



Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Formular USAMV 0102040104

## 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 <sup>1)</sup>	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 2							
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	II	2.6. Tipul de evaluare	Sumativa	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2</sup>	DO
							Obligativitate <sup>3</sup>	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	20	din care: 3.5. curs	10	3.6. seminar/laborator	10
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					7
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					7
3.4.4. Tutoriala					4
3.4.5. Examinări					2
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	30				
3.8. Total ore pe semestru	50				
3.9. Numărul de credite <sup>4</sup>	2				

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
--------------------------------	--

	<p>terminare a cursului.</p> <p>Nu sunt tolerate nici un fel de alte activitati pe durata prelegerii, telefoanele mobile trebuie sa fie inchise.</p>
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
<b>Număr de ore – 10</b>		
Noțiuni introductive, scopul și importanța disciplinei	Prelegere	1 prelegere
Metode de depozitare a cerealelor, fructelor și legumelor și tipuri de depozite	Prelegere	1 prelegere
Istoricul morăritului, pregătirea cerealelor pentru măcină, condiționarea cerealelor	Prelegere	1 prelegere
Operații tehnologice în moară, măcinarea cerealelor, fazele tehnologice de transformare a grâului în făină și clasificarea măcinășului	Prelegere	1 prelegere
Materii prime și auxiliare utilizate în procesul de fabricație al produselor de panificație și patiserie	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia conservării și prelucrării cartofilor	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia prelucrării și conservării ciupercilor din flora spontană	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia obținerii alcoolului rafinat alimentar și a țuicii din fructe	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia conservării și prelucrării legumelor și fructelor	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia prelucrării și conservării plantelor medicinale	Prelegere	1 prelegere

<b>8.2.LUCRĂRI PRACTICE</b>		
<b>Număr de ore - 10</b>		
Protecția muncii și normele P.S.I.	Prelegere	1 lucrare laborator
Determinarea calității grâului	Prelegere	1 lucrare laborator
Măcinarea cerealelor	Prelegere	1 lucrare laborator
Producerea unor produse făinoase	Prelegere	1 lucrare laborator
Procesarea cartofilor	Prelegere	1 lucrare laborator
Procesarea ciupercilor	Prelegere	1 lucrare laborator
Fabricarea alcoolului rafinat și a țuicii	Prelegere	1 lucrare laborator
Prelucrarea legumelor și fructelor	Prelegere	1 lucrare laborator
Prelucrarea plantelor medicinale	Prelegere	1 lucrare laborator
Verificarea cunoștințelor	Prelegere	1 lucrare
<b>Bibliografie Obligatorie:</b>		
1. <i>Suportul de curs</i>		
2. <i>Modoran Constanța, 2007, tehnologia morăritului și panificației, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca</i>		
<b>Bibliografie Facultativă:</b>		
1. <i>Giurcă V., Giurea A.M., 2002, Factori care influențează proprietățile de panificație ale grâului, ed. Agir, București</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, a 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
<b>10.4. Curs</b>	Cunoașterea noțiunilor cu privire la importanța și tehnologia morăritului, cunoașterea fazelor tehnologice de transformare a grâului în făină, cunoașterea modului de preparare și coacere a aluatului, cunoașterea modului de conservare și prelucrare a legumelor și fructelor	Examen scris	70%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Să dețină capacitatea de determinare a calității grâului și a făinii, să cunoască modul de obținere a unor produse făinoase, a fermentării berii	Colocviu	30%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b>			
Stapanirea informației științifice transmisă prin prelegeri și lucrări practice la nivel acceptabil. Obținerea notei de trecere la verificările pe parcurs este condiție de promovabilitate.			

<sup>1</sup> Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

<sup>2</sup> Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licența se alege una din variantele- DF (disciplina fundamentală), DD

( disciplina din domeniu), **DS** ( disciplina de specialitate ), **DC** ( disciplina complementara).

<sup>3</sup> Regimul disciplinei ( obligativitate)- se alege una din variantele - **DI** ( disciplina obligatorie) **DO** ( disciplina optionala) **DFac** ( disciplina facultativa).

<sup>4</sup> Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu ( activitati didactice si studiu individual).

Data completării  
4.09.2019

Titular curs  
Şef lucrări. dr. Adriana Morea

Titular lucrari laborator/seminarii  
Şef lucrări. dr. Adriana Morea

Data avizării în  
Departament  
5.09.2019

Director de Departament  
Prof. Dr. Duda Marcel