

## 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 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Tehnologia conservelor vegetale</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Conf.dr.ing. Gabriela IORDACHESCU</b>						
2.3 Titularul activităților de laborator	<b>Șef lucrari dr.ing. Gabriela PLOSCUTANU</b>						
2.4 Anul de studiu	<b>I</b>	2.5 Semestrul	<b>I</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>Ex.</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>Op</b>

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	3	3.3 laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	42	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					70
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					-
Examinări					10
Alte activități.....					20
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>		94			
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>		150			
<b>3.10 Numărul de credite</b>		6			

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematica;</li> <li>• Fizica;</li> <li>• Chimie;</li> <li>• Biologie.</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operații și aparate;</li> <li>• Microbiologie;</li> <li>• Biochimie;</li> <li>• Metode de conservare.</li> </ul>

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

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sală dotată cu videoproiector, computer conectat wifi</li> </ul>
5.2. de desfășurare a laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laborator dotat cu aparatură și reactivi utilizați pentru efectuarea determinărilor calitative ale produselor vegetale și facilități pentru efectuarea cercetării, diversificării</li> </ul>

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<b>C1:</b> Utilizarea și conducerea tehnologiilor avansate în industria alimentară; <b>C3:</b> Managementul unui sistem nutrițional de procesare; <b>C4:</b> Managementul unui sistem de valorificare subproduse, tratare deșeuri și protecția mediului; <b>C6:</b> Identificarea și aplicarea unor strategii de cercetare.
<b>Competențe transversale</b>	<b>CT1:</b> Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice; <b>CT2:</b> Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat; <b>CT3:</b> Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Prezentarea materiilor prime de origine vegetala, a principiilor prelucrării acestora și a valorificării în stare proaspata, o imagine dinamică a tehnologiilor în continuă evoluție; Disciplina se încadrează în profilul facultății de a consolidacunoștințele inginerilor în concordanță cu cerințele economiei de piață, care necesită flexibilitate și capacitate de adaptare bazate pe un orizont larg de cunoștințe profesionale
7.2 Obiectivele specifice	Caracterizarea materiilor prime de origine vegetala;. Valorificarea produselor în stare proaspata; Valorificarea produselor prin utilizarea diferitelor metode de conservare; Caracterizarea produselor finite; Diversificarea produselor alimentare.

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Prezentarea materiilor prime horticoale. Producția horticolă a României	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Celula vegetala structura si functii.	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Componente anatomo-structurale ale fructelor și legumelor	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Principalele procese biologice specifice fructelor și legumelor	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Calitatea fructelor și legumelor. Compoziția chimică a fructelor și legumelor	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Tehnologia păstrării fructelor și legumelor în stare proaspătă	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Pregătirea materiilor prime pentru prelucrare	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Tehnologia de fabricație a conservelor în saramură termosterilizate	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Tehnologia sucurilor de fructe și legume pasteurizate	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Tehnologia produselor conservate cu zahăr	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Tehnologia produselor congelate	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Tehnologia produselor conservate prin uscare	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	

Valorificarea subproduselor si reducerea piererilor in industria conservelor vegetale.	Prelegere/ Presentare. Ppt/On line MT/Zoom	
<p><b>Bibliografie</b>  Iordachescu G. Tehnologia conservelor vegetale. Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați.  Boudjeka G. V., Djeukeu A. W., Loé-Etame G., Dongho Dongmo F.F, Bolea C., Stanciuc N., Tchiaze I.A., Iordachescu G., Gouado I. 2021. Effect of Steam Blanching on Carotenoids, Phenolic Compounds Content and Antioxidant Activity of Dried Pumpkin’s Pulp (Cucurbita moschata) Farmed with Three Biological Fertilizers, Journal of Advances in Biology &amp; Biotechnology, 24(3): 7-18, 2021; Article no.JABB.68334, ISSN: 2394-1081  Iordăchescu G., Ploscuțanu G., Baston O., Pricop M.E., Barna O. 2019. Postharvest losses in transportation and storage for fresh fruits and vegetables sector. Agriculture &amp; Food, Vol 7, pp. 244-251. ISSN 1314-8591  <a href="https://www.scientific-publications.net/en/issue/1000034/">https://www.scientific-publications.net/en/issue/1000034/</a>  Mihalcea, L., Bucur, F., Cantartagiu, A.,M., Gurgu, L.,Borda, D., Iordăchescu, G. 2016. Temperature influence on the Agaricus bisporus mushrooms dehydration process., Scientific Study &amp; Research, Chemistry &amp; Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Alma Mater Publishing House, Bacau, 17 (4), pp. 323-333, ISSN 1582-540x  Ana, A., Croitor, N., 2000, Prelucrarea legumelor și fructelor în industria conservelor, Ed. Evrika, Brăila.  Ana, A., Croitor, N., 2004, Tehnologia păstrării legumelor și fructelor, Ed. Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați.  Croitor, N., 1999, Industria conservării legumelor și fructelor, În: Manualul inginerului de industria alimentară, v. II, Ed. Tehnică, București, , p. 593-642.</p>		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Caracterizarea tehnologică a materiilor prime horticole	Conversația, explicația, studiul	
Obținerea semifabricatelor din fructe	de caz, problematizarea, experimentul	
Analiza ambalajelor utilizate în industria conservelor vegetale	Conversația, explicația, studiul	
Stabilirea schemei de fabricație pentru un produs termosterilizat din fructe	de caz, problematizarea, experimentul	
Controlul calității conservelor de legume și fructe pe sortimente (conserve de legume în saramură, în bulion, suc de tomate, pastă de tomate, compot, gem, dulceață, sirop, muștar, băuturi răcoritoare, produse congelate, deshidratate)	Conversația, explicația, studiul	
<p><b>Bibliografie</b>  Croitor, N., Lenco, G., 2009, Îndrumar de lucrări practice pentru Tehnologie și control în industria conservelor vegetale. Ed. 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 si obiectivele disciplinei vin in intampinarea tuturor cerintelor de aceasta natura.

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Insusirea cunostintelor corelate cursului	Realizare proiect tehnologic format Word și prezentare ppt	80 %
10.5 Seminar/laborator	Insusire principii aplicate	Verificare scrisă	10 %
	Prezență curs si laborator		10 %
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• studiul notițelor de curs</li> <li>• participare la lucrările practice de laborator</li> </ul>			

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data completării

14.02.2022

Conf.dr.ing. Gabriela IORDACHESCU Șef lucrari dr.ing. Gabriela  
PLOSCUTANU

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

25.09.2022

Prof. univ. dr. ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății<sup>1</sup>

Semnătura decanului<sup>1</sup>

HCF 24/7.10.2022

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHRIM

---

<sup>1</sup> Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești