

## FISA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Institutia de învățământ superior	Univeristatea Babes-Bolyai, Cluj-Napoca
1.2 Facultatea	Facultatea de Chimie si Inginerie Chimica
1.3 Departamentul	Departamentul de Inginerie Chimica
1.4 Domeniul de studii	Interdisciplinar – Inginerie Chimica si Chimie
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studiu / Calificarea	Procesarea si Controlul Alimentelor / master degree

### 2. Date despre disciplina

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Procesarea materiilor prime pentru industria alimentara – CMR8131</b>						
2.2 Titularul activitatilor de curs	Conf. dr. ing. Sanda Andrada Maicaneanu						
2.3 Titularul activitatilor de seminar	Conf. dr. ing. Sanda Andrada Maicaneanu						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	3	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Numar de ore pe saptamâna	3	Din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	Din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distributia fondului de timp:					ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie si notite					30
Documentare suplimentara în biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren					21
Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri					40
Tutoriat					14
Examinari					3
Alte activitati: .....					-
3.7 Total ore studiu individual		108			
3.8 Total ore pe semestru		150			
3.9 Numarul de credite		6			

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

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competente	• Nu este cazul

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

5.1 De desfasurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studentii se vor prezenta la curs cu telefoanele mobile închise</li> <li>• Nu va fi acceptata întârzierea</li> </ul>
5.2 De desfasurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studentii se vor prezenta la seminar cu telefoanele mobile închise</li> <li>• Rezolvarea temelor de casa (fazele proiectului) se face pentru sedinta urmatoare în care aceasta a fost enuntata</li> <li>• Predarea cu întârziere se penalizeaza cu 0,5 puncte/zi</li> </ul>

## 6. Competentele specifice acumulate

Competente profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definirea notiunilor, conceptelor, teoriilor si modelelor avansate din domeniul chimiei alimentare si utilizarea lor adecvata în comunicarea cu alte medii profesionale</li> <li>Utilizarea cunostintelor aprofundate din domeniul chimiei si ingineriei chimice pentru explicarea si interpretarea fenomenelor asociate domeniului chimiei alimentare</li> <li>Identificarea si aplicarea conceptelor, metodelor si teoriilor avansate pentru rezolvarea problemelor noi asociate domeniului chimiei alimentare</li> <li>Analiza critica a principiilor, metodelor si tehnicilor de lucru moderne si utilizarea acestora pentru evaluarea cantitativa si calitativa a proceselor specifice chimiei alimentare</li> <li>Aplicarea conceptelor si teoriilor avansate din domeniu pentru elaborarea proiectelor si rezolvarea problemelor specifice domeniului chimiei alimentare</li> <li>Capacitatea de a concepe fluxuri tehnologice pentru procesarea a anumitor materii prime în industria alimentara</li> <li>Capacitatea de a efectua calcule tehnologice la tehnologiile studiate</li> <li>Capacitatea de a întocmi un bilant de materiale pentru un proces specific de procesare a unei materii prime în industria alimentara</li> </ul>
Competente transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Executarea sarcinilor solicitate conform cerintelor precizate si în termenele impuse, cu respectarea normelor de etica profesionala si de conduita morala, urmând un plan de lucru prestabilit</li> <li>Rezolvarea sarcinilor solicitate în concordanta cu obiectivele generale stabilite prin integrarea în cadrul unui grup de lucru</li> <li>Informarea si documentarea permanenta în domeniul sau de activitate în limba romana</li> <li>Preocuparea pentru perfectionarea rezultatelor activitatii profesionale prin implicarea în activitatile desfasurate</li> </ul>

