



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN-0701020106

FIȘA DISCIPLINEI**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină 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	Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole (TPPA)
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Reologia alimentelor							
2.2. Titularul activităților de curs	Sef lucrări . dr.ing. Romina Marc							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Sef lucrări . dr.ing. Romina Marc							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	III	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	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 invatamant	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					15
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					11
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
3.4.4.Tutoriala					4
3.4.5.Examinări					4
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	44				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Chimia alimentului, Chimie fizică și coloidală, Chimie organică și chimie analitică, Fizică, Principii și metode de conservare a produselor alimentare
4.2. de competențe	Studentul trebuie sa aibă cunoștințe privind compoziția chimică a alimentelor .

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Muresan Crina, 2013, Reologia alimentelor, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca Note de curs: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri. Prezentare curs în format pptx: titular curs: Șef lucr Romina Marc Suport logistic: videoprojector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen. Cursul este interactiv, studentii pot adresa intrebari referitoare la continutul expunerii. Disciplina universitara impune respectarea orei de incepere si terminare a cursului.Nu sunt tolerate nici un fel de alte activitati pe durata prelegerii,
--------------------------------	---



	convorbirile telefonice în timpul cursului și nici părăsirea de către studenți a sălii de curs în vederea preluării apelurilor telefonice personale.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<p>Manuale didactice: Muresan Crina, 2013, Reologia alimentelor, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca Indrumator de lucrari practice Man Simona Maria, 2017, Reologia alimentelor-indrumator de lucrari practice, Editura Mega, Cluj-Napoca</p> <p>Note de laborator/seminar: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri. Locul de desfășurare: USAMV-ICAR Proiector, calculatoare, standarde, echipamente și sticlărie de laborator În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen. Disciplina academica se impune pe toata durata de desfasurare a lucrarilor.</p>

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C2 Stabilește standarde pentru instalațiile de producție
Competențe transversale	

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>Disciplină de specialitate, de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind influența caracteristicilor reologice ale produselor alimentare.</p> <p>Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură însușirea cunoștințelor referitoare la reologia alimentelor.</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>Să înțeleagă principiul de funcționare al aparatelor utilizate pentru determinarea caracteristicilor reologice.</p> <p>Să poată interpreta o reogramă.</p> <p>Să cunoască factorii care influențează caracteristicile reologice ale produselor alimentare.</p>

8. Conținuturi

8.1.CURS	Metode de predare	Observații
<p>Număr de ore - 28</p> <p>Noțiuni generale de reologie Stările de agregare ale materiei. Scurt istoric. Noțiuni și concepte de bază ale reologiei. Reologia alimentelor. Definiție, importanță și utilitate. Macroreologia, microreologia și reometria. Clasificarea reologică a alimentelor</p>	<p>Prelegere, Conversatia, Explicatia</p>	<p>1 prelegere</p>
<p>Proprietăți reologice fundamentale. Noțiuni generale despre fluide și solide Tensiunea. Deformația. Vâscozitatea alimentelor. Ecuatii (legi) reologice de stare. Axiomele reologiei. Fluajul. Corpuri cu proprietăți unitare și comportare ideală</p>	<p>Prelegere, Conversatia, Explicatia</p>	<p>2 prelegere</p>



<p>Modele reologice Modelele corpurilor ideale Modelele corpurilor compuse</p>	<p>Prelegere, Conversatia, Explicatia</p>	<p>2 prelegeri</p>
<p>Caracteristicile reologice ale produselor alimentare cu structură solidă. Caracteristicile reologice utilizate în evaluarea texturii alimentelor</p>	<p>Prelegere, Conversatia, Explicatia</p>	<p>1 prelegeri</p>
<p>Factorii care influenteaza proprietatile reologice ale produselor alimentare Determinarea caracteristicilor reologice ale produselor alimentare. Măsurători reologice instrumentale</p>	<p>Prelegere Prelegere, Conversatia, Explicatia</p>	<p>2 prelegeri</p>
<p>Influența fibrelor și a distribuției dimensiunii particulelor asupra reologie alimentelor. Principiul suprapunerii timp-temperatură și aplicarea acestuia la biopolimeri și reologia alimentelor. Reologia, microstructura și funcționalitatea brânzei</p>	<p>Prelegere Prelegere, Conversatia, Explicatia</p>	<p>2 prelegeri</p>
<p>Fluaj–Recuperare și reologia oscilativă a sistemelor pe bază de făină. Proprietățile reologice ale aluatului de panificație și ale aluatului de pâine fără gluten: relația cu calitatea pâinii</p>	<p>Prelegere Prelegere, Conversatia, Explicatia</p>	<p>2 prelegeri</p>
<p>Reologia gelurilor și a emulsiilor alimentare</p>	<p>Prelegere Prelegere, Conversatia, Explicatia</p>	<p>1 prelegeri</p>
<p>Factori care influențează calitățile reologice și texturale în ciocolată. Aplicații ale datelor reologice</p>	<p>Prelegere Prelegere, Conversatia, Explicatia</p>	<p>1 prelegeri</p>

