



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					8
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					-
3.4.5. Examinări					4
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	Manuale didactice: Materii prime animale vol 1 și 2 Prezentare curs în format ppt: 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/	La lucrările de laborator este obligatorie consultarea notelor de laborator.



laboratorului/ proiectului	<p>Locul de desfășurare: sala de laborator/stația pilot de carne</p> <p>Aparatură de laborator: unitate PC, videoproiector, tablă mobilă, piese anatomice, materii prime, auxiliare</p> <p>Tinuta trebuie să fie adecvată (halat alb, bonetă, dispenser acoperitori de unică folosință, mănuși).</p> <p>Participarea la 100% din lucrările de laborator este condiție pentru participarea la examen</p>
----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor
Competențe transversale	Gândește analitic

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 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 – 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 lana)	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1.5 prelegeri
Caracterizarea și recunoașterea principalelor rase de păsări	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	2 prelegeri
Carnea ca materie primă	Prelegere, Conversație euristică, Explicația,	4 prelegeri



	Prezentari video	
Laptele ca materie primă	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1 prelegeri
Ouă ca materie primă	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	1 prelegeri
8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 28	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii, P.S.I., abordarea și conținutul în creșterea animalelor.	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator/2h
2. Caracterile și însușirile animalelor. Baza osoasă a principalelor regiuni corporale. Osteologie	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrari laborator/4h
3 Artrologia. Miologia	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator/2h
4. Histochimia principalelor țesuturi din carne	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator/2h
5. Determinarea speciei după particularitățile anatomice ale carcabei.	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrari laborator /4h
6. Producția de carne la bovine	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator/2h
7. Producția de carne la suine	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator/2h
8. Producția de carne la ovine	Expuneri, referate, studiu bibliografic	1 lucrare laborator/2h
9. Producția de lapte	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrari laborator /4h
10. Producția de ouă	Expuneri, referate, studiu bibliografic	2 lucrari laborator/4h
<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	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

06.09.2024

Coordonator disciplină

Șef lucrări Dr. Melinda Fogarasi

Data avizării în

Director de departament

departament

Conf. dr. Simona Man

12.09.2024

Data avizării în Consiliul

Decan

Facultății

Prof. dr. Elena Mudura

27.09.2024