



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 109010106

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⁾	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Managementul resurselor naturale și agroturistice
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Prelucrarea produselor agricole							
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	I	2.5. Semestru	I	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DD
							Obligativitate ³	DI

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

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					32
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					18
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					18
3.4.4. Tutoriala					13
3.4.5. Examinări					16
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	97				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite ⁴	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	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, studentii 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 să fie închise.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	La lucrările practice este obligatorie consultarea materialelor de laborator puse la dispoziție, a bibliografiei de specialitate. Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a lucrărilor.

Notă: În cazul activității didactice desfășurate online metodele de predare se adaptează condițiilor și platformelor online utilizate.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Sa cunoască limbajul specific pentru disciplina de Prelucrarea produselor de origine vegetală Sa înțeleagă tehnologia de prelucrare și valorificare a produselor vegetale Să încadreze produsele finite în parametrii ceruți de normativele oficiale în vigoare. Sa cunoască principiile de bază în cazul recepționării produselor de origine vegetală și valorificarea acestora
Competențe	Sa demonstreze capacitatea de implementare a tehnologiilor de prelucrare și valorificare a produselor vegetale Să fie interesați de perfecționarea profesională în domeniul procesării produselor de origine vegetală Sa participe la activitățile de cercetare în producție și laboratoarele de cercetare ale disciplinei.

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Prezentarea tehnologiilor alimentare vegetale pe fiecare ramură tehnologică
7.2. Obiectivele specifice	Sa înțeleagă tehnologia prelucrării produselor vegetale. Sa cunoască factorii care influențează calitatea produselor obținute în urma prelucrării produselor vegetale.

8. Conținuturi

8.1.CURS	Metode de predare	Observații
Număr de ore - 14		
Noțiuni introductive, Scopul și importanța disciplinei	Prelegere	1 prelegere
Bazele teoretice ale produselor de origine vegetală		
Tehnologia obținerii semiconservelor din legume și fructe	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia obținerii conservelor sterilizate din legume și fructe	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia obținerii produselor concentrate din legume și fructe	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia obținerii băuturilor din legume și fructe (sucuri de fructe și legume, băuturi alcoolice nefermentate, fermentate și nedistilate, fermentate și distilate)	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia obținerii uleiului	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia obținerii zahărului	Prelegere	1 prelegere
Tehnologia obținerii făinii		

8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14 Obținerea probelor de legume și fructe proaspete și prelucrate pentru diferite analize de laborator Determinarea masei specifice și a substanței uscate, solubile din legume și fructe, materii prime Calculule tehnologice privind obținerea unor produse finite din prelucrarea legumelor și fructelor Tehnologia obținerii conservelor de mazăre și fasole păstăi Tehnologia obținerii gemurilor și marmeladei de fructe Tehnologia obținerii compoturilor de fructe Verificarea cunoștințelor	Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere	1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator 1 lucrare laborator
<i>Bibliografie Obligatorie:</i> 1. Banu,C.(coordonator) - <i>Biotehnologii în industria alimentară</i> ,Editura Tehnică, București, 2000 2. Banu, C. (coordonator)- <i>Biotehnologii în industria alimentară</i> ,Editura Tehnică, București, 2004 3. Jurcoane, Stefana (coordonator) – <i>Tratat de biotehnologie, volumul I, Editura Tehnică, București, 2004</i> Jurcoane, 4. Stefana (coordonator) – <i>Tratat de biotehnologie, volumul II, Editura Tehnică, București, 2006</i>		
<i>Bibliografie Facultativă:</i> 1.Mencinicopschi,Gh.,Kathrein,I.Teodoru,V.- <i>Biotehnologii în prelucrarea produselor agroalimentare, Editura Ceres, București, 1987</i> 2.Zarnea,G.,Mencinicopschi, Gh.,Brăgărea,St.- <i>Bioingineria preparatelor enzimactice, Editura Tehnică, București, 1983</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	Să posede cunoștințe referitoare la tehnologiile folosite în industria biotehnologiilor moderne în vederea creșterii eficienței proceselor tehnologice din industria alimentară și valorificării superioare a materiilor prime vegetale	Examen scris	70%
10.5. Seminar/Laborator		Proiect	30%
10.6. Standard minim de performanță			
Stapanirea informatiei stiintifice transmisa prin prelegeri si lucrari practice la nivel acceptabil. Obtinerea notei de trecere la verificarile pe parcurs este conditie 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
11.09.2020

Titular curs
Şef lucr.dr. Morea Adriana



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



Data avizării în
Departament
14.09.2020

Director de Departament
Şef lucr.dr. Moldovan Cristina Maria

