

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|---------------------------------------|---|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | Universitatea Babeș-Bolyai, Cluj-Napoca |
| 1.2 Facultatea | Chimie și Inginerie Chimică |
| 1.3 Departamentul | Chimie |
| 1.4 Domeniul de studii | Interdisciplinar Chimie/Inginerie chimica |
| 1.5 Ciclu de studii | Master |
| 1.6 Programul de studiu / Calificarea | Procesarea si controlul alimentelor/diploma de master |

2. Date despre disciplină

| | | | | | | | |
|--|--|---------------|---|------------------------|---|-------------------------|-------|
| 2.1 Denumirea disciplinei | Procesarea produselor de origine animala: CMR8133 | | | | | | |
| 2.2 Titularul activităților de curs | Conf. dr. ing. Luminița David | | | | | | |
| 2.3 Titularul activităților de seminar | Conf. dr. ing. Luminița David | | | | | | |
| 2.4 Anul de studiu | II | 2.5 Semestrul | 3 | 2.6. Tipul de evaluare | E | 2.7 Regimul disciplinei | Ob/DS |

DS=disciplina de specialitate

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 | 2 |
| 3.4 Total ore din planul de învățământ | 56 | Din care: 3.5 curs | 28 | 3.6 seminar | 28 |
| Distribuția fondului de timp: | | | | | 69 ore |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 26 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 12 |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 19 |
| Tutoriat | | | | | 9 |
| Examinări | | | | | 3 |
| Alte activități: | | | | | - |
| 3.7 Total ore studiu individual | 69 | | | | |
| 3.8 Total ore pe semestru | 125 | | | | |
| 3.9 Numărul de credite | 5 | | | | |

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

| | |
|-------------------|---|
| 4.1 de curriculum | <ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul |
| 4.2 de competențe | <ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul |

5. Condiții (acolo unde este cazul)

| | |
|----------------------------------|--|
| 5.1 De desfășurare a cursului | <ul style="list-style-type: none"> Studentii se vor prezenta la curs cu telefoanele mobile închise Este necesara o sala cu videoproiector Studentii se vor prezenta cu suportul de curs |
| 5.2 De desfășurare a seminarului | <ul style="list-style-type: none"> Prezenta la seminar este obligatorie Studentii se vor prezenta la seminar cu telefoanele mobile închise Predarea temei de casa se va face cel târziu în cadrul urmatoarei sedinte de seminar |

6. Competențele specifice acumulate

| | |
|-------------------------|---|
| Competențe profesionale | <ul style="list-style-type: none">Definirea noțiunilor, conceptelor, teoriilor și modelelor avansate din domeniul chimiei alimentare și utilizarea lor adecvată în comunicarea cu alte medii profesionale.Utilizarea cunoștințelor aprofundate din domeniul chimiei și ingineriei chimice pentru explicarea și interpretarea fenomenelor asociate domeniului chimiei alimentareUtilizarea cunoștințelor de specialitate din domeniul chimiei, ingineriei chimice și biochimiei pentru explicarea fenomenelor și proceselor specifice industriei alimentare. |
| Competențe transversale | <ul style="list-style-type: none">Executarea sarcinilor solicitate în intervalul de timp precizat, cu respectarea normelor de etică profesionalăStimularea comunicării interpersonale și a muncii în echipă.Informarea și documentarea permanentă în domeniul de activitate |

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

| | |
|---------------------------------------|---|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none">Înșușirea cunoștințelor fundamentale privitoare la procesarea produselor de origine animală |
| 7.2 Obiectivele specifice | <ul style="list-style-type: none">Cunoașterea tehnologiilor specifice obținerii produselor din carneCunoașterea tehnologiilor specifice industriei branzeturilorÎnșușirea cunoștințelor fundamentale implicate în obținerea conservelor și semiconservelor din carne și pește |

8. Conținuturi

| 8.1 Curs | Metode de predare | Observații |
|--|---|------------|
| 8.1.1. Procesarea carnii: pregătirea animalelor pentru tăiere, asomarea, prelucrarea inițială, prelucrarea carcaselor | Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea | |
| 8.1.2. Procesarea carnii: conservarea carnii prin frig, refrigerarea, conservarea, transarea | Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea | |
| 8.1.3. Procesarea carnii: clasificarea preparatelor din carne, semifabricate utilizate pentru obținerea mezelurilor (brandt, srot), obținerea batoanelor | Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea | |
| 8.1.4. Procesarea carnii: afumarea, pasteurizarea, depozitarea, fabricarea proaspaturilor | Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea | |
| 8.1.5. Procesarea carnii: fabricarea salamurilor semiafume și a carnatilor, fabricarea specialitatilor și a afumaturilor | Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea | |
| 8.1.6. Procesarea carnii: fabricarea produselor crude/afume/uscate/maturate | Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea | |
| 8.1.7. Procesarea laptelui: procedee de igienizare, | Prelegerea; Explicația | |

