



Nr. din _____

Formular USAMV 0701020110

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	Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole
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	Continua	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	6	din care: 3.2. curs	3	3.3. seminar/ laborator/ proiect	3
3.4. Total ore din planul de învățământ	84	din care: 3.5. curs	42	3.6. seminar/laborator	42
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					18
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
3.4.3. Pregătire seminar/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
3.4.4. Tutoriala					4
3.4.5. Examinări					4
3.4.6. Alte activități					0
3.7. Total ore studiu individual	41				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Materii prime animale vol 1 și 2 Prezentare curs în format pptx: Melinda Fogarasi Suport logistic: videoproietor, 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, 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
--	---

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Testează materii prime pentru producție
Competențe transversale	-

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate permite însușirea cunoștințelor privind obținerea principalelor 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 – 42	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	1,5 prelegeri
Caracterizarea și recunoașterea principalelor rase de bovine (pentru carne, lapte și mixte) Aprecierea calitatii bovinelor	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	2 prelegeri
Caracterizarea și recunoașterea principalelor rase de suine (pentru carne, de grăsime și mixte) Aprecierea calitatii suinelor	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1 prelegere
Caracterizarea și recunoașterea principalelor rase de ovine (pentru carne, lapte, lână și mixte) Aprecierea calitatii ovinelor	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	2 prelegeri
Caracterizarea și recunoașterea principalelor rase de păsări Aprecierea calitatii pasărilor	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	3 prelegeri
Carnea ca materie primă Factorii care influențează producția de carne Tehnologia de obținere a carcaselor de suine Tehnologia de obținere a carcaselor de bovine Tehnologia de obținere a carcaselor de ovine	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	5 prelegeri



Tehnologia de obtinere a carcaselor de pasari		
Laptele ca materie primă Factorii care influenteaza productia de lapte Metode de mulgere si tratarea primara a laptelui	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	2 prelegeri
Ouă ca materie primă Factorii care influenteaza productia de oua	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	2 prelegeri
Peste ca materie primă	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1 prelegere
Carnea de vânat	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1 prelegere
8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 42	Metode de predare	Observații
Protecția muncii, P.S.I., abordarea și conținutul în creșterea animalelor.	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator
Caracterele și însușirile animalelor. Baza osoasă a principalelor regiuni corporale. Osteologie	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrari laborator
Artrologia. Miologia	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator
Histochimia principalelor țesuturi din carne	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1. lucrare laborator
Determinarea speciei animalelor de măcelărie după caracterele cărnii	Expuneri, referate, excursie de studiu, studiu bibliografic	2 lucrari laborator
Determinarea speciei după particularitățile anatomice ale carcasei. Determinarea specie după caracterele anatomice ale organelor	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrări laborator
Productia de carne la bovine, suine, ovine si pasari	Expuneri, referate, excursie de studiu, studiu bibliografic	6 lucrări laborator
Formarea, structura oului si criteriile de apreciere a oualor de consum.	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrări laborator
Bazele morfofiziologice ale productiei de lapte	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrare laborator
Producția cărnii de pește	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator
Producția cărnii de vânat	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator
<p><i>Bibliografie obligatorie:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Sălăgean, C.D., Fogarasi Melinda, 2018, Materii prime animale - vol. 1, Editura MEGA, Cluj-Napoca Sălăgean, C.D., Fogarasi Melinda, 2018, Materii prime animale - vol. 2, Editura MEGA, Cluj-Napoca <p><i>Bibliografie Facultativă:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Laslo, C. și colab., 2014, <i>Produse alimentare de origine animală</i> (partea I), Editura Risoprint, Cluj-Napoca Marcu N. ș.a., 2008, <i>Materii prime animale</i>, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca 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	Verificare pe parcurs	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 Prezenta 100% la lucrări practice este obligatorie Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen			

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

² Regimul disciplinei (continut)- pentru nivelul de licența 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).

Data completării	Titular curs	Titular lucrari laborator/seminarii
06.09.2024	Șef lucrări Dr. Melinda Fogarasi 	Șef lucrări Dr. Melinda Fogarasi 
	Coordonator disciplină	
	Șef lucrări Dr. Melinda Fogarasi 	
Data avizării în departament	Director de departament	
12.09.2024	Conf. dr. Simona Man 	
Data avizării în Consiliul Facultății	Decan	
27.09.2024	Prof. dr. Elena Mudura 	



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro
