

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Controlul și expertiza produselor alimentare</i>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ II</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU</b>						
2.3 Titularul activităților de seminar	<b>Ș.I.dr.ing. Eugenia Mihaela PRICOP</b>						
2.4 Anul de studiu	<b>III</b>	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	<b>V</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>Ob</b>

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					5
Examinări					4
Alte activități.....					
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>		44			
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>		100			
<b>3.10 Numărul de credite</b>		4			

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biochimie, Chimia alimentelor, Principii moderne de conservare, Operații unitare în industria alimentară</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea principalilor nutrienți din alimente, factorii ce influențează denaturarea și reducerea efectului nutritiv, modalitățile de prelucrare și conservare a alimentelor în vederea păstrării calității</li> </ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală de curs dotată cu sistem multimedia, calculator cu software adecvat susținerii on-line a cursurilor</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborator dotat cu echipamente pentru determinarea caracteristicilor fizico-chimice și tehnologice ale materiilor prime utilizate în industria alimentară extractivă.</li> </ul>

## 6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"><li>• C2 Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară</li><li>• C3 Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.</li><li>• C4 Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.</li></ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"><li>• CT1 - Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.</li><li>• CT2 - Aplicarea tehnicilor de inter-relaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.</li><li>• CT3 - Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.</li></ul>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cursul și aplicațiile practice oferă posibilitatea de a asambla un sistem de cunoștințe teoretice, care este deosebit de necesar pentru viitorii ingineri. Disciplina se potrivește cu profilul facultății pentru a forma ingineri în conformitate cu cerințele economiei de piață, care necesită flexibilitate și adaptabilitate pe baza unei game largi de cunoștințe profesionale.
7.2 Obiectivele specifice	Prezentarea principiilor procesării alimentelor oferă studenților o imagine dinamică a tehnologiilor în evoluție, o imagine de ansamblu asupra industriei alimentare, care permite absolventului să lucreze în orice domeniu al industriei alimentare.

## 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Materii prime folosite în industria alimentară extractivă	Prelegere, conversație euristică, explicație	4h
Tehnologia morăritului	Prelegere, conversație euristică, explicație	4h
Tehnologia panificației	Prelegere, conversație euristică, explicație	4h
Tehnologia produselor făinoase	Prelegere, conversație euristică, explicație	4h
Tehnologia zahărului	Prelegere, conversație euristică, explicație	4h
Tehnologia produselor zaharoase	Prelegere, conversație euristică, explicație	4h
Tehnologia uleiului și a margarinei	Prelegere, conversație euristică, explicație	4h
Bibliografie		
1. Banu, C. și colectiv, <i>Manualul inginerului de industrie alimentară</i> , vol.II, coautor cap.2, 1999, Editura Tehnică, București, 1690 pg., ISBN 973-31-1313-1		
2. Banu, C. și colectiv, <i>Tratat de inginerie alimentară</i> , vol.II, 2007, Editura AGIR și Academia de Științe Tehnice din România, București, 1494 pg., ISBN 978-973-720-165-2 și ISBN 978-973-720-150-8		

3. Vizireanu, C., <i>Tehnologii generale în industria alimentară extractivă</i> , 1999, Editura Evrika, Brăila, 225 pg., ISBN 973-9499-77-5		
4. Vizireanu C., <i>Tehnologii generale în industria alimentară II</i> , Note de curs.		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Norme de protecția muncii în laborator. Prezentarea laboratorului.	Explicație, studiu de caz, conversație euristică	2h
Determinarea unor indici de calitate și tehnologici ai cerealelor, făinurilor; analiza senzorială și fizico-chimică a pâinii și produselor de panificație, pastelor făinoase, biscuiților, zahărului, produselor zaharoase și uleiurilor.	Experiment, studiu de caz, conversație euristică	24h
Colocviu de laborator. Evaluare finală.	Prezentare	2h
Bibliografie Vizireanu, C., Garnai, M., <i>Îndrumar de laborator – Tehnologii generale în industria alimentară extractivă</i> , manuscris.		

### 9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conținutul cursului este în concordanță cu ceea ce se face în alte universități din țară și din străinătate.</li> <li>• Discuție cu experți din instituții specializate, precum și academicieni.</li> <li>• Conținutul cursului concordă cu așteptările institutelor de cercetare, precum și ale instituțiilor locale, naționale de profil și ale altor potențiali angajatori.</li> </ul>
--

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Minim 5	Participare activă la curs	10%
	Minim 5	Examinare finală oral	40%
10.5 Laborator	Finalizarea lucrărilor de laborator și susținerea temelor	Evaluare continuă	40%
		Implicare în activitățile curriculare	10%
10.6 Standard minim de performanță			
Elaborarea unui proces sau proiect tehnologic specific industriei alimentare folosind concepte, teorii și metode în domeniu.			

Data completării	Semnătura titularului de curs Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU	Semnătura titularului de seminar Ș.l.dr.ing. Eugenia Mihaela PRICOP
------------------	---	--

22.09.2022

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament  
Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății

Semnătura decanului  
Prof.dr.ing. Gabriela BAHIRM

HCF 24/7.10.2022