Capacitate de a aplica tehnicile de interrelaţionare în cadrul unei echipe; Modul de cizelare a capacităţilor empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuţii specifice în desfăşurarea activităţii de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individulale/de grup, precum și gestionarea optima a timpului.	Observarea activității, verificarea orală, Test docimologic	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicaţie
15.09.2026	Conf. univ. ec. dr. ing. 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 