<p>8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 28</p>		
<p>1. Instrucțaj protecția muncii. Prezentarea pricipalelor aparate de determinare a caracteristicilor reologice ale produselor alimentare.</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>2. Determinarea capacității de hidratare a făinii.</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>3. Determinarea proprietăților reologice de frământare a aluatului și a puterii făinii.</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>4. Determinarea cantității și calității glutenului umed. Stabilirea calității glutenului umed prin determinarea indicelui de deformare. Stabilirea calității glutenului umed prin indicele de extindere și prin determinarea capacității de umflare.</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>5. Determinarea indicelui de sedimentare. Testul Zeleny</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>6. Determinarea capacității de dospire a drojdiei în aluat</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>7. Determinarea indicelui Pelshenke.</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>8. Determinarea activității α-amilazei prin gelificarea și lichefierea amidonului. Metoda cifrei de cădere</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>9. Determinarea creșterii în volum și comportării la fierbere a pastelor făinoase.</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>10. Evaluarea texturii produselor alimentare. Determinarea elasticității și sfărâmiciozității miezului.</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>Deteminarea indicelui de îmbibare la biscuiți.</p>	<p>Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă</p>	<p>1 lucrare laborator</p>
<p>11. Evaluarea texturii produselor vegetale utilizand scara</p>	<p>Conversația euristică,</p>	<p>1 lucrare laborator</p>



de apreciere prin puncte 12. Influența diferitelor adaosuri asupra proprietăților reologice ale aluatului și a produselor de panificație. 13. Influența temperaturii și a structurii asupra vâscozității unor produse alimentare	experimentul, modul de lucru în echipă Conversația euristică, experimentul, modul de lucru în echipă	1 lucrare laborator 1 lucrare laborator
14. Corelarea cunoștințelor teoretice cu abilitățile practice dobândite prin participarea studenților la lucrările de laborator.	Studiu individual	1 lucrare laborator
<i>Bibliografie Obligatorie:</i>		
<ol style="list-style-type: none"> Marc Romina, 2024 – suport de curs Muresan Crina, 2013, Reologia alimentelor, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca Man Simona Maria, 2017, Reologia alimentelor-indrumator de lucrari practice, Editura Mega, Cluj-Napoca Mateescu, C., 2001, Reologia produselor agroalimentare, Ed. Eurostampa, Timisoara Codina Georgiana Gabriela, 2010, Proprietatile reologice ale aluatului de faina, Ed. Agir, Bucuresti 		
<i>Bibliografie Facultativă:</i>		
<ol style="list-style-type: none"> Moraru, C. și colab., 1983 , Principii de reologie și reometrie, Universitatea Galați Banu, C., 1998, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, Ed. Tehnică, București Banu, C., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. II, Ed. Tehnică, București Banu, C., col., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, Editura Agir, București 		

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. Conținutul disciplinei este în concordanță cu cerințele asociațiilor profesionale naționale specifice. În vederea identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participa la diferite conferințe/seminarii/cursuri/scoli de vara/workshopuri/mese rotunde, unde se întâlnesc cu specialiștii din industria alimentară din mediu privat și cu cadrele didactice din alte instituții de învățământ superior din țară. Întâlnirile vizează identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluarea cunoștințelor teoretice aferente conținutului cursului.	Verificare	50%
10.5. Laborator	Evaluarea cunoștințelor aferente lucrărilor practice, inclusiv prezentarea rezultatelor obținute pe parcursul orelor de lucrări practice	Verificare	50%
10.6. Standard minim de performanță			
Proprietăți reologice fundamentale ale produselor alimentare. Modele reologice ideale. Prezența 100% la lucrări practice este obligatorie Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen Obținerea notei de trecere (minim 5) la verificarea cunoștințelor de la finalul lucrărilor de laborator și examen este condiție de promovabilitate. Nota finală= 50%E +50% C			

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



² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **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
	Sef lucrari dr. ing Marc Romina	Sef lucrari dr. ing Marc Romina
Data completării		
06.09.2024		

Coordonator disciplină
Prof. dr. ing. Mureșan Crina



Data avizării în
departament
12.09.2024

Director de departament
Conf. dr. Man Simona



Data avizării în Consiliul
Facultății
27.09.2024

Decan
Prof. dr. Mudura Elena

