

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 Ciclul 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	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					28
Tutoriat					-
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	• 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"> • Studenții 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 • Studenții 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">Insușirea 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 branzeturilorInsușirea 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 carni: pregătirea animalelor pentru tăiere, asomarea, prelucrarea inițială, prelucrarea carcaselor	Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea	
8.1.2. Procesarea carni: conservarea carni prin frig, refrigerarea, conservarea, transarea	Prelegerea; Explicația; Conversația; Descrierea	
8.1.3. Procesarea carni: clasificarea preparatelor din carne, semifabricate utilizate pentru obținerea mezelurilor (brandt, srot), obținerea batoanelor	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea	
8.1.4. Procesarea carni: afumarea, pasteurizarea, depozitarea, fabricarea proaspaturilor	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea	
8.1.5. Procesarea carni: fabricarea salamurilor semiafumate și a carnatilor, fabricarea specialitatilor și a afumaturilor	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea	
8.1.6. Procesarea carni: fabricarea produselor crude/afumate/uscate/maturate	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea	
8.1.7. Procesarea laptelui: procedee de igienizare, tehnologia de obținere a laptelui de consum, obținerea	Prelegerea; Explicația Conversația; Descrierea	

produselor lactate acide (iaurt, sana, lapte batut, chefir)		
8.1.8. Procesarea laptelui: obtinerea smantanii si a untului, tehnologia produselor lactate concentrate si uscate	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea;	
8.1.9. Procesarea laptelui: tehnologia generala a branzeturilor (coagularea laptelui, sararea si maturarea branzeturilor)	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea	
8.1.10. Procesarea laptelui: fabricarea principalelor tipuri de branzeturi (proaspete, moi, semitari, tari, framantate, topite)	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea; Dezbateri	
8.1.11. Tehnologia fabricarii semiconservelor din carne: semiconserve din sunca, semiconserve din carne de porc tocata	Prelegerea; Explicatia Conversatia; 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; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea	
8.1.13. Tehnologia fabricarii conservelor din carne: clasificarea conservelor, tehnologia generala de fabricare a conservelor din carne	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea	
8.1.14. Tehnologia fabricarii conservelor din peste: clasificarea conservelor, tehnologia generala de fabricare a conservelor din peste	Prelegerea; Explicatia Conversatia; Descrierea Problematizarea	
Bibliografie 1. S. Barbut, The Science of Poultry and Meat Processing, Univ. of Guelph, Ontario, Canada, 2015 2. D. Ţibulcă, 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	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.2. Procesarea carni: fabricarea parizerului, a crenvurtilor si lebarului	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.3. Procesarea carni: fabricarea carnatilor si a salamurilor semiafume	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.4. Procesarea carni: fabricarea produselor afumate	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.5. Procesarea carni: fabricarea produselor crude	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.6. Procesarea carni: fabricarea produselor crud-uscate si maturate	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.7. Procesarea laptelui: fabricarea laptelui de consum si a produselor lactate acide	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.8 Procesarea laptelui: fabricarea smantanii, a untului si a produselor lactate concentrate/uscate	Explicatia; Conversatia; Descrierea; Problematizarea	
8.2.9 Procesarea laptelui: fabricarea branzeturilor	Explicatia; Conversatia;	

proaspete, a branzeturilor moi si a celor semitari	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

Continutul disciplinei este in concordanta cu competentele din Suplimentul la diploma si calificarile 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 prezenta la seminar. Intenția de fraudă la examen se pedepsește cu eliminarea din examen. Frauda la examen se pedepsește prin exmatriculare conform regulamentulului 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.Cunoasterea 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

14.04.2021

..... 

..... 

Data avizării în departament
05.05.2021

Semnătura directorului de departament
Acad. Cristian Silvestru

