



UNIVERSITATEA BABEȘ-BOLYAI  
BABEȘ-BOLYAI TUDOMÁNYEGYETEM  
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITÄT  
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITY  
TRADITIO ET EXCELLENTIA

Tradiție și Excelență prin  
Cultură - Știință - Inovație din 1581



Facultatea de Chimie și Inginerie Chimică

Str. Arany János nr. 11  
Cluj-Napoca, cod poștal 400028  
Tel.: 0264-59.38.33  
Fax: 0264-59.08.18

secretariat.chem@ubbcluj.ro  
www.chem.ubbcluj.ro

## FIȘA DISCIPLINEI

*Procesarea produselor de origine animală*

Anul universitar 2025-2026

### 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. Ciclul de studii                  | Master  |
| 1.6. Programul de studii / Calificarea | Procesarea si controlul alimentelor/Diploma de master |
| 1.7. Forma de învățământ               | IF  |

### 2. Date despre disciplină

|   |    |  |                               |                        |   |                          |  |             |
|---|----|--|-------------------------------|------------------------|---|--------------------------|--|-------------|
| 2.1. Denumirea disciplinei              |    | Procesarea produselor de origine animală |                               |                        |   | Codul disciplinei        |  | CMR8133     |
| 2.2. Titularul activităților de curs    |    |  | Prof. dr. ing. Luminița David |                        |   |                          |  |             |
| 2.3. Titularul activităților de seminar |    |  | Prof. dr. ing. Luminița David |                        |   |                          |  |             |
| 2.4. Anul de studiu                     | II | 2.5. Semestrul                           | 3                             | 2.6. Tipul de evaluare | E | 2.7. Regimul disciplinei |  | OBLIGATORIU |

### 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/ laborator/ proiect | 2      |
| 3.4. Total ore din planul de învățământ  | 56 | din care: 3.5. curs | 28 | 3.6 seminar/laborator            | 28     |
| <b>Distribuția fondului de timp pentru studiul individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)</b> |    |                     |    |                                  | 69 ore |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe (AI)                                       |    |                     |    |                                  | 26     |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren         |    |                     |    |                                  | 12     |
| Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri                        |    |                     |    |                                  | 19     |
| Tutoriat (consiliere profesională)   |    |                     |    |                                  | 9      |
| Examinări  |    |                     |    |                                  | 3      |
| Alte activități  |    |                     |    |                                  | -      |
| <b>3.7. Total ore studiu individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)</b>                       |    |                     |    | <b>69</b>                        |        |
| <b>3.8. Total ore pe semestru</b>  |    |                     |    | <b>125</b>                       |        |
| <b>3.9. Numărul de credite</b>   |    |                     |    | <b>5</b>                         |        |

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

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| 4.1. de curriculum | Nu este cazul |
| 4.2. de competențe | Nu este cazul |

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



|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 5.1. de desfășurare a cursului    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Studenții se vor prezenta la curs cu telefoanele mobile închise</li> <li>• Este necesară o sală cu videoproiector</li> <li>• Studenții se vor prezenta cu suportul de curs</li> </ul>   |
| 5.2. de desfășurare a seminarului | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentă la seminar este obligatorie</li> <li>• Studenții se vor prezenta la seminar cu telefoanele mobile închise</li> <li>• Predarea temei de casă se va face cel târziu în cadrul următoarei sedințe de seminar</li> </ul> |

## 6. Competențele specifice acumulate<sup>1</sup>

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

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

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

## 8. Conținuturi

|  |  |            |
|--|--|------------|
| 8.1 Curs   | Metode de predare                                  | Observații |
| 8.1.1. Procesarea carni: pregătirea animalelor pentru tăiere, asomarea, prelucrarea inițială, prelucrarea carcaselor | Prelegerea: Explicația;<br>Conversația; Descrierea |            |

<sup>1</sup> Se poate opta pentru competențe sau pentru rezultatele învățării, respectiv pentru ambele. În cazul în care se alege o singură variantă, se va șterge tabelul aferent celeilalte opțiuni, iar opțiunea păstrată va fi numerotată cu 6.



