

## 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 <i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>
1.3 Catedra	<i>Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură</i>
1.4 Domeniul de studii	<b><i>Ingineria produselor alimentare</i></b>
1.5 Ciclul de studii	<b>Licență</b>
1.6 Programul de studii/Calificarea	<b><i>Ingineria produselor alimentare</i></b>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Tehnologii generale în industria alimentară</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	-						
2.3 Titularul activităților de proiect	<b>Ș.l.dr.ing. Oana-Viorela Nistor</b>						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	P	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care:	3.2 curs	-	3.3 proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care:	3.5 curs	-	3.6 proiect	14
Distribuția fondului de timp						ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe						10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren						10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						9
Tutoriat						2
Examinări						5
Alte activități						
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	36					
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	50					
<b>3.10 Numărul de credite</b>	2					

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea unor noțiuni de bază despre operații unitare, tehnologii generale în industria alimentară</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>

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

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală cu video proiector; Platforma Microsoft Teams/metode alternative</li> </ul>
5.2. de desfășurare a proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborator dotat cu echipamente speciale utilizate în vederea documentării pentru proiectul de tehnologii generale în industria alimentară: Platforma Microsoft Teams/metode alternative</li> </ul>

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesional</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;</li> <li>Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte;</li> </ul>
-------------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analiza și proiectarea unor tehnologii de fabricare a produselor alimentare</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analiza unor tehnologii de fabricație a produselor studiate existente la nivel mondial</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Îmbunătățirea capacității de sinteză și adaptare a informațiilor prelucrate conform cerințelor tehnologice actuale</li> <li>• Realizarea unor calcule de eficiență tehnologică</li> <li>• Promovarea calităților atitudinale și aptitudinale specifice pregătirii ingineresti</li> </ul>
--	---

## 8. Conținuturi

8.1 Proiect	Metode de predare	Observații
Prezentarea conținuturilor proiectului de tehnologii generale în industria alimentară	<i>Prelegerea-dezbatere</i> combinată cu brainstorming (față în față) sau on-line pe platforma Microsoft Teams	
Justificarea alegerii temei de proiect în contextul investiției propuse	<i>Discuția</i> -Sinteză documentară și adaptarea a informațiilor de specialitate la nevoile fiecărui produs proiectat (față în față) sau on-line pe platforma Microsoft Teams	
Analiza comparativă a tehnologiilor de fabricație existente la nivel mondial	<i>Studiu de caz</i> privind tehnologiile selectate, compararea și adaptarea lor la cerințele tehnologice actuale (față în față) sau on-line pe platforma Microsoft Teams	
Identificarea și caracterizarea elementelor definitorii ale produselor utilizate în proiect	<i>Prelegerea-dezbatere</i> combinată cu brainstorming (față în față) sau on-line pe platforma Microsoft Teams	
Alegerea definitivă a tehnologiei utilizate în realizarea proiectului și descrierea schemei tehnologice cu detalierea operațiilor și a factorilor care influențează producția	<i>Starbursting</i> - Studiu de caz privind tehnologiile selectate, compararea și adaptarea lor la cerințele tehnologice actuale (față în față) sau on-line pe platforma Microsoft Teams	
Calculul bilanțului de materiale (bilanțul total și acolo unde este cazul bilanțul parțial, consumul specific, randamente de fabricație)	<i>Prelegerea-dezbatere</i> combinată cu brainstorming (față în față) sau on-line pe platforma Microsoft Teams	
Calculul bilanțului termic	<i>Prelegerea-dezbatere</i> combinată cu brainstorming (față în față) sau on-line pe platforma Microsoft Teams	
<b>Bibliografie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dima, C., Alexe P. 2016. Îndrumar de practică tehnologică în industria cărnii. Galați University Press. ISBN 978-606-696-053-3</li> <li>• Costin, G.M. (coord). 2003. Știința și ingineria fabricării brânzeturilor. Ed. Academica. Galați. ISBN 973-8316-65-0</li> <li>• Costin, G.M. (coord). 2005. Produse lactate fermentate. Ed. Academica. Galați. ISBN 973-8316-85-5</li> <li>• Râpeanu, G. 2010. Tehnologie și control în industria vinului. GUP.</li> <li>• Banu, C. (coord). 2001. Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol. II, Editura Agir, București.</li> <li>• Banu, I. 2010. Procesarea cerealelor în industria morăritului. Editura Universității "Dunărea de Jos" din Galați. ISBN 6068008673, 9786068008677</li> <li>• 7. Beceanu, D., Chira, A. 2003. Tehnologia produselor horticoale. Editura Economica. București. ISBN 973-550-744-5</li> </ul>		

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conținutul disciplinei corespunde cu cerințele angajatorilor privind angajarea unor absolvenți cu pregătire de specialitate în domeniul industriei alimentare.</li> </ul>
--

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Notă acordată pentru frecvență și conduita la activități		15%
	Notă acordată pentru proiect		85%

10.5 Standard minim de performanță

- Operarea cu noțiunile de bază privind tehnologiile generale de fabricare a unor produse alimentare, determinarea indicatorilor de eficiență tehnologică.

Data completării

21.09.2022

Data avizării în departament

Semnătura titularului de  
proiect

S.I.dr.ing. Oana Nistor

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