

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Dunărea de Jos” Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor și Biotehnologii și Acvacultura
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria Produselor Alimentare</i>
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Ingineria Produselor Alimentare</i>

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologii în industria produselor făinoase						
2.2 Titularul activităților de curs	S.L. Dr. Ing. Pricop Eugenia						
2.3 Titularul activităților de laborator	S.L. Dr. Ing. Pricop Eugenia						
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					7
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					4
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual	22				
3.9 Total ore pe semestru	50				
3.10 Numărul de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Operații unitare în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară, Microbiologie generală, Inocuitatea produselor alimentare, Principii de conservare, Biochimie
4.2 de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs dotata cu videoproiector, calculator, webcam, platforme online (Microsoft Team, Zoom)
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Laborator dotat cu echipamente pentru industria panificației și cu substanțe specifice de analiză a calității produselor de panificație, webcam, microfon, platforme online (Microsoft Team, Zoom)

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară;</p> <p>C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;</p> <p>C4. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte;</p> <p>C5. Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing;</p>
--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea și utilizarea cunoștințelor pentru evaluarea și controlul proceselor tehnologice și elaborarea unor proiecte legate de produse și echipamente specifice industriei produselor zaharoase și făinoase
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea proceselor generale din industria produselor zaharoase și făinoase; • Cunoașterea instalațiilor și echipamentelor din industria produselor zaharoase și făinoase ; • Analiza și controlul calității produselor zaharoase și făinoase.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
<p>Cap.1. Tehnologii de fabricație a produselor făinoase</p> <p>1.1. Tehnologia de fabricație a pastelor făinoase</p> <p>1.2. Tehnologia de fabricație a biscuiților</p> <p>1.3. Tehnologia de fabricație a vafelor și napolitanelor</p>	Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea (online MT – după caz).	
<p>Bibliografie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Banu C., ș.a.(1999) <i>Manualul inginerului de industrie alimentară</i>, Ed. Tehnică. București • Burluc R. (2003) <i>Tehnologia produselor făinoase</i>, Ed. Didactică și Pedagogică • Burluc R.M., 2009, <i>Tehnologia și controlul calității produselor zaharoase</i>, Ed. Fundației Universitare Dunărea de Jos Galați • *** (1997) <i>Cocoa \$ Chocolate Manual</i>, Olanda • Dan Valentina.(1999) <i>Microbiologia produselor alimentare</i>, Ed. Alma, Galați • Pricop Eugenia - Tehnologii in industria produselor făinoase, Note de curs - format electronic 		
8. 2 Laborator	Metode de predare	Observații
Analiza făinii (culoare, finețe, umiditate, aciditate, gluten umed, deformare)	Prelegerea, conversația euristică, metode de lucru în grup, ateliere de lucru/ Seminarizare online a notiunilor teoretice aferente laboratoarelor pe platforma MT	
Analiza pastelor, biscuiților, napolitanelor (aspect, culoare, rezistență, gust, aciditate, comportare la fierbere, zahăr, grăsimi)		
<p>Bibliografie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bordei D., Burluc R.M (2003) <i>Îndrumar. Tehnologia și controlul calității în industria panificației</i>. Ed. Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați • *** (1989) <i>Colecție de standarde de ramură pentru industria de morărit și panificație</i>, v.II, C.O.C. București. 		

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

Structura și obiectivele disciplinei vin în întâmpinarea tuturor cerințelor de această natură

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoașterea proceselor, parametrilor și instalațiilor din industria produselor făinoase și zaharoase	Examen scris/ Test pe platforma online MT (după caz)	65%
10.5 Laborator	Înșușirea conținutului lucrărilor practice	Colocviu scris/Realizarea și prezentarea unui referat pe platforma online MT (după caz), (minim nota 5)	35%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Înșușirea noțiunilor referitoare la procesele tehnologice de obținere a produselor făinoase și zaharoase• Participare la lucrările practice de laborator (respectarea RAUS)			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de laborator

10.09.2022

s.l.dr.ing. Eugenia Pricop

s.l.dr.ing. Eugenia Pricop

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății

Semnătura decanului

Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim

HCF 24/7.10.2022