

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	Inginerie chimica
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studiu / Calificarea	Chimie alimentara si tehnologii biochimice/Inginer diplomat

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Arome si aromatizanti naturali: CLX2261						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Luminița David						
2.3 Titularul activităților de laborator	Asist. Dr. Bianca Mokdovan						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6. Tipul de evaluare	VP	2.7 Regimul disciplinei	Op

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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	Din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp:					44 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					19
Tutoriat					-
Examinări					3
Alte activități:					-
3.7 Total ore studiu individual	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite	4				

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 Nu va fi acceptată întârzierea Este necesara o sala cu videoproiector
5.2 De desfășurare a laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Prezenta la laborator este obligatorie Studentii se vor prezenta în laborator cu echipament de protectie (halat, manusi, ochelari). Studentii vor cunoaste principiul lucrarii de laborator pe care urmeaza sa o efectueze. Predarea referatului de laborator se va face cel târziu în cadrul urmatoarei sedinte de seminar/laborator. Pentru predarea referatului de laborator cu întârziere se penalizează cu 0,5 puncte/zi Studentii se vor prezenta la laborator cu telefoanele mobile închise

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none">Definirea noțiunilor, conceptelor, teoriilor și modelelor de bază din domeniul chimiei și ingineriei chimice și utilizarea lor adecvată în comunicarea profesionalăIdentificarea și aplicarea conceptelor, metodelor și teoriilor pentru rezolvarea problemelor tipice ingineriei chimice în condiții de asistentă calificatăUtilizarea cunoștințelor de bază din domeniul chimiei și ingineriei chimice pentru explicarea și interpretarea fenomenelor ingineresti
Competențe transversale	

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none">Dobândirea cunoștințelor teoretice fundamentale privitoare la principalele clase de compusi naturali utilizate ca și aromatizanti.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none">Dobândirea capacității de a izola, identifica și analiza principalele clase de compusi naturali utilizate ca și aromatizanti.Dobândirea cunoștințelor necesare utilizării aromatizantilor naturali în vederea obținerii de produse alimentare și cosmetice.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1. Noțiuni introductive: istoric, terminologie, probleme teoretice ale percepției mirosului și aromei	Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea	
8.1.2. Procedee de obținere a aromatizantilor naturali : antrenarea cu vapori de apă, extractia cu solvenți organici, extractia cu grăsimi animale.	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.3. Procedee de obținere a aromatizantilor naturali : extractia prin presare, extractia cu gaze lichefiate, absorbția pe un material absorbant, procedee specifice de obținere a aromelor din sucuri de fructe.	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.4. Stabilitatea aromatizantilor: precursori de aromă, aromatizanti lichizi, aromatizanti solizi. Metode de încapsulare.	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.5. Eliberarea controlată a aromei: mecanisme, controlul calității, aspecte referitoare la siguranța alimentelor	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.6. Generarea aromei în alimente: generarea aromei în carnea gătită (oxidarea și degradarea lipidelor, reacția Maillard, degradarea Strecker a aminoacizilor, caramelizarea zaharurilor)	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	

8.1.7. Generarea aromei in alimente: generarea aromei in alimente fermentate (branza: fermentarea lactozei si citratului, degradarea proteinelor, degradarea lipidelor)	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.8. Generarea aromei in alimente: formarea aromei in fructe si legume (degradarea acizilor grasi, degradarea aminoacizilor, compusi terpenici, compusi fenolici)	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.9. Generarea aromei in bauturi alcoolice spirtoase (arome din materii prime, arome obtinute prin fermentare, arome rezultate prin maturare) si in vin	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.10. Clase de compusi naturali cu actiune aromatizanta: alcooli, compusi carbonilici, acizi, lactone, compusi cu azot, compusi cu sulf, terpene.	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.11. Metode de identificare si analiza a aromatizantilor naturali	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.12. Aplicatii ale substantelor aromatizante naturale: arome condimentare, arome de fructe, arome obtinute prin fermentare, arome obtinute sub influenta temperaturii	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.13. Aplicatii ale substantelor aromatizante naturale: aromatizarea bauturilor alcoolice si nealcoolice, aromatizarea produselor zaharoase si de patiserie	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea	
8.1.14. Aromatizanti identici naturali	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea Problematizarea; Dezbateri	
Bibliografie <ol style="list-style-type: none"> 1. „Chemistry and technology of flavours and fragrances”, D. Rowe ed., CRC Press, 2005 2. „Flavours and fragrances. Chemistry, bioprocessing and sustainability”, R.G.Berger ed., Springer, 2007 3. „Flavour in food”, A. Voilley, P. Etievant eds., CRC Press, 2006 4. H. D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle, „Food Chemistry”, Springer, 2009 5. “Food Additives”, 2th ed., M. Dekker Inc., 2002 		
8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
8.2.1. Protecția muncii. Prezentarea lucrărilor de laborator	Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	Pentru eficientizare, laboratorul este organizat în 7 sedințe a câte 4 ore.
8.2.2. Arome naturale: obținerea uleiului volatil de cuișoare prin antrenare cu vapori de apă	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
8.2.3. Arome naturale: extracția (R)-carvonei din mentă	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
8.2.4. Arome naturale: extracția (S)-carvonei din chimin	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
8.2.5. Arome sintetice: sinteza cinamatului de metil.	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	

8.2.6. Arome naturale: extracția limonenului din portocale	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
8.2.7. Elaborarea unei formule de budinca cu aromatizanti naturali. Colocviu de laborator	Experimentul; Explicația; Conversația; Descrierea; Problematizarea	
Bibliografie 1. Fise de lucru 2. Notite de curs		

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

- Conținutul disciplinei este 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 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 lucrările de laborator și promovarea colocviului de laborator. Intenția de fraudă la examen se pedepsește cu eliminarea din examen. Frauda la examen se pedepsește prin exmatriculare conform regulamentului ECST al UBB	70%
	Rezolvarea corectă a problemelor		
10.5 Laborator	Corectitudinea răspunsurilor – însușirea și înțelegerea corectă a problematicei tratate la laborator	Referate de laborator	30%
	Calitatea referatelor de laborator		
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Nota 5 (cinci) atât la testul de verificare a cunoștințelor (colocviu de laborator), la seminar cât și la examen conform baremului.• Cunoașterea principalelor clase de componente ale alimentelor.			

Data completării

31.03. 2016....

Semnătura titularului de curs

..... 

Semnătura titularului de seminar

..... 

Data avizării în departament

30 aprilie 2016

Semnătura directorului de departament

Prof. Dr. Cristian Silvestru

