

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea	Facultatea <i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>
1.3 Departamentul	<i>Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură</i>
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	Tehnologia produselor zaharoase						
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					8
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
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 decedite	4				

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, Tehnologii generale, 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>Tehnologii de fabricație a produselor zaharoase</p> <p>1. Tehnologia de fabricație a ciocolatei și pudrei de cacao</p> <p>2. Tehnologia de fabricație a produselor de caramelaaj</p> <p>3. Tehnologia de fabricație a caramelelor</p> <p>4. Tehnologia de fabricație a drajeurilor</p> <p>5. Tehnologia de fabricație a produselor pe bază de fondant</p> <p>6. Tehnologia de fabricație a produselor gelificate</p> <p>7. Tehnologia de fabricație a produsului halva</p>	<p>Prelegerea, conversația euristică, explicația, studiul de caz, problematizarea (online MT – după caz).</p>	
<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 - <i>Tehnologia produselor zaharoase</i>, Note de curs – suport electronic 		
8. 2 Laborator	Metode de predare	Observații
<p>Analiza ciocolatei, produselor de caramelaaj, drajeurilor, produselor gelificate (rahat, jeleu), fondantelor, halvalei, pudrei de cacao (aspect, culoare, gust, umiditate, zahăr, grăsimi)</p> <p>Proba practică de obținere a biscuiților, produse gelificate, ciocolată</p>	<p>Prelegerea, conversația euristică, metode de lucru în grup, ateliere de lucru (seminarizare online a noțiunilor teoretice aferente laboratoarelor pe platforma MT – după caz)</p>	
<p>Bibliografie</p> <ul style="list-style-type: none"> • *** Culegere de standarde pentru industria alimentara , Ed. ESIP, Bucuresti • *** (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 si obiectivele disciplinei vin in întâmpinarea tuturor cerințelor de aceasta natura.

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 panificației	Examen scris/ Test pe platforma online MT (dupa caz)	65%
10.5 Laborator	Însușirea conținutului lucrărilor practice	Colocviu scris / Realizarea si prezentarea unui referat pe platforma online MT (dupa caz), (minim nota 5)	35%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Însușirea noțiunilor referitoare la procesele tehnologice de obținere a produselor făinoase si zaharoase• Participare la lucrările practice de laborator			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de laborator

21.09.2022

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 Bahrin

HCF 24/7.10.2022