## 7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competentelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sa familiarizeze studentii cu posibilitatile de procesare a materiilor prime în industria alimentara si cu calculele tehnologice ce se pot realiza.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dobândirea cunostintelor teoretice referitoare la procesarea unor materii prime importante (cereale, sfecla de zahar, lapte, carne, peste, legume si fructe) în industria alimentara</li> <li>Dobândirea cunostintelor referitoare la aspectele specifice ce intervin în cadrul tehnologiilor de procesare</li> <li>Dobândirea cunostintelor referitoare la întocmirea unui flux tehnologic, a schemelor bloc calitative si cantitative, realizarea de calcule tehnologice si întocmirea unui bilant de materiale pentru un proces specific industriei alimentare</li> </ul>

## 8. Continuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observatii
8.1.1. Procesarea laptelui	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	2 cursuri
8.1.2. Procesarea carni	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	2 cursuri
8.1.3. Procesarea pestelui	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	1 curs
8.1.4. Tehnologia produselor avicole	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	1 curs
8.1.5. Procesarea sfeclei de zahar	Prelegerea; Explicatia	2 cursuri

	Conversatia; Descrierea	
8.1.6. Procesarea cerealelor	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	3 cursuri
8.1.7. Procesarea legumelor si fructelor prin procedee nefermentative	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	2 cursuri
8.1.8. Tehnologia produselor apicole	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	1 curs
Bibliografie		
1. C. Banu, <i>Tratat de industrie alimentara. Tehnologii alimentare</i> , Editura ASAB, 2009.		
2. C. Banu, <i>Tratat de industrie alimentara. Probleme generale</i> , Editura ASAB, 2009.		
3. I. Ivan, D. Modoran, D. Salagean, C. Modoran, M. Jimborean, <i>Tehnologia prelucrarii produselor agroalimentare</i> , U.T. Press, Cluj-Napoca, 2007		
4. E. Racolta, <i>Tehnologii generale in industria alimentara</i> , Editura Risoprint, 2007.		
5. M.A. Jimborean, <i>Procesarea laptelui. Indrumator de lucrari practice</i> , Editura Risoprint, 2009.		
6. E. Racolta, <i>Tehnologii generale in industria alimentara. Aplicatii si calcule tehnologice</i> , Editura Risoprint, 2006.		
8.2 Seminar / laborator - Proiect	Metode de predare	Observatii
8.2.1. Stabilirea unei teme de proiectare pentru fiecare student – si prezentarea modului de lucru	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	2 ore pe fiecare sedinta, efectuate la 2 saptamamâni
8.2.2. Elaborarea schemei de operatii, alegerea materiei prime si a produsului finit ce trebuie obtinut	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.3. Stabilirea puritatii materiei prime, calculul cantitatii de materie prima necesara si determinarea capacitatii de productie si a consumurilor specifice	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.4. Calcule tehnologice referitoare la operatiile de pregatire ale materiei prime	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.5. Calcule tehnologice referitoare la operatiile principale ale procesului tehnologic. Alegerea utilajelor	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.6. Intocmirea schemei bloc cantitative a procesului tehnologic ales	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.7. Prezentarea raportului final in fata colegilor	Prezentare	
Bibliografie		
1. C. Vintila, <i>Tehnologia laptelui, a produselor avicole si apicole</i> , Editura Waldpress, 2008.		
2. S.P. Cauvain, L.S. Young, <i>Technology of breadmaking</i> , Springer, Berlin, 2007.		
3. A. Tull, <i>Food technology. An introduction</i> , Oxford University Press, 2002.		
4. D. Holdsworth, R. Simpson, <i>Thermal Processing of Packaged Foods</i> , Springer, Berlin, 2007.		
5. M.G. Usturoi, <i>Tehnologia laptelui si produselor derivate</i> , Editura Alfa, 2008.		
6. E. Racolta, <i>Tehnologia amidonului si produselor zaharoase</i> , Editura Risoprint, 2008.		
7. C.D. Salagean, <i>Tehnologia carnii si a produselor din carne</i> , Editura Risoprint, 2010.		
8. A.M. Cozmuta, F. Pop, <i>Tehnologia panificatiei</i> , Editura Risoprint, 2008.		
9. A.M. Cozmuta, F. Pop, <i>Tehnologia produselor fatnoase</i> , Editura Risoprint, 2008.		
10. <a href="http://www.hyfoma.com">www.hyfoma.com</a> Branches and food technologies.		

