

FIȘA DISCIPLINEI UTILAJE SPECIFICE PROCESĂRII CULINARE

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, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism (Buzău)

2. Date despre disciplină

2. Date despre disciplina											
2.1 Denumirea disciplinei				Utilaje specifice procesării culinare							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr. dr. ing. Oana-Viorela NISTOR							
2.3 Titularul activităților de seminar				Șef lucr. dr. ing. Oana-Viorela NISTOR							
2.4 Anul de studiu		I	2.5 Semestrul		II	2.6 Tipul de evaluare		E	2.7 Regimul disciplinei		Op

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/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					22
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					-
Examinări					5
Alte activități.....					-
3.7 Total ore studiu individual	72				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Elemente de inginerie mecanică, elemente de energie electrică
4.2 de competențe	• Cunoașterea tehnologiilor de procesare din domeniul procesării culinare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproector, calculator) - Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	- Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproector, calculator) - Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă

6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	C1.Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produselor alimentare/ preparatelor culinare. C2.Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare/ preparatelor culinare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din unitățile de alimentație publică. C4.Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare/ alimentației publice C5.Studentul/absolventul definește concepte, principii și teorii economice, precum și concepte privind procesele decizionale, de planificare, de organizare și de control a activităților. Totodată, va identifica și selecta metode și tehnici specifice activității de marketing și management.
------------	---



Abilități	A1.Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare/ preparatelor culinare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare/ preparatelor culinare. A2.Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentelor de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din unitățile de alimentație publică. A4.Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea produselor alimentare/ preparatelor culinare, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară. A5.Studentul/absolventul demonstrează abilități în utilizarea indicatorilor economici pentru analiza evoluției fenomenelor economice, interpretând tendințele și impactul acestora asupra mediului de afaceri. De asemenea, va aplica în mod adecvat metodologia planificării și coordonării procesului decizional, utilizând instrumente specifice de control, evaluare și monitorizare pentru optimizarea activităților economice și manageriale. Studentul/absolventul experimentează tehnici de marketing și management în analiza mediului intern și extern al unei entități economice și analiza pieței produselor și serviciilor.
Responsabilitate și autonomie	RA1.Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație a produselor alimentare/ preparatelor culinare. RA2.Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor/ preparatelor culinare dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. RA4.Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. RA5.Studentul/absolventul elaborează soluții în vederea eficientizării activităților economice, rapoarte economico-financiare, studii de piață, proiectează politici și strategii de marketing și management pentru dezvoltarea afacerilor, asumând în mod responsabil adoptarea de decizii și implementarea rezultatelor activităților de monitorizare și control la nivel organizațional.

6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor; efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare. C2. Programează producția; utilizează instrumente informatice; reduce risipa de resurse. C4. Optimizează producția; aplică bune practici de fabricație (BPF). C5. Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor; oferă consiliere pentru probleme de producție; găsește soluții pentru probleme.
Competențe transversale	-

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	formarea unei concepții de ansamblu privitor la tipurile de utilaje și echipamente, din perspectiva tehnologică din domeniul alimentației publice și turismului
7.2 Obiectivele specifice	- înțelegerea proceselor și a particularităților de prelucrare a produselor animale și vegetale; - dezvoltarea capacității de conducere a proceselor tehnologice din alimentație publică și turism; - înțelegerea proceselor și a particularităților de prelucrare a produselor animale și vegetale; - dezvoltarea capacității de conducere a proceselor tehnologice din alimentație publică și turism.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Utilaje pentru spălarea materiilor prime	Prelegerea, conversația euristică, demonstrația, investigația, metode alternative Platforma Microsoft Teams	2 ore
Utilaje pentru mărunțire		2 ore
Utilaje pentru amestecare		2 ore
Utilaje și instalații pentru tratarea termică a produselor agroalimentare		2 ore
Instalații continue pentru fabricarea unor produse de patiserie și cofetărie		4 ore
Instalații frigorifice		2 ore



Bibliografie		
1) Ana, A., Croitor, N., 2000. Prelucrarea legumelor și fructelor în industria conservelor, Editura Evrika, Brăila		
2) Banu, C (coord.) et al., 1999. Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I, Ed. Tehnică, București		
3) Botez, E., 2006. Operații unitare în industria alimentară, curs IDD, Editura Fundației Universitare, Galați		
4) Botez, E., 1999. Utilaje și instalații în alimentație publică și turism, Editura Academica, Galați		
5) Nistor, O.V., 2025. Utilaje specifice procesării culinare, Note de curs în format electronic		
8.2 Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații8
Procesarea la rece a preparatelor culinare (spălarea, curățarea, tăierea, mărunțirea, zdrobirea și stoarcerea)	Demonstrația, investigația, exercițiul, proiect	4 ore
Procesarea la cald a preparatelor culinare		4 ore
Organizarea unei unități de procesare a preparatelor culinare		3 ore
Elementele fluxului tehnologic într-o unitate de alimentație publică		3 ore
Bibliografie		
1) Banu, C. (coord), 1990. Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor din industria cărnii, Editura Tehnică, București		
2) Resurse on-line		

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice domeniului de alimentație publică, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilității și a securității pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs		Examen scris	60%
10.5 Seminar/laborator/proiect		Portofoliu	40 %
10.6 Standard minim de performanță			
Prezentarea schițelor de principiu a utilajelor specifice procesării culinare, a părților componente și a modului de funcționare			

Data completării
16.06.2026

Semnătura titularului de curs
Șef lucr. dr. ing. Oana-Viorela NISTOR

Semnătura titularului de seminar/laborator/proiect
Șef lucr. dr. ing. Oana-Viorela NISTOR

Data avizării în departament
25.06.2026

Semnătura directorului de departament
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data aprobării în Consiliul Facultății
3.09.2026

Semnătura decanului¹
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA

