

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Utilaje specifice procesării culinare						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr.ing. Elisabeta BOTEZ						
2.3 Titularul activităților de laborator	Ș.L.dr.ing. Oana-Viorela NISTOR						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Op

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3 laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					22
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					-
Examinări					5
Alte activități.....					
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	72				
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	100				
<b>3.10 Numărul de credite</b>	4				

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

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

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

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator)</li> <li>• Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator)</li> <li>• Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă</li> </ul>

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizarea creativă și inovativă a tehnicilor și tehnologiilor în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C1)</li> <li>• Elaborarea și implementarea proiectelor tehnologice sau de investiții, pe baza utilizării cunoștințelor tehnice și manageriale asociate domeniului alimentației publice și agroturismului. (C2)</li> <li>• Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C4)</li> <li>• Evaluarea strategiilor de inovare tehnologică și de marketing în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C5)</li> </ul>
--------------------------------	--

Competențe transversale	
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- formarea unei concepții de ansamblu privitor la tipurile de utilaje și echipamente, din perspectiva tehnologică din domeniul alimentației publice și turismului
7.2 Obiectivele specifice	- înțelegerea proceselor și a particularităților de prelucrare a produselor animale și vegetale; - dezvoltarea capacității de conducere a proceselor tehnologice din alimentație publică și turism; - înțelegerea proceselor și a particularităților de prelucrare a produselor animale și vegetale; - dezvoltarea capacității de conducere a proceselor tehnologice din alimentație publică și turism.

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații*
Utilaje pentru spălarea materiilor prime.	Prelegerea, conversația euristică, demonstrația, investigația	2 ore
Utilaje pentru mărunțire.	Prelegerea, conversația euristică, demonstrația, investigația	2 ore
Utilaje pentru amestecare.	Prelegerea, conversația euristică, demonstrația, investigația	2 ore
Utilaje și instalații pentru tratarea termică a produselor agroalimentare.	Prelegerea, conversația euristică, demonstrația, investigația	2 ore
Instalații continue pentru fabricarea unor produse de patiserie și cofetărie.	Prelegerea, conversația euristică, demonstrația, investigația	4 ore
Instalații frigorifice	Prelegerea, conversația euristică, demonstrația, investigația	2 ore
<b>Bibliografie</b> 1) Ana, A., Croitor, N., 2000, <i>Prelucrarea legumelor și fructelor în industria conservelor</i> , Editura Evrika, Brăila 2) Banu, C (coord.) et al., 1999, <i>Manualul inginerului din industria alimentară</i> , vol. I, Ed. Tehnică, București 3) Botez, E., 2006, <i>Operații unitare în industria alimentară, curs IDD</i> , Editura Fundației Universitare, Galați 4) Botez, E., 1999, <i>Utilaje și instalații în alimentație publică și turism</i> , Editura Academica, Galați 5) Botez E., 2022. <b>Utilaje specifice procesării culinare</b> – Note de curs		
8. 2 Laborator	Metode de predare	Observații
Calcul de dimensionare pentru un anumit tip de utilaj.	Demonstrația, investigația, exercițiul, proiect	4 ore
Alegerea tehnico-economică a unui utilaj integrat.	Demonstrația, investigația, exercițiul, proiect	3 ore
Calcul de verificare pentru un anumit tip de utilaj	Demonstrația, investigația, exercițiul, proiect	4 ore
Exemple și tehnice tehnologice aplicate pentru instalații continue pentru fabricarea unor produse alimentare (schema de legături, aparate și utilaje componente, elemente de automatizare, mod de funcționare).	Demonstrația, investigația, exercițiul, proiect	3 ore
<b>Bibliografie</b> 1) Banu, C. (coord), 1990, <i>Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor din industria cărnii</i> , Editura Tehnică, București 2) Surse on-line		

\*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

- Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice domeniului de alimentație publică, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilitatii și a securitatii pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.

#### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs		portofoliu	60%
10.5 Seminar/laborator		referat	40 %
10.6 Standard minim de performanță			
–Prezentarea schițelor de principiu a utilajelor specifice procesării culinare, a părților componente și a modului de funcționare			

Data completării  
20.09.2022

Semnătura titularului de curs  
Prof.dr.ing. *Elisabeta BOTEZ*

Semnătura titularului de laborator  
Ș.L.dr.ing. *Oana-Viorela NISTOR*

Data avizării în departament  
22.09.2022

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 BHRIM*