| | | |
|--|---|--|
| tehnologia de obtinere a laptelui de consum, obtinerea produselor lactate acide (iaurt, sana, lapte batut, chefir) | Conversația; Descrierea | |
| 8.1.8. Procesarea laptelui: obtinerea smantanii si a untului, tehnologia produselor lactate concentrate si uscate | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea; | |
| 8.1.9. Procesarea laptelui: tehnologia generala a branzeturilor (coagularea laptelui, sararea si maturarea branzeturilor) | Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea | |
| 8.1.10. Procesarea laptelui: fabricarea principalelor tipuri de branzeturi (proaspete, moi, semitari, tari, framantate, topite) | Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea; Dezbateră | |
| 8.1.11. Tehnologia fabricarii semiconservelor din carne: semiconserve din sunca, semiconserve din carne de porc tocata | Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea | |
| 8.1.12. Tehnologia fabricarii semiconservelor din peste: conservarea pestelui prin sarare, afumare si tratament termic, semiconserve din peste (pasteurizate si nepasteurizate) | Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea | |
| 8.1.13. Tehnologia fabricarii conservelor din carne: clasificarea conservelor, tehnologia generala de fabricare a conservelor din carne | Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea | |
| 8.1.14. Tehnologia fabricarii conservelor din peste: clasificarea conservelor, tehnologia generala de fabricare a conservelor din peste | Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea | |
| Bibliografie 1. S. Barbut, The Science of Poultry and Meat Processing, Univ. of Guelph, Ontario, Canada, 2015 2. D. Țibulcă, M. A. Jimborean, Procesarea laptelui, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2015 3. Suport de curs | | |
| 8.2 Seminar | Metode de predare | Observații Studentii prezinta referate/proiecte care se discuta cu toata grupa. |
| 8.2.1. Procesarea carni: prelucrarea carcaselor, conservarea prin frig, obtinerea semifabricatelor pentru prepararea mezelurilor | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.2. Procesarea carni: fabricarea parizerului, a crenvurstilor si lebarului | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.3. Procesarea carni: fabricarea carnatilor si a salamurilor semiafumate | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.4. Procesarea carni: fabricarea produselor afumate | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.5. Procesarea carni: fabricarea produselor crude | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.6. Procesarea carni: fabricarea produselor crud-uscate si maturate | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.7. Procesarea laptelui: fabricarea laptelui de consum si a produselor lactate acide | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.8 Procesarea laptelui: fabricarea smantanii, a | Explicația; Conversația; | |

| | | |
|---|---|--|
| untului si a produselor lactate concentrate/uscate | Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.9 Procesarea laptelui: fabricarea branzeturilor proaspete, a branzeturilor moi si a celor semitari | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.10 Procesarea laptelui: fabricarea branzeturilor tari, a branzeturilor framantate si a celor topite | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.11 Tehnologia fabricarii semiconservelor din carne | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.12 Tehnologia fabricarii semiconservelor din peste | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.13 Tehnologia fabricarii conservelor din carne | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| 8.2.14 Tehnologia fabricarii conservelor din peste | Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea | |
| Bibliografie: 1. Orice carte/articol de specialitate din domeniul proiectului 2. Internetul | | |

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

Prin însușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina **Procesarea produselor de origine animală** studenții dobândesc un bagaj de cunoștințe consistent, în concordanță cu competențele din Suplimentul la diploma și calificările din ANC.

10. Evaluare

| 10. Evaluare | | | |
|---|--|---|------------------------------|
| Tip activitate | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 Metode de evaluare | 10.3 Pondere din nota finală |
| 10.4 Curs | Corectitudinea răspunsurilor – însușirea și înțelegerea corectă a problematicei tratate la curs | Examen scris – accesul la examen este condiționat de prezența la seminar. Intenția de fraudă la examen se pedepsește cu eliminarea din examen. Frauda la examen se pedepsește prin exmatriculare conform regulamentului ECST al UBB | 80% |
| | Rezolvarea corectă a problemelor | | |
| 10.5 Seminar | Corectitudinea răspunsurilor – însușirea și înțelegerea corectă a problematicei tratate la seminar | Prezentarea unor referate | 20% |
| | Calitatea referatelor prezentate | | |
| 10.6 Standard minim de performanță | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Nota 5 (cinci) atât la seminar (evaluarea referatelor) cât și la examen conform baremului.• Cunoașterea principalelor tipuri de reacții care apar în timpul procesării alimentelor și a principalelor tehnologii de procesare a produselor de origine animală. | | | |


Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

09.04.2022....

..... 

..... 

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

28.04.2022
.....

Acad. Prof. Dr. Cristian Silvestru
.....