UNIVERSITATEA BABEȘ-BOLYAI  
BABEȘ-BOLYAI TUDOMÁNYEGYETEM  
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITÄT  
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITY  
TRADITIO ET EXCELLENTIA

**Tradiție și Excelență prin  
Cultură - Știință - Inovație din 1581**



**Facultatea de Chimie și Inginerie Chimică**

Str. Arany János nr. 11  
Cluj-Napoca, cod poștal 400028  
Tel.: 0264-59.38.33  
Fax: 0264-59.08.18

secretariat.chem@ubbcluj.ro  
www.chem.ubbcluj.ro

|   |   |  |
|---|---|--|
| 8.1.2. Procesarea carni: conservarea carni prin frig, refrigerarea, conservarea, transarea  | Prelegerea; Explicația;<br>Conversația; Descrierea                                  |  |
| 8.1.3. Procesarea carni: clasificarea preparatelor din carne, semifabricate utilizate pentru obtinerea mezelurilor (brandt, srot), obtinerea batoanelor   | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea                                   |  |
| 8.1.4. Procesarea carni: afumarea, pasteurizarea, depozitarea, fabricarea proaspaturilor  | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea                                   |  |
| 8.1.5. Procesarea carni: fabricarea salamurilor semiafumate si a carnatilor, fabricarea specialitatilor si a afumaturilor   | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea                                   |  |
| 8.1.6. Procesarea carni: fabricarea produselor crude/afumate/uscate/maturate  | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea                                   |  |
| 8.1.7. Procesarea laptelui: procedee de igienizare, tehnologia de obtinere a laptelui de consum, obtinerea produselor lactate acide (iaurt, sana, lapte batut, chefir)  | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea                                   |  |
| 8.1.8. Procesarea laptelui: obtinerea smantanii si a untului, tehnologia produselor lactate concentrate si uscate   | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea;                            |  |
| 8.1.9. Procesarea laptelui: tehnologia generala a branzeturilor (coagularea laptelui, sararea si maturarea branzeturilor)   | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea<br>Problematizarea                |  |
| 8.1.10. Procesarea laptelui: fabricarea principalelor tipuri de branzeturi (proaspete, moi, semitari, tari, framantate, topite)   | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea<br>Problematizarea;<br>Dezbaterea |  |
| 8.1.11. Tehnologia fabricarii semiconservelor din carne: semiconserve din sunca, semiconserve din carne de porc tocata  | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea<br>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<br>Conversația; Descrierea<br>Problematizarea                |  |
| 8.1.13. Tehnologia fabricarii conservelor din carne: clasificarea conservelor, tehnologia generala de fabricare a conservelor din carne   | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea<br>Problematizarea                |  |
| 8.1.14. Tehnologia fabricarii conservelor din peste: clasificarea conservelor, tehnologia generala de fabricare a conservelor din peste   | Prelegerea; Explicația<br>Conversația; Descrierea<br>Problematizarea                |  |
| <b>Bibliografie</b><br>1. W S. Barbut, The Science of Poultry and Meat Processing, Univ. of Guelph, Ontario, Canada, 2015<br>2. D. Țibulcă, M. A. Jimborean, Procesarea laptelui, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2015<br>3. Suport de curs |   |  |
| <b>8.2. Seminar</b>   | <b>Metode de predare</b>  | <b>Observații</b>  |
| 8.2.1. Procesarea carni: prelucrarea carcaselor, conservarea prin frig, obtinerea semifabricatelor pentru prepararea mezelurilor  | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea                             | Studentii prezinta referate/proiecte care se discuta cu toata grupa. |
| 8.2.2. Procesarea carni: fabricarea parizerului, a crenvurstilor si lebarului   | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea                             |  |



