



Nr. din _____

Formular USAMV 0703020109**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	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria produselor alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Materii prime animale							
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucrări Dr. Melinda Fogarasi							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef lucrări Dr. Melinda Fogarasi							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	IV	2.6. Tipul de evaluare	Sumativa	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DS
							Obligativitate ³⁾	DI

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					7
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					2
3.4.3. Pregătire seminar/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					5
3.4.4. Tutoriala					2
3.4.5. Examinări					3
3.4.6. Alte activități					0
3.7. Total ore studiu individual	19				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Chimia alimentelor Principiile nutriției umane
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunostinte specifice notiunilor de știința alimentelor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Prezentare curs în format pptx: Melinda Fogarasi Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	La lucrările de laborator este obligatorie consultarea notelor de laborator. Locul de desfășurare: sala de laborator/stația pilot de carne Aparatură de laborator: unitate PC, videoproiector, tablă mobilă, piese anatomice,



	<p>materii prime, auxiliare Ținuta trebuie să fie adecvată (halat alb, bonetă, dispenser acoperitori de unică folosință, mănuși). Participarea la 100% din lucrările de laborator este condiție pentru participarea la examen</p>
--	---

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>1) Formarea unor aptitudini teoretice și practice prin corelarea informațiilor primite cu cele însușite la disciplinele Chimia alimentului, Principiile nutriției umane 2) Formarea de specialiști în domeniul ingineriei alimentare în vederea colaborării și cooperării cu instituțiile responsabile în domeniul calitatii și siguranței alimentare 3) Rezultate ale învățării care să permită formarea de competențe și abilități practice în acord cu dinamica domeniului de ingineria produselor alimentare</p>
Competențe transversale	<p>1) Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice. 2) Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline (Chimia alimentelor, Principiile nutriției umane). 3) Capacitatea de a lucra în echipă 4) Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte 5) Respectarea principiilor de etică profesională</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate permite dezvoltarea modalității de examinare și a structurii scheletului ca baza osoasă a principalelor regiuni corporale, histochimia principalelor țesuturi ale cărnii respectiv dezvoltarea cunoștințelor privind principalele materii prime de origine animală (carne de bovine, porcine, ovine, pasăre, pește, vânat, ouă, lapte) supuse valorificării în vederea obținerii produselor alimentare
7.2. Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline.

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore – 28	Metode de predare	Observații
Noțiuni introductive. Scopul, importanța și conținutul cursului	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	0,5 prelegere
Sistematica zootehnică – taxonomia animalelor	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1 prelegere
Caracterizarea și recunoașterea principalelor rase de taurine (pentru carne, lapte și mixte)	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1.5 prelegeri
Caracterizarea și recunoașterea principalelor rase de suine (pentru carne, de grăsime și mixte)	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1.5 prelegeri
Caracterizarea și recunoașterea principalelor rase de ovine (pentru carne, de lapte și lână)	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1.5 prelegeri
Caracterizarea și recunoașterea principalelor rase de păsări	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1.5 prelegeri
Carnea ca materie primă	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1.5 prelegeri
Laptele ca materie primă	Prelegere, Conversație	2 prelegeri



	euristică, Explicația, Prezentari video	
Ouă ca materie primă	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	2 prelegeri
Carnea de vânat	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1 prelegere
8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 28	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii, P.S.I., abordarea și contenția în creșterea animalelor.	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator
2. Caracterile și însușirile animalelor. Baza osoasă a principalelor regiuni corporale. Osteologie	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrare laborator
3 Artrologia. Miologia	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1lucrare laborator
4. Histochemia principalelor țesuturi din carne	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator
5. Determinarea speciei după particularitățile anatomice ale carcasei. Determinarea specie după caracterele anatomice ale organelor	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrare laborator
6. Producția de carne la taurine, suine și ovine	Expuneri, referate, studiu bibliografic	3 lucrare laborator
7. Formarea, structura oului și criteriile de apreciere a calitatii oualor de consum.	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator
8. Bazele morfofiziologice ale producției de lapte	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator
9. Producția cărnii de vânat	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrare laborator
<i>Bibliografie Obligatorie:</i>		
1. Sălăgean, C.D., Fogarasi Melinda, 2018, Materii prime animale - vol. 1, Editura MEGA, Cluj-Napoca		
2. Sălăgean, C.D., Fogarasi Melinda, 2018, Materii prime animale - vol. 2, Editura MEGA, Cluj-Napoca		
<i>Bibliografie Facultativă:</i>		
3. Laslo, C. și colab., 2014, <i>Produse alimentare de origine animală</i> (partea I), Editura Risoprint, Cluj-Napoca		
4. Marcu N. ș.a., 2008, <i>Materii prime animale</i> , Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca		
5. Ștețca Gheorghe, 2013, <i>Materii prime de origine animală – Tehnologii de obținere</i> , Editura Risoprint, Cluj-Napoca		

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit

10. Evaluare





Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Aplicarea logică, corectă și coerentă a noțiunilor însușite	Examen	50%
10.5. Seminar/Laborator	Aplicarea logică, corectă și coerentă a noțiunilor însușite	Colocviu	50%



10.6. Standard minim de performanță

Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs
Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice
Prezența 100% la lucrări practice este obligatorie
Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen

- 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 de ore de studiu (activitati didactice si studiu individual).

	Titular curs	Titular lucrari laborator/seminarii
Data completării	Șef lucrări Dr. Melinda Fogarasi	Șef lucrări Dr. Melinda Fogarasi
15.09.2023		
	Coordonator disciplină	
	Șef lucrări Dr. Melinda Fogarasi	
		
Data avizării în departament	Director de departament	
19.09.2023	Prof. dr. Crina Mureșan	
		
Data avizării în Consiliul Facultății	Decan	
20.09.2023	Prof. dr. Elena Mudura	
	