



Nr. _____ din _____

Formular USAMV 0703040106

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 | Tehnologii în industria cărnii 2 | | | | | | | |
| 2.2. Titularul activităților de curs | Prof. dr. Dorin Țibulcă | | | | | | | |
| 2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect | Șef. lucr. dr. Melinda Fogarasi | | | | | | | |
| 2.4. Anul de studiu | IV | 2.5. Semestrul | VII | 2.6. Tipul de evaluare | sumativă | 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. seminar/ laborator/ proiect | 2 |
| 3.4. Total ore din planul de învățământ | 56 | din care: 3.5. curs | 28 | 3.6. seminar/ laborator/ proiect | 28 |
| Distribuția fondului de timp | | | | | ore |
| 3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 14 |
| 3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 8 |
| 3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 14 |
| 3.4.4. Tutoriala | | | | | 4 |
| 3.4.5. Examinări | | | | | 4 |
| 3.4.6. Alte activități | | | | | 0 |
| 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 | Biochimia alimentelor, Operații în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară, Materii prime animale, Microbiologie alimentară, Igiena societăților agroalimentare |
| 4.2. de competențe | Cunoștințe generale de ingineria produselor alimentare, comunicare în limba română, competențe digitale |

5. Condiții (acolo unde este cazul)

| | |
|--------------------------------|---|
| 5.1. de desfășurare a cursului | Manuale didactice: 1. Sălăgean, D. și Țibulcă, D., 2009, Tehnologia produselor din carne, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca; 2. Țibulcă, D. și Sălăgean, D., 2010, Procesarea cărnii, vol. I, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca; 3. Țibulcă, D. și Sălăgean, D., 2016, Procesarea cărnii, vol. 2, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca Prezentare curs în format pptx: Prof. dr. Dorin Țibulcă |
|--------------------------------|---|



| | |
|--|---|
| | 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 | Manuale didactice: 1. Sălăgean, D. și Țibulcă, D., 2010, Tehnologia cărnii și a produselor din carne – îndrumător de lucrări practice, Ed. Risoprint; 2. Claudiu-Dan Sălăgean, Dorin Țibulcă, 2011, Tehnologia cărnii și a produselor din carne, Îndrumător de lucrări practice, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca Note de laborator/seminar: prezentare în format pptx Melinda Fogarasi și Dorin Țibulcă Locul de desfășurare: Stația pilot de Tehnologia cărnii și sala de seminar Aparatură de laborator: Echipamente pentru obținerea preparatelor din carne din dotarea stației pilot Software de specialitate: pptx Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen |

6. Competențe specifice acumulate

| | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Competențe profesionale | C5 Planifică activități de inginerie |
| Competențe transversale | CT2 Gândește analitic |

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

| | |
|--|--|
| 7.1. Obiectivul general al disciplinei | Disciplină de specialitate care urmărește dezvoltarea unor aptitudini practice generale, însușirea cunoștințelor fundamentale privind procesarea cărnii obținute prin abatorizare în preparate din carne comune și preparate din carne crude-uscate |
| 7.2. Obiectivele specifice | Însușirea cunoștințelor privind operațiile de tranșare, dezosare și alegere a cărnii Însușirea cunoștințelor privind prelucrarea materiilor prime grase Însușirea tehnologiei generale și a tehnologiilor specifice de fabricare a preparatelor din carne comune și a tehnologiei de fabricare a preparatelor din carne crude-uscate Noțiuni privind defectele de fabricație ale preparatelor din carne Înțelegerea rolului și importanței procesării cărnii în raport cu celelalte discipline și corelarea cunoștințelor de la disciplinele ce vizează pregătirea generală de specialitate. |

8. Conținuturi

| 8.1. CURS Număr de ore – 28 | Metode de predare | Observații |
|--|--|---------------------|
| Prelucrarea materiilor prime grase | Prelegere, conversația euristică, explicația | 1 prelegere (2 ore) |
| Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii Tranșarea cărnii de vită Tranșarea cărnii de porc Tranșarea cărnii de oaie. Tranșarea subproduselor secundare (cap de vită, cap de porc, șlung), alegerea organelor | | 2 prelegeri (4 ore) |
| Tehnologia generală de fabricare a preparatelor din carne comune Clasificarea preparatelor din carne. Materii auxiliare. Materiale. | | 3 prelegeri (6 ore) |