**9. Coroborarea continuturilor disciplinei cu asteptarile reprezentantilor comunitatii epistemice, asociatiilor profesionale si angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

- Prin însusirea conceptelor teoretico-metodologice si abordarea aspectelor practice incluse în disciplina **Procesarea materiilor prime pentru industria alimentara** studentii dobândesc un bagaj de cunostinte consistent, în concordanta cu competentele parțiale cerute pentru ocupatiile posibile prevazute în Grila 1 – RNCIS.



## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
10.4 Curs	Corectitudinea raspunsurilor – însusirea si intelegerea corecta a problematicei tratate	Examen scris – accesul la examen este conditionat de predarea proiectului complet si sustinerea acestuia. Intentia de frauda la examen se pedepseste cu eliminarea din examen. Frauda la examen se pedepseste prin exmatriculare conform regulamentului ECST al UBB	60%
	Modul de gândire, corectitudinea si argumentarea solutiilor propuse		
10.5 Seminar/laborator - proiect	Predarea proiectului complet cu parcurgerea tuturor etapelor	Proiectul complet se predă în ultima saptamâna de activitate didactica dupa prezentare	40%
	Calitatea proiectului		
10.6 Standard minim de performanta			
<ul style="list-style-type: none"><li>Nota 5 (cinci) atât la examen conform baremului, cât si la proiect.</li><li>Cunoasterea a minim doua tehnologii de procesare a materiilor prime si predarea proiectului cu un minim de 4 etape parcurse conform punctului 8.2.</li></ul>			

Data completarii

9 mai 2013

Semnatura titularului de curs

.....

Semnatura titularului de seminar

.....

Data avizarii în departament

.....

Semnatura directorului de departament

.....

## FISA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Institutia de învățământ superior	Univeristatea Babes-Bolyai, Cluj-Napoca
1.2 Facultatea	Chimie si Inginerie Chimica
1.3 Departamentul	Inginerie Chimica
1.4 Domeniul de studii	Chimie/Inginerie chimica
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studiu / Calificarea	<b>Procesarea si controlul alimentelor</b>

### 2. Date despre disciplina

2.1 Denumirea disciplinei		Tendinte actuale în domeniul uleiurilor si grasimilor – CMX8114					
2.2 Titularul activitatilor de curs			Conf. dr. ing. Stanca Maria				
2.3 Titularul activitatilor de seminar			Lect.dr.Cerasella Indolean				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Opt.

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

3.1 Numar de ore pe saptamâna	3	Din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	Din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	28
Distributia fondului de timp:					ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie si notite					35
Documentare suplimentara în biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren					30
Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri					35
Tutoriat					4
Examinari					4
Alte activitati: .....					-
3.7 Total ore studiu individual		108			
3.8 Total ore pe semestru		150			
3.9 Numarul de credite		6			

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

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competente	• Nu este cazul

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

5.1 De desfasurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studentii se vor prezenta la curs cu telefoanele mobile închise</li> <li>• Nu va fi acceptata întârzierea</li> </ul>
5.2 De desfasurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studentii se vor prezenta la seminar/laborator cu telefoanele mobile închise</li> <li>• Studentii se vor prezenta în laborator cu halat, manusi, cârpa de laborator.</li> <li>• Studentii nu pot lasa nesupravegheata o instalatie în functiune</li> <li>• Predarea referatului de laborator se va face cel târziu în saptamâna</li> </ul>

	<p>urmatoare desfasurarii efective a lucrarii</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pentru predarea cu întârziere se penalizeaza cu 0,5 puncte/zi</li> <li>• Este interzis accesul cu mâncare în laborator</li> </ul>
--	--