UNIVERSITATEA BABEȘ-BOLYAI  
BABEȘ-BOLYAI TUDOMÁNYEGYETEM  
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITÄT  
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITY  
TRADITIO ET EXCELLENTIA

Tradiție și Excelență prin  
Cultură - Știință - Inovație din 1581



Facultatea de Chimie și Inginerie Chimică

Str. Arany János nr. 11  
Cluj-Napoca, cod poștal 400028  
Tel.: 0264-59.38.33  
Fax: 0264-59.08.18

secretariat.chem@ubbcluj.ro  
www.chem.ubbcluj.ro

|   |   |  |
|---|---|--|
| 8.2.3. Procesarea carni: fabricarea carnatilor si a salamurilor semiafumate                             | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.4. Procesarea carni: fabricarea produselor afumate  | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.5. Procesarea carni: fabricarea produselor crude  | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.6. Procesarea carni: fabricarea produselor crud-uscate si maturate                                  | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.7. Procesarea laptelui: fabricarea laptelui de consum si a produselor lactate acide                 | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.8 Procesarea laptelui: fabricarea smantanii, a untului si a produselor lactate concentrate/uscate   | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.9 Procesarea laptelui: fabricarea branzeturilor proaspete, a branzeturilor moi si a celor semitari  | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.10 Procesarea laptelui: fabricarea branzeturilor tari, a branzeturilor framantate si a celor topite | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.11 Tehnologia fabricarii semiconservelor din carne  | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.12 Tehnologia fabricarii semiconservelor din peste  | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.13 Tehnologia fabricarii conservelor din carne  | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| 8.2.14 Tehnologia fabricarii conservelor din peste  | Explicația; Conversația;<br>Descrierea; Problematizarea |  |
| Bibliografie  |   |  |
| 1. Orice carte/articol de specialitate din domeniul proiectului   |   |  |

## 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

| 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 regula-mentului ECST al UBB | 75%                          |
|                | Rezolvarea corectă a problemelor  |  |                              |



UNIVERSITATEA BABEȘ-BOLYAI  
BABEȘ-BOLYAI TUDOMÁNYEGYETEM  
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITÄT  
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITY  
TRADITIO ET EXCELLENTIA

Tradiție și Excelență prin  
Cultură - Știință - Inovație din 1581



Facultatea de Chimie și Inginerie Chimică

Str. Arany János nr. 11  
Cluj-Napoca, cod poștal 400028  
Tel.: 0264-59.38.33  
Fax: 0264-59.08.18

secretariat.chem@ubbcluj.ro  
www.chem.ubbcluj.ro

|   |  |                              |     |
|---|--|------------------------------|-----|
| 10.5 Laborator  | Corectitudinea<br>răspunsurilor – însușirea și<br>înțelegerea corectă a<br>problematicii tratate la<br>seminar | Prezentarea unor<br>referate | 25% |
|   | Calitatea referatelor<br>prezentate  |                              |     |
| 10.6 Standard minim de performanță  |  |                              |     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Nota 5 (cinci) atât la testul de verificare a cunostintelor de laborator cât și la examen conform baremului.</li><li>• Cunoasterea claselor importante de aditivi utilizati in industria alimentara, a rolului acestora si a principalelor lor utilizari.</li></ul> |  |                              |     |

## 11. Etichete ODD (Obiective de Dezvoltare Durabilă / Sustainable Development Goals)<sup>2</sup>

Nu se aplica

Data completării:  
01.04.2025

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament:  
15.04.2025

Semnătura directorului de departament

<sup>2</sup> Păstrați doar etichetele care, în conformitate cu [Procedura de aplicare a etichetelor ODD în procesul academic](#), se potrivesc disciplinei și ștergeți-le pe celelalte, inclusiv eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă - dacă nu se aplică. Dacă nicio etichetă nu descrie disciplina, ștergeți-le pe toate și scrieți "Nu se aplică".