

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Controlul și expertiza produselor alimentare</i>

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologii generale în industria alimentară						
2.2 Titularul activităților de curs	Ș.L. dr. ing. Gabriela Ploscuțanu						
2.3 Titularul activităților de seminar	Ș.L. dr. ing. Gabriela Ploscuțanu						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	colocviu	2.7 Regimul disciplinei	Ob.

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ		din care: 3.5 curs		3.6 seminar/laborator	
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					8
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual		58			
3.9 Total ore pe semestru		100			
3.10 Numărul de credite		4			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Fizică • Chimie • Biochimie
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> • Operații și aparate în industria alimentară • Microbiologie • Metode de conservare a produselor alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> • Computer • Videoproiector • Conexiune internet • Prezentare PowerPoint față în față sau online în platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> • Laborator analize fizico-chimice, materii prime de origine vegetală și produse finite • Lucru individual față în față sau online în platforma Microsoft Teams/Metoda alternativă

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • C2 - Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară • C3 - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. • C4 - Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • CT1 - Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar. • CT2 - Aplicarea tehnicilor de inter-relaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului. • CT3 - Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea de către studenți a principalelor tehnologii din industria alimentară și întocmirea fluxurilor tehnologice de fabricație
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea de către studenți a legăturilor funcționale ce se stabilesc între materii prime, utilaje și tehnologia de fabricație • Caracterizarea materiei prime • Valorificarea produselor vegetale și animale în stare proaspătă • Prelucrarea materiilor prime agroalimentare prin procedee biotehnologice • Caracterizarea produselor finite • Diversificarea produselor alimentare

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Importanța, specificul și obiectul cursului. Valorificarea legumelor și fructelor în stare proaspătă	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Condiționarea și păstrarea ouălor	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Condiționarea și păstrarea peștelui în stare proaspătă	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore

Tehnologia de abatorizare a cărnii	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Colectarea, prelucrarea primară și tehnologia laptelui de consum	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Tehnologia produselor lactate acide	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Tehnologia fabricării untului	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Tehnologia fabricării brânzeturilor	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Tehnologia de obținere a conservelor vegetale	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Tehnologia vinului	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Tehnologia malțului și a berii	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Tehnologia fabricării alcoolului	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
Tehnologia produselor din tutun	Prelegerea, conversația euristică, explicația față în față/online pe platforma MT	2 ore
<p>Bibliografie Banu Constantin, ș.a. (2009). Tratat de industrie alimentară - Tehnologii alimentare, vol. II, Editura ASAB, București. Banu Constantin, ș.a. (2002). Manualul inginerului de industrie alimentară. vol. II, Editura Tehnică, București. Manea Iuliana, Ploscuțanu Gabriela (2012). Bazele tehnologiilor de obținere a vinurilor. Editura EUROPLUS, Galați.</p>		

<p>Ploscuțanu Gabriela (2017). Caracterizarea tehnologică a materiei prime vegetale - merele (<i>Malus domestica Borkh.</i>), Editura ȘTEF, Iași.</p> <p>Uliescu Mădălina, Ploscuțanu Gabriela (2012). Monografie privind obținerea brânzeturilor probiotice în saramură. Editura EUROPLUS, Galați.</p>		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Metode de exprimare tehnică a rezultatelor experimentale. Prelucrarea datelor experimentale	Demonstrația, conversația, lucru individual/ în grup, față în față/online pe platforma MT	4 ore
Stabilirea schemei de fabricație și a bilanțului de materiale pentru un produs termosterilizat	Demonstrația, conversația, lucru individual/ în grup, față în față/online pe platforma MT	4 ore
Principiile diversificării produselor alimentare. Colorarea produselor alimentare. Aromatizarea produselor alimentare.	Demonstrația, conversația, lucru individual/ în grup. față în față/online pe platforma MT	4 ore
Modificarea consistenței produselor alimentare	Demonstrația, conversația, lucru individual/ în grup ,față în față/online pe platforma MT	2 ore
<p>Bibliografie</p> <p>Croitor Nicoleta., Lenco Gabriela (2005). Tehnologia generală a industriei alimentare. Îndrumar de lucrări practice, Editura Fundației Universitare "Dunărea de Jos", Galați.</p>		

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

- Structura și obiectivele disciplinei vin în întâmpinarea tuturor cerințelor de această natură.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor dobândite	Evaluare scrisă - test grilă	80 %
10.5 Seminar/laborator	Evaluare cunoștințe practice	Evaluare continuă prin metode orale și probe practice	20 %
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Obținerea unui punctaj minim 50 % • Participare la lucrările practice de laborator 			

Data completării
22.09.2022

Semnătura titularului de curs
Sl.dr.ing. Gabriela Ploscutanu

Semnătura titularului de seminar
SL.dr.ing.Gabriela Ploscutanu

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății

HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului
Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim