

## 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 Acvacultura
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 uleiurilor comestibile</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Conf. dr. ing. Iuliana VINTILA</b>						
2.3 Titularul activităților de seminar	<b>Conf. dr. ing. Iuliana VINTILA</b>						
2.4 Anul de studiu	<b>I</b>	2.5 Semestrul	<b>I</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>E</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 seminar/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					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					24
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					14
Examinări					6
Alte activități					-
<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>Curriculum care sa includa in amonte disciplinele de Utilaj modern in industria alimentara, Proiectarea unitatilor de industrie alimentara, Tehnici moderne de analiza reologica și cromatografica.</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Competente in intelegerea si utilizarea notiunilor privind proiectarea de utilaj si tehnologie in industria alimentara.</li> </ul>

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

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conditii de realizare a videoproiecției prezentarilor de curs in format PPT</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborator cu dotari specifice laboratoarelor de analize din industria uleiului</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	Cunoașterea și aplicarea tehnologiilor și tehnicilor moderne specifice industriei mondiale de uleiuri vegetale comestibile și produse derivate
7.2 Obiectivele specifice	Întelegerea, interpretarea și utilizarea informațiilor privind variantele tehnologice moderne aplicate la nivel mondial în procesarea industrială; Cunoașterea, explicarea și interpretarea metodelor de analiză, modelare și validare a comportamentului reologic.

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Tehnologia de obtinere a uleiului de masline	Expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate, dezbateri, problematizare;	-
2. Tehnologii moderne de modificare a lipidelor alimentare	Expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate, dezbateri, problematizare;	-
3. Tehnologii moderne de investigare a calitatii uleiurilor comestibile. Reologia uleiurilor vegetale comestibile.	Expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate, dezbateri, problematizare;	-
<b>Bibliografie</b> Vintilă I., 2015, Typical Traditional Processes: Cooking and Frying (Chapter 3:p.29-62), Elsevier, Academic Press. Vintilă I., 2013 Smart Engineering and Energy Saving Management in Edible Oil Processing Technology and Specialty Fats Industrial Application, ModTech International Conference Modern Technologies in Industrial Engineering, Book series: Advanced Material Research, 2014, vol.837: 228-233.		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Analiza uleiului de masline.	Aplicație practică cu executarea unor tehnici de analiză a uleiului de masline	-
2. Tehnici de fractionare	Aplicație practică cu executarea unor tehnici de fractionare	-
3. Modele de comportare reologica a uleiurilor vegetale comestibile	Identificarea și validarea modelelor de comportare reologica a uleiurilor vegetale comestibile.	-
<b>Bibliografie</b> International Olive Council, Trade standard applying to olive oil COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016 Vintilă I., A. Gavrus, 2017, A General Computation Model Based On Inverse Analysis Principle Used For Rheological Analysis Of W/O Rapeseed And Soybean Oil Emulsions, American Institute of Physics Conference Proceedings		

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

- Disciplina raspunde necesitatilor mediului economic si de afaceri de la nivel national si international prin oferirea de competente specifice in managementul productiei uleiurilor vegetale comestibile si al produselor derivate din acestea.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunostinte, grad de intelegere si interpretare a conceptelor predate	Examen	80%
10.5 Seminar/laborator	Calitatea executarii lucrarilor practice	Evaluare in timpul semestrului	20%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"><li>• insusirea si aplicarea tehnologiei de obtinere a uleiului de masline. Metode de investigare a calitatii uleiului de masline. Efectuarea lucrarilor de laborator, conform RAUS a UDJG.</li></ul>			

Data completării

02/02/2022

Semnătura titularului de curs

Conf. dr. ing. Iuliana VINTILA

Semnătura titularului de seminar/laborator

Conf. dr. ing. Iuliana VINTILA

Data avizării în departament

25.09.2022

Semnătura directorului de departament

Prof. univ. dr. ing. Camelia VIZIREANU

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

HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului<sup>1</sup>

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHRIM

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