



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN-0703040221

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⁾ | Licenta |
| 1.6. Specializarea/ Programul de studii | Ingineria Produselor Alimentare/ IPA |
| 1.7. Forma de învățământ | IF |

2. Date despre disciplină

| | | | | | | | | |
|---|--|----------------|------|------------------------|----------|--------------------------|------------------------------|----|
| 2.1. Denumirea disciplinei | PRODUSE TRADIȚIONALE ȘI ECOLOGICE | | | | | | | |
| 2.2. Titularul activităților de curs | Șef.lucr.dr. Delia MICHIU | | | | | | | |
| 2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect | Șef.lucr. dr. Delia MICHIU | | | | | | | |
| 2.4. Anul de studiu | IV | 2.5. Semestrul | VIII | 2.6. Tipul de evaluare | Continuă | 2.7. Regimul disciplinei | Continut ²⁾ | DS |
| | | | | | | | Obligativitate ³⁾ | DO |

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 | 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 | | | | | 11 |
| 3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 9 |
| 3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 7 |
| 3.4.4. Tutoriala | | | | | 2 |
| 3.4.5. Examinări | | | | | 4 |
| 3.4.6. Alte activități | | | | | ore |
| 3.7. Total ore studiu individual | 33 | | | | |
| 3.8. Total ore pe semestru | 75 | | | | |
| 3.9. Numărul de credite ⁴⁾ | 3 | | | | |

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

| | |
|--------------------|--|
| 4.1. de curriculum | Biochimia alimentului, Utilaje în industria alimentară, Tehnologii generale în industria alimentară. |
| 4.2. de competențe | Studentul trebuie să aibă cunoștințe generale de inginerie și economice |

5. Condiții (acolo unde este cazul)

| | |
|---|---|
| 5.1. de desfășurare a cursului | Manuale didactice: Note de curs: titular curs Șef lucr.dr. Michiu Delia Prezentare curs în format pptx: titular Șef lucr.dr. Michiu Delia Suport logistic: videoprojector, 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: Note de laborator: titular Șef lucr.dr. Michiu Delia Locul de desfășurare: Stație pilot dotată cu unitate PC, videoprojector, ecran proiecție, tablă de scris, echipamente, utilaje, ustensile, materii prime, auxiliare și |



| | |
|--|---|
| | <p>materiale.</p> <p>La lucrările de laborator este obligatorie consultarea notelor de laborator. Fiecare student va participa la seminar.</p> <p>Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a seminariilor/lucrărilor de laborator.</p> <p>Ținuta trebuie să fie adecvată (halat alb, bonetă, dispenser acoperitori de unică folosință, mănuși).</p> <p>Prezență impusă: 100% (absențele se recuperează).</p> |
|--|---|

6. Competențe specifice acumulate

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Competențe profesionale | C1. Ajustează proiectele produselor |
| Competențe transversale | CT2. Gândește analitic |

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

| | |
|--|--|
| 7.1. Obiectivul general al disciplinei | Disciplină de specialitate care permite dezvoltarea cunoștințelor privind obținerea unui produs nou, stăpânirea tehnicilor de elaborare științifică a produselor noi Asigură înțelegerea conceptului de produs tradițional și ecologic, însușirea termenilor specifici și a noțiunilor interdisciplinare. |
| 7.2. Obiectivele specifice | Formarea deprinderilor creative ale studenților Dezvoltarea unor abilități efective de testare a pieții și de promovare a unui produs nou tradițional și ecologic pe o anumită piață. Redactarea materialelor destinate instituțiilor responsabile de calitatea alimentelor |

8. Conținuturi

| 8.1.CURS – număr de ore: 14 | Metode de predare | Observații |
|--|---|--------------------------------|
| Produs tradițional. Produs ecologic. Identificare | Prelegere, conversația euristică, explicația | 1 prelegere (2 ore) |
| Terminologia, legislația și procedurile de atestare a produselor tradiționale. Proceduri de etichetare | Prelegere, conversația euristică, explicația | 1 prelegere (2 ore) |
| Terminologia, legislația și procedurile de atestare a produselor ecologice. Proceduri de etichetare | Prelegere, conversația euristică, explicația | 1 prelegere (2 ore) |
| Produse tradiționale recunoscute. Metode tradiționale de preparare a alimentelor. | Prelegere, conversația euristică, explicația | 1 prelegere (2 ore) |
| Producerea de produse alimentare tradiționale: condiții și norme sanitar veterinar specifice. Reguli în comercializarea produselor alimentare tradiționale. | Prelegere, conversația euristică, explicația | 1 prelegere (2 ore) |
| Producerea de produse alimentare ecologice: condiții și norme sanitar veterinar specifice. Reguli în comercializarea produselor alimentare ecologice. | Prelegere, conversația euristică, explicația | 1 prelegere (2 ore) |
| Managementul și marketingul produselor alimentare tradiționale și ecologice. | Prelegere, conversația euristică, explicația | 1 prelegere (2 ore) |
| 8.2. LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14 | | |
| Norme de protecția muncii în laborator. Modele de caiete de sarcini ale unor specialități tradiționale. Rețete tradiționale românești Studii de caz | Demonstrația practică, observația Studii de caz. | 2 lucrări de laborator (4 ore) |



| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Proiectarea caietului de sarcini pentru atestarea unui produs tradițional. Proiectarea documentației | Promovarea spiritului de echipă și a concepției de creație. | 1 lucrare de laborator și ½ (3 ore) |
| Modele de caiete de sarcini pentru produse alimentare ecologice Studii de caz | | 1 lucrare de laborator (2 ore) |
| Proiectarea caietului de sarcini pentru atestarea unui produs ecologic. Proiectarea documentației | | 2 lucrări de laborator (4 ore) |
| Corelarea cunoștințelor practice cu cele teoretice în vederea proiectării unui produs tradițional și ecologic. | Teste de evaluare pe parcurs | 1 oră |
| 8.3. PROIECT | | |
| Număr de ore – 14 | | |
| Etape în realizarea proiectului. Documentare teoretică și practică pentru proiectarea produsului tradițional și ecologic | Demonstrația practică, observația Studii de caz. Promovarea spiritului de echipă și a concepției de creație. | 4 ore |
| Alegerea tehnologiei utilizate în realizarea proiectului și stabilirea schemei tehnologice. | | 4 ore |
| Strategii de planificare în marketing. | | 2 ore |
| Prezentarea și predarea unui proiect de produs tradițional sau ecologic | Prezentare, discuții, observații | 4 ore |
| <i>Bibliografie:</i> | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Note de curs/ Note de laborator: titular Șef lucr.dr. Michiu Delia 2. Banu, C. și colab., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, Vol. II, Editura Tehnică, Bucuresti. 3. Banu, C și colab.,1998, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, Editura Tehnică, Bucuresti. 4. Mirela Jimborean, 2019, Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară, Ed. Mega, Cluj-Napoca; 5. Jimborean Mirela Anamaria și Michiu Delia, 2019, Valorificarea subproduselor din industria alimentară, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-2319-6 6. Țibulcă, D. și Jimborean, Mirela Anamaria, 2008, Tehnologia de obținere a produselor lactate, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca | | |

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

Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit. Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile 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 participă la diverse workshop-uri cu invitați din mediul economic, târguri expoziționale de agricultură și industrie alimentară și reuniuni ale unor asociații profesionale de profil, unde se întâlnesc cu cadre didactice din diverse universități, ingineri și manageri din mediul economic, fiind discutate aspecte actuale și de perspectiva ale procesării și siguranței alimentelor. De asemenea sunt stabilite relații de parteneriat cu diverși agenți economici prin care studenții desfășoară vizite și stagii de pregătire practică de specialitate în diverse unități de profil.

10. Evaluare

| Tip activitate | 10.1. Criterii de evaluare | 10.2. Metode de evaluare | 10.3. Pondere din nota finală |
|--|--|------------------------------|-------------------------------|
| 10.4. Curs | Insusirea logică, coerentă și corectă a noțiunilor de proiectare produse tradiționale și ecologice | Verificare pe parcurs | 30% |
| 10.5. Seminar/Laborator | Aplicarea logică, coerentă și corectă a noțiunilor însușite | Teste de evaluare pe parcurs | 25% |
| | | Prezentarea proiectului | 45% |
| 10.6. Standard minim de performanță | | | |
| Elaborarea unui proiect legat de procese tehnologice specifice industriei alimentare Cunoașterea principalelor operații și descrierea succintă a operațiilor din sfera industriei alimentare Redactarea materialelor destinate instituțiilor responsabile de calitatea alimentelor (schema de flux). Prezenta 100% la seminarii este obligatorie. | | | |



Obținerea notei minim 5 la verificarea cunoștințelor de la finalul lucrărilor de laborator și prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.

Nota finală este medie între verificare pe parcurs (30%) și nota de la proiect (25%) și testele de evaluare de la lucrările practice (45%).

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

² Regimul disciplinei (continut) - pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniul), **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 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării

06.09.2024

Titular curs

Șef.lucr.dr. Delia Michiu

Titular lucrari laborator/seminarii

Șef.lucr.dr. Delia Michiu

Coordonator disciplină

Șef.lucr.dr. Delia Michiu

Data avizării în departament

12.09.2024

Director departament

Conf. dr. Simona Man

Data avizării în Consiliul Facultății

27.09.2024

Decan

Prof. dr. Elena Mudura