## 6. Competentele specifice acumulate

Competente profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrierea, analiza si utilizarea conceptelor si teoriilor avansate din domeniul chimiei, al chimiei alimentare si al ingineriei chimice.</li> <li>• Descrierea, analiza si utilizarea proceselor si instalatiilor specifice industriei uleiurilor si grasimilor alimentare.</li> <li>• Identificarea, descrierea si utilizarea tehnicilor moderne de controlul fabricatiei si stabilirea calitatii grasimilor si uleiurilor alimentare.</li> <li>• Analiza critica a principiilor, metodelor si tehnicilor de lucru moderne si utilizarea acestora pentru evaluarea cantitativa si calitativa a proceselor de fabricare a uleiurilor si grasimilor alimentare.</li> <li>• Descrierea conceptelor, teoriilor si metodelor avansate aplicate in cazul proceselor si instalatiilor specifice industriei uleiurilor si grasimilor alimentare.</li> <li>• Monitorizarea proceselor si instalatiilor specifice industriei uleiurilor si grasimilor alimentare. Identificarea punctelor critice si rezolvarea unor probleme teoretice si practice noi.</li> <li>• Selectarea unor metode si criterii adecvate pentru evaluarea proceselor de fabricare si produselor din industria uleiurilor si grasimilor alimentare.</li> </ul>
Competente transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Executarea cu independenta a sarcinilor profesionale complexe, cu respectarea normelor de etica profesionala si de conduita morala, urmând un plan de lucru propriu si propunând soluții inovative problemelor specifice aparute</li> <li>• Planificarea, monitorizarea si asumarea sarcinilor profesionale ale unui grup/grupuri profesional(e) subordonate. Demonstrarea capacitatii de coordonare a activității, gândire analitica, adaptabilitate si flexibilitate, colaborare cu membrii echipei</li> <li>• Autoevaluarea performanțelor profesionale proprii si stabilirea nevoilor de formare continua, informarea si documentarea permanenta în domeniul sau de activitate si domenii conexe, în corelatie cu nevoile pietei muncii.</li> </ul>

## 7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competentelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa familiarizeze studentii cu caracteristicile tehnologiilor de fabricare a uleiurilor si grasimilor alimentare, avantajele si dezavantajele utilizarii diferitelor metode de modificare a uleiurilor si grasimilor.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobândirea cunostintelor teoretice privind tendintele actuale în domeniul tehnologiilor uleiurilor si grasimilor alimentare: modificarea culturilor oleaginoase pentru uleiuri, modificarea uleiurilor si grasimilor prin fractionare, hidrogenare, interesterificare, obtinerea înlocuitorilor de grasimi.</li> <li>• Dobândirea cunostintelor referitoare la fabricarea cobustibililor biodiesel din uleiurile alimentare uzate</li> <li>• Procedee de tratare a apelor uzate cu continut de uleiuri si grasimi.</li> </ul>

## 8. Continuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observatii
8.1.1. Notiuni introductive: uleiurile si grasimile alimentare – caracteristici generale, clasificarea lipidelor, rolul în alimentatie si industrie.	Prelegerea Explicatia Conversatia	
8.1.2. Notiuni introductive: uleiurile si grasimile alimentare – materii prime, structura si compozitia chimica a unor materii prime oleaginoase, sinteza grasimilor, metabolism si transport, metode de analiza.	Prelegerea Explicatia Conversatia	
8.1.3. Studii privind influenta acizilor grasi trans si acizilor grasi polinesaturati din produsele alimentare asupra sistemului nervos, inimii si colesterolului din sânge.	Prelegerea; Explicatia Conversatia	
8.1.4. Tendinte actuale in domeniul uleiurilor si grasimilor functionale – functionalitatea grasimilor si uleiurilor, culturi oleaginoase pentru uleiuri modificate.	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	
8.1.5. Modificarea uleiurilor si grasimilor prin fractionare – fractionare uscata (vinterizare, deceruire, presare), fractionare cu detergenti, fractionare cu solventi.	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	
8.1.6. Modificarea uleiurilor si grasimilor prin hidrogenare – reactii chimice ce au loc în timpul hidrogenarii, factori care influenteaza viteza de reactie: temperatura, presiune, gradul de agitare, concentratia catalizatorului, tipul de catalizator, tipul de acizi grasi.	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea	
8.1.7. Margarinele – tipuri de margarine si compozitia lor, structura, proprietati fizice si senzoriale, tehnologii de fabricare.	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea; Dezbaterea;	
8.1.8. Modificarea uleiurilor si grasimilor prin interesterificare – principiul interesterificarii, procedee de interesterificare, lipide speciale (TCM), lipide structurate, fabricarea shrotering-urilor.	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea;	
8.1.9. Shortening-uri – definire si clasificare, compozitie, stabilitatea bazei de grasimi, proprietati functionale, tehnologii de fabricare.	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea; Dezbaterea;	
8.1.10. Inlocuitori de grasimi (IG) – criteriile functionale si criteriile fizico ale inlocuitorilor de	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea;	



