



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Anul universitar	2020-2021
1.6. Ciclul de studii	Master
1.7. Specializarea / Programul de studii	Managementul calității produselor alimentare
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DmFA1O04 Protejarea calității alimentelor în timpul procesării și depozitării
2.2. Titular Plan învățământ	Zdremțan Monica
2.3. Asistent	Zdremțan Monica
2.4. Anul de studiu	1
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	133
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	60
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	42
3.4.4. Tutoriat	20
3.4.5. Examinări	4

3.4.6. Alte activități ...	7
3.7. Total ore studiu individual	133
3.8. Total ore pe semestru	175
3.9. Numărul de credite	7

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Biochimie, Microbiologie, Fenomene de transfer, Operații unitare și aparate în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară, Principii și metode de conservare a produselor alimentare; tehnologie și control în industria conservelor
4.2. Precondiții de competențe	Utilizarea adecvată a noțiunilor de bază specifice domeniului în înțelegerea și însușirea cunoștințelor legate protejarea calității alimentelor în timpul procesării și depozitarii.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Studentii nu se vor prezenta la prelegeri, cu telefoanele mobile deschise. De asemenea, nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul cursului, nici părăsirea de către studenți a sălii de curs în vederea preluării apelurilor telefonice personale; Nu va fi tolerată întârzierea studenților la curs și la orele de proiect întrucât aceasta se dovedește disruptivă la adresa procesului educațional;
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	Termenul predării proiectului este stabilit de titular de comun acord cu studenții. Nu se vor accepta cererile de amânare a acestuia pe motive altfel decât obiectiv întemeiate. De asemenea, pentru predarea cu întârziere a proiectului, lucrările vor fi depunctate cu 1 pct./zi de întârziere.

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea teoriilor și tehnicilor de bază ale industrializării materiilor prime din industria alimentară; utilizarea lor adecvată în practica de laborator și cea profesională, respectiv conducerea și exploatarea eficientă a instalațiilor și echipamentelor aferente. 2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor procese privind protejarea calității alimentelor în timpul procesării și depozitarii. 3. Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare pentru a aprecia calitatea materiilor prime și limitele proceselor tehnologice, precum și a produselor finite. 4. Identificarea și alegerea metodelor optime de soluționare a problemelor.
6.2. Competențe transversale	1. Să demonstreze preocupare pentru perfecționarea profesională prin antrenarea abilităților de gândire critică; 2. Să demonstreze implicarea în activități științifice, cum ar fi elaborarea unor articole și studii de specialitate; 3. Să participe la proiecte având caracter științific, compatibile cu cerințele integrării în învățământul european.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	
7.2. Obiectivele specifice	- să cunoască aspectele teoretice și aplicative referitoare la protejarea calității alimentelor în timpul procesării și depozitarii, la controlul calității pe fazele tehnologice și a calității produselor finite și intermediare; - să cunoască cerințele generale necesar a fi respectate de-a lungul procesului tehnologic în vederea asigurării obținerii unor produse de calitate și care să nu prezinte riscuri pentru sănătatea consumatorului; - cursul oferă argumente pentru o tratare realistă a calității și siguranței alimentare;

- crearea de abilități în a utiliza cunoștințele dobândite la realizarea proiectelor, acomodarea cu calculul matematic și ingineresc necesar în proiectarea și exploatarea utilajelor și liniilor de producție specifice.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1.1. Orientări în definirea calității 1.2. Clasificarea proprietăților produselor 1.3. Caracteristicile de calitate 1.4. Calitatea produselor alimentare 1.5. Factorii care determină calitatea produselor 1.6. Clase de calitate 1.7. Prescrierea calității	prelegere	
8.2 Bibliografie Curs		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator Elaborarea temei de proiectare		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
Întocmirea documentației de proiect: Construirea diagramei de flux, descrierea materiilor prime și auxiliare, a produsului finit, alegerea și descrierea utilajelor necesare	2. Întocmirea documentației de proiect: Construirea diagramei de flux, descrierea materiilor prime și auxiliare, a produsului finit, alegerea și descrierea utilajelor necesare	
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

--

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Elaborarea unui proiect având o structură minimă de bază, în care se regăsesc elementele strict necesare specifice	100%	
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Cunoașterea noțiunilor de bază, a elementelor fundamentale și a instrumentelor specifice Managementului calității produselor alimentare. Elaborarea unui proiect având o structură minimă de bază, în care se regăsesc elementele strict necesare specifice Cunoașterea noțiunilor de bază, a elementelor fundamentale și a instrumentelor specifice Managementului calității produselor alimentare.			