



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0102040103

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Agricultura
1.3. Departamentul	Cultura plantelor
1.4. Domeniul de studii	Agronomie
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Licenta
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Montanologie
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Procesarea produselor de origine animală și vegetală 1							
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucrări. dr. Adriana MOREA							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef lucrări. dr. Adriana MOREA							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DO
							Obligativitate ³	DI

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

3.1. Număr de ore pe săptămână - forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	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
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					22
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					15
3.4.4. Tutoriala					15
3.4.5. Examinări					5
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	72				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite ⁴	4				
4.1. de curriculum	Anatomie, Fiziologie, Biochimie, Fitotehnie				
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la caracteristicile produselor animale și vegetale în vederea valorificării acestora				

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Cursul este interactiv, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului. Nu sunt tolerate nici un fel de alte activități pe durata prelegerii, telefoanele
--------------------------------	---

	mobile trebuie sa fie inchise.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	La lucrarile practice este obligatorie consultarea materialelor de laborator puse la dispozitie, a bibliografiei de specialitate. Disciplina academica se impune pe toata durata de desfasurare a lucrarilor.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>Sa cunoasca limbajul specific pentru disciplina de Prelucrarea produselor de origine animală și vegetală</p> <p>Sa inteleaga tehnologia de prelucrare și valorificare a animalelor și produselor animale, precum și a celor vegetale</p> <p>Să încadreze produsele finite în parametrii ceruți de normativele oficiale în vigoare.</p> <p>Sa cunoasca principiile de bază în cazul recepționării animalelor de fermă și de valorificare a acestora.</p> <p>Sa isi insuseasca tehnologiile de procesare a animalelor de fermă și de obținere a diferitelor produse animale.</p> <p>Sa cunoasca principiile de bază în cazul recepționării produselor de origine vegetală și valorificarea acestora</p>
Competențe transversale	<p>Sa demonstreze capacitatea de implementare a tehnologiilor de prelucrare și valorificare a animalelor și produselor animale.</p> <p>Sa demonstreze capacitatea de implementare a tehnologiilor de prelucrare și valorificare a produselor vegetale</p> <p>Să fie interesați de perfecționarea profesională în domeniul procesării animalelor și a produselor de origine vegetală</p> <p>Sa participe la activitatile de cercetare in producție și laboratoarele de cercetare ale disciplinei.</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Sa-si insuseasca cunostintele referitoare la procesarea și valorificarea animalelor de fermă și a produselor de origine vegetală
7.2. Obiectivele specifice	Sa inteleaga tehnologia prelucrării produselor animale și vegetale. Sa cunoasca factorii care influențează calitatea produselor obținute în urma prelucrării produselor animale și vegetale.

8. Conținuturi

8.1.CURS	Metode de predare	Observații
Număr de ore – 28		
Noțiuni introductive, Scopul și importanța disciplinei	Prelegere	1 prelegere
Producția de carne și valorificarea ei, recepționarea, livrarea și stabilirea claselor de calitate la animalele destinate tăierii.	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia generală de tăiere a animalelor și tăierea pe specii.	Prelegere	1 prelegere
Transformările normale și anormale care se produc în carne după sacrificarea animalelor.	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia conservării cărnii și a preparatelor din carne.	Prelegere Prelegere	1 prelegere 1 prelegere
Producția de lapte și valorificarea ei.	Prelegere	1 prelegere
Tratamentul primar al laptelui în unități de procesare a laptelui. Recepționarea livrării și transportul laptelui în unități de procesare.	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia de obținere a laptelui de consum pasteurizat și a produselor lactate acide.	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia unor produse lactate specifice de stână, de ferme și industrializate	Prelegere	1 prelegere
Producția de ouă și valorificarea ei.	Prelegere	1 prelegere
Importanța economică și trofico-biologică a ouălor pentru consum.	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia conservării și prelucrării ouălor.	Prelegere	1 prelegere

Valorificarea pieilor brute și a producărilor piloase (lână, păr, pene) Producția piscicolă, apicolă și sericicolă.	Prelegere	1 prelegere
--	-----------	-------------