grasimi, tipuri de înlocuitori de grasimi, principii de realizare a înlocuitorilor de grasimi, emulgatorii (esterii poliglicerolului, monogliceridele, polisorbati) care pot înlocui grasimile fara nici o pierdere de functionalitate.		
8.1.11. Principii de realizare a înlocuitorilor de grasimi, emulgatorii (esterii poliglicerolului, monogliceridele, polisorbati) care pot înlocui grasimile fara nici o pierdere de functionalitate.	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea;	
8.1.12. Utilizarea uleiurilor uzate la fabricarea combustibililor biodiesel.	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea;	
8.1.13. Tratarea apelor uzate cu continut de grasimi si uleiuri vegetale – caracterizarea apelor uzate si influenta lor asupra receptorilor, procedee de tratare.	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea;	
8.1.14. Constructii si instalatii de epurare – schema generala de epurare a apelor reziduale, flotatia, separarea, electroflotocoagulara.	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea;	

#### Bibliografie

1. P. Tatarov, L. Sandulachi, *Chimia produselor alimentare*, Patrea II, Chisinau, UTM, 2008.
2. C. Banu, *Tratat de industrie alimentara. Probleme generale*, Editura ASAB, Bucuresti, 2008.
3. C. Banu, *Tratat de industrie alimentara. Tehnologii alimentare*, Editura ASAB, Bucuresti, 2009.
4. H. Lawson, *Food Oils and Fats – Technology, Utilization and Nutrition*, Kulver Academic, noiembrie, 1995.
5. L. Cormos, M. Stanca, I. Todea, *Lucrari practice de Tehnologie Chimica Organica*, uz intern, Cluj-Napoca, 1992.
6. G. Brookes & P. Barfoot, *GM crops: the global socioeconomic and environmental impact – the first nine years 1996- 2004*, PG Economics Ltd, UK, Dorchester, UK, October 2005.
7. <http://www.ncfap.org>
8. E. Racolta, C. Muresan, *Tehnologia uleiului si a margarinei*, Editura AcademicPres 1, 2009.
9. C. Socaciu, *Chimia alimentelor. Caiet de lucrari*, Editura AcademicPres 1, 2009.
10. B.K. Barnwal, M.P. Sharma, *Prospects of biodiesel production from vegetable oils in India*, Renewable and Sustainable Energy Reviews, 9 , 2005, pag. 363-378.
11. M. Berrios, M.C. Gutierrez, M.A. Martin, A. Martin, *Obtaining biodiesel from spanish used frying oil: Issues in meeting the EN 14214 biodiesel standard*, Biomass and bioenergy, xxx, 2 0 0 9, pag. 1 – 7.
12. O. Ianculescu, Ghe. Ionescu, R. Racoviteanu, *Epurarea apelor uzate*, Editura Matrix Rom, Bucuresti, 2001.
13. J.C. Crittenden, R.R. Trussel, D.W. Hand, J.K. Howe, G. Tchobanoglous, *Water Treatment: Principles and Design*, Willey, New-York, 2005.