| | | |
|--|--|---------------------|
| Semifabricate utilizate pentru obținerea mezelurilor (obținerea bradului și a șrotului) Pregătirea, umplerea compoziției și legarea batoanelor Afumarea, pasteurizarea, depozitarea | | |
| Tehnologia fabricării preparatelor din carne comune Preparate din carne crudă netratată termic Fabricarea proaspăturilor, a salamurilor semiafumate și a cârnaților Tehnologia fabricării tobelor Tehnologia fabricării produselor de tip lebăr și de tip caltaboș Tehnologia fabricării afumăturilor Tehnologia fabricării specialităților (pasteurizate, afumate, pasteurizate și afumate la cald, afumate la cald și pasteurizate) | Prelegere, conversația euristică, explicația | 4 prelegeri (8 ore) |
| Tehnologia fabricării preparatelor din carne crude Clasificarea preparatelor din carne crude Materii prime și auxiliare Microflora salamurilor și cârnaților cruzi Tehnologia de fabricare a preparatelor din carne crude – afumate – uscate – maturate (salamul tip Sibiu) Tehnologia de fabricație a preparatelor din carne crude și uscate (ghiuden și babc) | | 3 prelegeri (6 ore) |
| Defecte de fabricație | | 1 prelegere (2 ore) |

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| 8.2. LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14 | | |
| Tranșarea cărnii de vită și de porc | Vizionare film, aplicația practică, observația, conversația, calcule tehnologice | 1 lucrare de laborator (2 ore) |
| Fabricarea proaspăturilor | | 1 lucrare de laborator (2 ore) |
| Fabricarea salamurilor semiafumate și a cârnaților | | 1 lucrare de laborator (2 ore) |
| Fabricarea afumăturilor | | 1 lucrare de laborator (2 ore) |
| Fabricarea tobelor, a pastelor și a caltaboșilor | | 1 lucrare de laborator (2 ore) |
| Fabricarea specialităților | | 1 lucrare de laborator (2 ore) |
| Corelarea cunoștințelor practice cu cele teoretice pentru tehnologia prelucrării cărnii | Verificarea cunoștințelor acumulate | 2 ore |

| | | |
|---|---|--|
| 8.3. PROIECT Număr de ore – 14 | Exercițiul, rezolvarea de probleme, conversația euristică, explicația Întocmirea proiectelor | 7 ședințe de documentare și întocmire a proiectelor (14 ore) |
|---|---|--|

Bibliografie Obligatorie:

- Sălăgean, D. și Țibulcă, D., 2009, *Tehnologia produselor din carne*, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca
- Țibulcă, D. și Sălăgean, D., 2010, *Procesarea cărnii*, vol. I, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca
- Sălăgean, D. și Țibulcă, D., 2010, *Tehnologia cărnii și a produselor din carne – îndrumător de lucrări practice*, Ed. Risoprint
- Claudiu-Dan Sălăgean, Dorin Țibulcă, 2011, *Tehnologia cărnii și a produselor din carne, îndrumător de lucrări practice*, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca
- Țibulcă, D. și Sălăgean, D., 2016, *Procesarea cărnii*, vol. 2, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca

Bibliografie Facultativă:

- Banu, C. ș.a., 1997, 2003, *Procesarea industrială a cărnii*, Ed. Tehnică, București.
- Sălăgean, C.D., Țibulcă, D., 2015, *Tehnologia produselor de origine animală (carne)*, Editura MEGA, Cluj-Napoca
- Țibulcă, D. și Sălăgean, D., 2000, *Tehnologia cărnii și a produselor din carne*, vol I și II, Ed. 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 și corectă a noțiunilor însușite Asimilarea cunoștințelor | Examen oral | 50% |
| 10.5. Seminar/Laborator | Aplicarea cunoștințelor privitoare la tehnologia de obținere a preparatelor din carne | Colocviu Susținere proiect | 25% 25% |
| 10.6. Standard minim de performanță | | | |
| Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezența 100% la lucrări practice/ seminarii/ proiecte este obligatorie Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen Înțelegerea, descrierea și interpretarea noțiunilor de bază în cadrul tehnologiei de obținere a preparatelor din carne Întocmirea schemelor tehnologice de obținere a bradului și a principalelor grupe de preparate din carne Elaborarea unui proiect tehnologic. Stăpânirea informației științifice transmisă prin prelegeri și lucrări practice la nivel acceptabil. Nota finală reprezintă media ponderală a examenului, verificărilor pe parcurs la lucrări practice și proiectului și trebuie să fie egală sau mai mare de 5 (cinci). | | | |

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 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
Prof. dr. Dorin Țibulcă

Titular lucrări laborator/seminarii
Prof. dr. Dorin Țibulcă

Șef lucr. dr. Melinda Fogarasi

Coordonator curs,
Prof. dr. Dorin Țibulcă

Data avizării în
departament
12.09.2024

Director de departament
Conf. dr. Simona Man

Data avizării în CF
27.09.2024

Decan,
Prof. dr. Elena Mudura