

U.S.V „REGELE MIHAI I” DIN TIMIȘOARA
Facultatea de MANAGEMENT SI TURISM RURAL

Aprobat,
Decan
Prof. Dr. Brad Ioan

Data.....

FIȘA DISCIPLINEI
Anul 2023

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științele Vieții "Regele Mihai I" din Timișoara
1.2 Facultatea	Facultatea de Management și Turism Rural
1.3 Departamentul	Departamentul II – Economia și Finanțarea Firmei
1.4 Domeniul de studii	Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Specializarea	Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Procesarea produselor agroalimentare						
2.2 Coordonator disciplinei	Prof. dr. Petroman Cornelia						
2.3 Anul de studiu	II	2.4 Semestrul	4	2.5 Tipul de evaluare	E	2.6 Regimul disciplinei	DD
2.7 Codul disciplinei	IMAPA.10.D.04				2.8 Numărul de credite	4,0	

*Conform planului de învățământ

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

Numărul orelor pe semestru				
Total	AI	S	L	P
56	28		28	

Categoria formativă a disciplinei DF -fundamentală, DD - de domeniu, DS -de specialitate, DC -complementară	-
Categoria de opționalitate a disciplinei: DI -impusă, DO -opțională, DL -liber aleasă (facultativă)	

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală curs (B07), mijloace de învățământ (PC, videoproiector), material didactic: prezentare PowerPoint
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală seminar (B29), mijloace de învățământ (PC), material didactic: documentație tehnică, stas-uri, planșe fluxuri tehnologice

5. Competențe specifice

Competențe profesionale	C1. Utilizarea cunoștițelor în vederea selectării unor tehnologii de procesare a produselor agroalimentare în condiții de eficiență tehnico-economică C2. Aplicarea unor metode și tehnici de îmbunătățire a calității produselor agroalimentare procesate
Competențe transversale	CT1. Formarea unor deprinderi privind metodele moderne de procesare a produselor agroalimentare

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

6.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea noțiunilor cele mai importante din domeniul procesării produselor alimentare precum procesele tehnologice de prelucrare și eficiența acestora
6.2 Obiectivele specifice	- Însușirea conceptelor, teoriilor de bază ale procesării produselor agroalimentare - Cunoașterea conceptelor și obiectivelor specifice fluxurilor tehnologice - Însușirea principiilor și conceptelor specifice procesării grupelor de produse agroalimentare în scopul identificării metodelor și tehnicilor de obținere a produselor alimentare.

7. Conținuturi

7.1. Activități de autoinstruire	Număr ore	Observații
Procesarea strugurilor și obținere a vinurilor	6	Suport de curs disciplina Procesarea produselor agroalimentare – pentru studenții IFR
Procesarea grâului și obținerea pâinii	4	
Procesarea laptelui și obținerea produselor lactate	6	
Procesarea cârnii și obținerea preparatelor din carne	6	
Procesarea malțului și obținerea berii	6	
TOTAL	28	
Bibliografie 1. Banu și colab. – Manualul inginerului din industria alimentară, vol.2, Ed. Ceres București, 1999 2. Banu C. și colab. – Procesarea industrială a cârnii, Ed. Tehnică București, 1997 3. Oproiu C. și colab. – Procesarea cârnii și a laptelui, Ed. Ion Slavici Arad, 1997 4. Petroman Cornelia – Procesarea produselor agricole, Ed. Mirton Timișoara, 1999 5. Petroman Cornelia – Procesarea materiilor prime agricole, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2010 6. Savu C. și colab. – Controlul sanitar veterinar al alimentelor, Ed. Cres București, 1997 7. Spătaru Lia Carmen și colab. – Agricultură și silvicultură, Ed. Didactică și pedagogică, București, 1983 8. Zaharia T. - Tehnologia pâinii, Ed. Tehnică București, 1985		
7.2. Activități aplicative / activități de seminar	Număr ore	Observații
1. Vinul aliment cu efecte benefice	2	Activitate frontală
2. Determinarea condițiilor optime pentru învechirea vinului	4	Activitate pe grupe. Tabele preluate din standardele de produs

3. Consumurile specifice de grâu pentru obținerea făinii	4	Activitate pe grupe. Tabele preluate din standardele de produs
4. Determinarea și prezentarea bolilor și defectelor la produsele de panificație	4	Activitate frontală
5. Normalizarea laptelui	4	Activitate individuală
6. Caracterele organoleptice ale preparatelor proaspete din carne	4	Vizită la unități de procesare a produselor din carne
7. Proprietățile fizice și chimice ale orzului și orzoacei folosite la fabricarea berii	4	Activitate pe grupe. Tabele preluate din standardele de produs
8. Verificarea cunoștințelor.	2	Activitate individuală. Fișă de lucru.
TOTAL	28	
Bibliografie		
1. Petroman Cornelia, Managementul procesării produselor agricole, îndrumător de lucrări practice, Editura Mirton, Timișoara, 2000		
2. Petroman Cornelia – Procesarea produselor agricole, Ed. Mirton Timișoara, 1999		
3. Petroman Cornelia – Procesarea materiilor prime agricole, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2010		
4. Colecții standarde de ramură		
Metodele tehnice:		
expunere, explicația, prelegere interactivă, demonstrația, exercițiul, studiu de caz		

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

- Studiul procesării produselor agro-alimentare se impune ca o necesitate de primă importanță pentru studenții și personalul de specialitate din diferitele ramuri ale industriei alimentare, deoarece hrana constituie un factor indispensabil pentru om și animale, asigurând energia și substanțele de bază desfășurării produselor metabolice, creșterii și dezvoltării organismului, cât mai cu seamă pentru a cunoaște compoziția chimică a materiilor prime și produselor alimentare, transformările biochimice pe care le suferă alimentele prin procesare, relația ce există între starea de sănătate a oamenilor și alimentație.
- Este necesar, de asemenea, să se cunoască temeinic managementul procesării produselor alimentare, structura, proprietățile, răspândirea și utilizarea compușilor chimici din organismele vegetale și animale, rolul pe care acești compuși îl au în transformările metabolice din celule și țesuturi, precum și la obținerea unei game cât mai variate de produse alimentare de calitate superioară.
- Conținutul cursului este permanent actualizat în concordanță cu cele mai noi prevederi normative în vigoare privind procesarea materiilor prime agricole, astfel încât să faciliteze formarea competențelor profesionale și a competențelor transversale necesare absolvenților.

9. Modul de evaluare

Forma de evaluare (E -examen, C -colocviu/test final, LP -lucrări de control)		E
Stabilirea notei finale (procentaje)	- răspunsuri la examen	50
	- Colocviu/laborator/lucrări practice/proiect/seminar etc.	50

10. Standard minim de performanță

- Comunicarea unor informații utilizând corect limbajul științific, de specialitate vehiculate în cadrul disciplinei privind metodele de procesare a produselor agroalimentare
- Cunoașterea metodelor de vânzare cu amănuntul și en gros

Data completării

.....

Semnătura coordonator disciplină
Prof. dr. Petroman Cornelia

Data avizării

.....

Semnătura director departament

.....

Legenda: AI – activități de autoinstruire, S - seminar, L - activități de laborator sau lucrări practice, P – proiect