8.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observatii
8.2.1. Protectia muncii, prezentarea lucrarilor, cerinte, mod de intocmire referate. Notiuni introductive.	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea;	
8.2.2. Caracterizarea grasimilor si uleiurilor, determinarea indicelui de saponificare al uleiurilor vegetale si grasimilor, STAS 145/14.	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea;	Sedinta de laborator: 2h/2 saptamâni
8.2.3. Determinarea indicelui de iod prin metoda	Explicatia; Conversatia;	



STAS 145/19 a uleiurilor vegetale.	Descrierea; Problematizarea;	
8.2.4. Determinarea acidității uleiurilor vegetale, margarina, unt.	Experimentul; Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea;	
8.2.5. Determinarea densității (cu aerometrul și gravimetric cu picnometrul) și a vâscozității uleiurilor vegetale (Engler).	Experimentul; Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea;	
8.2.6. Caracterizarea fizică a uleiurilor vegetale, determinarea indicelui de refracție, metoda SR EN ISO 6320.	Experimentul; Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea;	
8.2.7. Evaluare	Test	
<b>Bibliografie</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L. Cormos, M. Stanca, I. Todea, <i>Lucrari practice de Tehnologie Chimica Organica</i>, uz intern, Cluj-Napoca, 1992.</li> <li>2. N. Dulamita, M. Stanca, F.D. Irimie, F. Buciuman, <i>Lucrari practice la Tehnologie Chimica Generala</i>, uz intern, vol. I și II, 1994.</li> <li>3. M. Stanca, S. Burca, <i>Referate de laborator, Analiza uleiurilor și grasimilor</i>, lab. 210.</li> <li>4. Standarde de analiza a uleiurilor vegetale și grasimilor: <i>SR EN ISO 6320, STAS 145/14, STAS 145/19</i>.</li> </ol>		

#### 9. Coroborarea continuturilor disciplinei cu asteptarile reprezentantilor comunitatii epistemice, asociatiilor profesionale si angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Prin însușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina *Tendințe actuale în domeniul uleiurilor și grasimilor* studenții dobândesc un bagaj de cunoștințe consistent, în concordanță cu competențele parțiale cerute pentru ocupațiile posibile prevăzute în Grila 1 – RNCIS.

#### 10. Evaluare

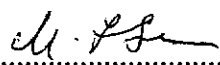
Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
10.4 Curs	<p>Corectitudinea raspunsurilor – însușirea și înțelegerea corectă a problematicei tratate la curs</p> <p>Rezolvarea corectă a problemelor</p>	<p>Colocviu scris – accesul este conditionat de susținerea colocviului de laborator și prezentarea referatelor de laborator corespunzătoare tuturor lucrărilor practice</p> <p>Intentia de fraudă la examen se pedepsește cu eliminarea din examen.</p> <p>Frauda la examen se pedepsește prin exmatriculare conform regulamentului ECST al UBB</p>	80%
10.5 Seminar/laborator	Corectitudinea raspunsurilor –	Referatele de laborator	20%

	<b>Însuşirea şi înţelegerea corectă a problematicei tratate la seminar/laborator</b> <b>Calitatea referatelor pregătite</b> <b>Interpretarea corectă a rezultatelor</b> <b>Activitatea desfăşurată în laborator</b>	corespunzătoare tuturor lucrărilor practice – se predau în ultima săptămână de activitate didactică Colocviu laborator – test – se susţine în ultima săptămână de activitate didactică	
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nota 5 (cinci) atât la colocviul de laborator cât și la examen conform baremului.</li> </ul>			

Data completării

14 mai 2013

Semnatura titularului de curs

  
.....

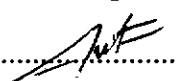
Semnatura titularului de seminar

  
.....

Data avizării în departament

.....

Semnatura directorului de departament

  
.....