8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore - 28 Protecția muncii și normele P.S.I. Aprecierea cantitativă și calitativă a animalelor. Sacrificarea pe specii și randamentul la sacrificare. Tehnologia prelucrării subproduselor comestibile și tehnice. Tranșarea pe specii. Conservarea cărnii prin frig. Aprecierea calității cărnii sub raportul prospețimii în general. Tehnologia de obținere a conservelor și semiconservelor din carne. Examen organoleptic și fizico-chimic pentru preparatele din carne. Examen organoleptic al laptelui și determinarea densității și apei. Aprecierea calității ouălor de consum prin examen pe oul ca atare și pe oul spart. Aprecierea calității mierii de albine organoleptic și fizico-chimic. Verificarea cunoștințelor	Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere	1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 2 lucrari laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator
Bibliografie Obligatorie: 1. Suportul de curs 2. JURCĂ, I., 1994, <i>Curs de Tehnologia industrializării produselor animale. Tipografia Agronomia, Cluj - Napoca.</i> 3. JURCĂ, I., 1996, <i>Curs de Tehnologia prelucrării și valorificării laptelui. Tipografia Agronomia, Cluj-Napoca</i> 4. JURCĂ, I., CAMELIA RĂDUCU, 2000, <i>Ghid practic de tehnologia laptelui și a produselor lactate, Ed. I.C.P.I.A.F., Cluj Napoca.</i> 5. JURCĂ, I., CAMELIA RĂDUCU, 2005, <i>Tehnologia industrializării produselor animale, AcademicPres. Cluj - Napoca.</i>		
Bibliografie Facultativă: 1. BANU, C., și col. (1985) - <i>Îndrumător în tehnologia produselor din carne. Ed. Tehnică, București.</i> 2. MOȚOC, D., și col. (1987) - <i>Biochimia produselor alimentare. Ed. Tehnică, București.</i> 3. STĂNESCU V. C. LASLO (1997) - <i>Tehnologia produselor animaliere. Lucrări practice și activități de producție. Tipografia Agronomia, Cluj-Napoca</i>		

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

În vederea actualizării cunoștințelor din domeniul tehnologiei industrializării produselor animale și vegetale, identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participă la manifestările științifice organizate în țară și străinătate

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
----------------	----------------------------	--------------------------	-------------------------------

10.4. Curs	Cunoașterea tehnologiei de recepționare, livrare și stabilire a claselor de calitate la animalele. Cunoașterea tehnologiei generale de tăiere a animalelor pe specii. Cunoașterea compoziției chimice a cărnii, a transformărilor normale și anormale care se produc în carne după sacrificare, a tehnologiei preparatelor din carne. Cunoașterea importanței laptelui, a surselor producției de lapte și a tehnologiilor de preparare a produselor lactate Cunoașterea importanței ouălor și a mierii	Verificare pe parcurs	70%
10.5. Seminar/Laborator	Recepționarea și sacrificarea pe specii Aprecierea calității cărnii sub raportul stării de prospețime Aprecierea calității laptelui Aprecierea calității ouălor de consum, a peștelui și a mierii prin examen organoleptic și fizico-chimic.	Colocviu	30%
10.6. Standard minim de performanță			
Stapanirea informatiei stiintifice transmisa prin prelegeri si lucrari practice la nivel acceptabil. Obținerea notei de trecere la verificarile pe parcurs este condiție de promovabilitate.			

- ¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat
- ² Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- DF (disciplina fundamentala), DD (disciplina din domeniu), DS (disciplina de specialitate), DC (disciplina complementara).
- ³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – DI (disciplina obligatorie) DO (disciplina optionala) DFac (disciplina facultativa).
- ⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

Data completării
4.09.2019

Titular curs
Șef lucrări. dr. Adriana MOREA

Titular lucrari laborator/seminarii
Șef lucrări. dr. Adriana MOREA

Data avizării în
Departament
5.09.2019

Director de Departament
Prof. Dr. Marcel DUDA