



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0702030321

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⁾	Ciclul 1. Studii universitare de licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Tehnologii tradiționale de obținere a produselor alimentare							
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Teodora Emilia Coldea							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. univ. dr. Teodora Emilia Coldea							
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	VI	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DC
							Obligativitate ³⁾	DFac

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					2
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					2
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					2
3.4.4. Tutoriala					1
3.4.5. Examinări					1
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	8				
3.8. Total ore pe semestru	50				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Biochimia alimentelor, Microbiologia alimentară
4.2. de competențe	Manipularea probelor în condiții de securitate pentru utilizator și mediul înconjurător.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- sala dotată cu videoprojector - participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	- studentul nu va începe activitatea fără echipamentul de protecție; - laborator control pe fluxul tehnologic dotat cu instalație distilare, spectrofotometru, analizor automat băuturi aflate în fermentație, ebulliometru.



6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C6 Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor
Competențe transversale	

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea și aplicarea cunoștințelor referitoare la tehnologiile tradiționale de obținere a produselor alimentare.
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea fluxurilor tehnologice tradiționale de obținere a produselor alimentare Cunoașterea parametrilor de control pe fluxului tehnologic

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore – 14	Metode de predare	Observații
1. Tehnologii tradiționale de obținere a băuturilor alcoolice pe bază de fructe și de cereale.	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	3 prelegeri (1 prelegere = 2 ore)
2. Tehnologii tradiționale de obținere a băuturilor fermentate non-alcoolice	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	2 prelegeri
3. Tehnologii tradiționale de obținere a oțetului alimentar	Prelegere, Conversație euristică, Explicația	2 prelegeri
8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 28	Metode de predare	Observații
Controlul pe fluxul tehnologic în obținerea distilatelor naturale	Conversația euristică, Studiu de caz	3 lucrări de laborator (1 lucrare de laborator = 2 ore)
Controlul pe fluxul tehnologic de obținere al vinului	Conversația euristică, Studiu de caz	3 lucrări de laborator
Controlul pe fluxul tehnologic în obținerea oțetului alimentar	Conversația euristică, Studiu de caz	3 lucrări de laborator
Controlul pe fluxul tehnologic în obținerea borșului	Conversația euristică, Studiu de caz	2 lucrări de laborator
Controlul pe fluxul tehnologic în obținerea berii artisanale	Conversația euristică, Studiu de caz	2 lucrări de laborator
Corelarea cunoștințelor teoretice cu a celor practice aferente obținerii băuturilor tradiționale alcoolice și non-alcoolice	Conversația euristică, Studiu de caz	1 lucrare de laborator
Bibliografie Obligatorie: <ol style="list-style-type: none"> 1. Note de curs. 2. Mudura, E. 2004. Tehnologii fermentative. Tehnologia berii: Indrumator de lucrări practice . Editura Risoprint, Cluj-Napoca. 3. Coldea, T, Mudura E., Tehnologii Fermentative 1 - Manual didactic, editura Mega, Cluj-Napoca, Romania 4. Elena Mudura, 2012. Controlul calității produselor alimentare în industria băuturilor alcoolice. Editura AcademicPres. 5. Elena Mudura, 2013. Tehnologia malțului și berii. Editura Mega, Cluj Napoca. 6. Banu, C.(coordonator). 2000. Tratat de știința și tehnologia malțului și berii, vol I și II. Editura Tehnică. București. 7. Cotea V. 1985. Tratat de oenologie. Vol I. Vinificația și biochimia vinului. București. Editura Ceres 8. Cotea V., Sauciuc I., 1988. Tratat de Oenologie. Vol II Limpezire, stabilizarea și îmbutelierea vinului. București, Editura Ceres 9. Cotea V., Pomohaci, N., Gheorghită M., 1982. Oenologie. București, Editura didactică și pedagogică 10. Pomohaci N., Stoian V., Gheorghită M., Sîrghi C., Cotea V.V., Nămoșanu I., 2000. Oenologie. vol. I. Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor, Editura Ceres, București. 11. Pomohaci N., Cotea V.V., Stoian V., Nămoșanu I., Popa A., Sîrghi C., Antocea Arina, 2001. Oenologie. vol. II. 		



12. Îngrijirea, stabilizarea și îmbutelierea vinurilor. Construcții și echipamente vinicole. Editura Ceres, București.	
13. Modoran, D., 2005. Procesarea industrială a alcoolului rafinat, Editura Academicpress, Cluj-Napoca	
Bibliografie Facultativă: 1. Kunze, W. -Technology brewing and malting, VLB, Berlin, 1999 2. Modoran, D. (2002), Tehnologii fermentative, Editura ICPIAF, Cluj-Napoca 3. Aurel I Popa, Ștefan C. Teodorescu- Microbiologia vinului. București., Editura Ceres, 1990 4. Mudura, E. 2014. Calitatea și inocuitatea berii. Editura Mega, Cluj Napoca 5. Elena Mudura, 2014. Bioprocese fermentative, în Modelarea, simularea și conducerea avansată a bioprocесelor fermentative. Coordonator Anca Sipoș. Editura Universității "Lucian Blaga" din Sibiu.	

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

Se răspunde exigențelor de pregătire pentru un specialist competent prin gradul ridicat de aplicabilitate și de actualitate al conținutului disciplinei (identificarea și soluționarea problemelor de calitate care pot să intervină pe fluxul tehnologic de obținere al băuturilor alcoolice fermentate și distilate)

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Cunoașterea tehnologiilor tradiționale de obținere a băuturilor alcoolice și non-alcoolice. Controlul parametrilor de calitate pe fluxul tehnologic de obținere al băuturilor alcoolice și non-alcoolice.	Examen Scris (E)	50%
10.5. Seminar/Laborator	Identificarea parametrilor de calitate și cunoașterea principiilor de metodă în controlul parametrilor de calitate ai băuturilor tradiționale alcoolice și non-alcoolice. Utilizarea aparaturii de laborator în vederea determinării parametrilor de control ai băuturilor fermentate tradiționale alcoolice și non-alcoolice.	Colocviu (C)	50%

10.6. Standard minim de performanță

Curs (E): Cunoașterea tehnologiilor tradiționale de obținere a băuturilor tradiționale fermentate și distilate. Standard minim nota 5.

Colocviu (C): Cunoașterea parametrilor de calitate urmăriți pe fluxul tehnologic de obținere al băuturilor tradiționale alcoolice și non-alcoolice. Standard minim nota 5.

Nota finală = 50% E + 50% C. Standard minim nota 5.

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

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licența se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării
06.09.2024

Titular curs
Conf. univ. dr. Teodora Emilia Coldea

Titular lucrări laborator/seminarii
Conf. univ. dr. Teodora Emilia Coldea

Coordonator disciplină
Prof. dr. Elena Mudura

Director de departament
Conf. univ. dr. Simona Man

Data avizării în
departament
12.09.2024

Data avizării în Consiliul
Facultății
27.09.2024

Decan
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