

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA POLITEHNICA TIMIȘOARA
1.2 Facultatea ¹ / Departamentul ²	Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului / CAICON
1.3 Domeniul de studii (denumire/cod ³)	Ingineria Produselor Alimentare / 20.50.10.150
1.4 Ciclul de studii	Licență
1.5 Programul de studii (denumire/cod/calificarea)	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare / 20.50.10.150.30 / 214514 – inginer în industria alimentară

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei/Categoria formativă ⁴	Tehnologii generale în industria alimentară II / DD						
2.2 Titularul activităților de curs	Ș.L.dr.ing. Ana Cristina PAUL						
2.3 Titularul activităților aplicative ⁵	Ș.L.dr.ing. Ana Cristina PAUL						
2.4 Anul de studii ⁶	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	D	2.7 Regimul disciplinei ⁷	DI

3. Timp total estimat - ore pe semestru: activități didactice directe (asistate integral sau asistate parțial) și activități de pregătire individuală (neasistate) ⁸

3.1 Număr de ore asistate integral/săptămână	4 , format din:	3.2 ore curs	2	3.3 ore seminar/laborator/proiect	0/2/0
3.1* Număr total de ore asistate integral/sem.	56 , format din:	3.2* ore curs	28	3.3* ore seminar/laborator/proiect	0/28/0
3.4 Număr de ore asistate parțial/săptămână	, format din:	3.5 ore practică		3.6 ore elaborare proiect de diplomă	
3.4* Număr total de ore asistate parțial/semestru	, format din:	3.5* ore practică		3.6* ore elaborare proiect de diplomă	
3.7 Număr de ore activități neasistate/săptămână	1.36 , format din:	ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren			0.36
		ore studiu individual după manual, suport de curs, bibliografie și notițe			0.36
		ore pregătire seminarii/laboratoare, elaborare teme de casă și referate, portofolii și eseuri			0.64
3.7* Număr total de ore activități neasistate/semestru	19 , format din:	ore documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren			5
		ore studiu individual după manual, suport de curs, bibliografie și notițe			5
		ore pregătire seminarii/laboratoare, elaborare teme de casă și referate, portofolii și eseuri			9
3.8 Total ore/săptămână ⁹	5.36				
3.8* Total ore/semestru	75				
3.9 Număr de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	1. Biotehnologii speciale I, anul II, Sem. I; 2. Microbiologie generală, anul I, Sem. II
4.2 de competențe	

¹ Se înscrie numele facultății care gestionează programul de studiu căruia îi aparține disciplina.

² Se înscrie numele departamentului căruia i-a fost încredințată susținerea disciplinei și de care aparține titularul cursului.

³ Se înscrie codul prevăzut în HG – privind aprobarea Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii, actualizată anual.

⁴ Disciplina se încadrează potrivit planului de învățământ în una dintre următoarele categorii formative: disciplină fundamentală (DF), disciplină de domeniu (DD), disciplină de specialitate (DS) sau disciplina complementară (DC).

⁵ Prin activități aplicative se înțeleg activitățile de: seminar (S) / laborator (L) / proiect (P) / practică (Pr).

⁶ Anul de studii în care este prevăzută disciplina în planul de învățământ.

⁷ Disciplina poate avea unul din următoarele regimuri: disciplină impusă (DI) sau disciplină obligatorie (DOb)-pentru alte domenii fundamentale de studii oferite de UPT, disciplină opțională (DO) sau disciplină facultativă (Df).

⁸ Numărul de ore de la rubricile 3.1*, 3.2*,...,3.8* se obțin prin înmulțirea cu 14 (săptămâni) a numărului de ore din rubricile 3.1, 3.2,..., 3.8. Informațiile din rubricile 3.1, 3.4 și 3.7 sunt chei de verificare folosite de ARACIS sub forma: (3.1)+(3.4) ≥ 28 ore/săpt. și (3.8) ≤ 40 ore/săpt.

⁹ Numărul total de ore / săptămână se obține prin însumarea numărului de ore de la punctele 3.1, 3.4 și 3.7.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală de curs, dotată cu tablă, videoproiector și computer sau online (în funcție de condițiile sanitare)
5.2 de desfășurare a activităților practice	- Spectrofotometru de UV-VIS, pH metru, baie de ultrasunete, băi de apă, agitatoare magnetice, balanță analitică, reactivi specifici. - Studentii se vor prezenta la lucrările de laborator cu halat și documentați asupra lucrării de laborator din ședința curentă

6. Competențe la formarea cărora contribuie disciplina

Competențe specifice	- Cunoașterea și înțelegerea principalelor procese fermentative; - Capacitatea de a controla și optimiza procesele fermentative pentru obținerea produselor alimentare de calitate; - Capacitatea de a identifica și utiliza corect microorganismele adecvate pentru procese fermentative; - Cunoașterea echipamentelor utilizate în industria alimentară pentru procesele fermentative; - Dezvoltarea competențelor de evaluare a parametrilor de calitate și siguranță alimentară a produselor obținute prin procese fermentative; - Capacitatea de a diagnostica și corecta eventualele probleme tehnologice care pot apărea în timpul proceselor fermentative.
Competențele profesionale în care se înscriu competențele specifice	- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare; - Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară; - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produsul finit; - Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare; - Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor; - Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.
Competențele transversale în care se înscriu competențele specifice	- Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc, pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar; - Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe, amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/de grup, precum și gestionarea optimă a timpului; - Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare-formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

7. Obiectivele disciplinei (asociate competențelor de la punctul 6)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Obiectivul general al disciplinei îl reprezintă formarea competențelor profesionale fundamentale în domeniul tehnologiilor alimentare care se bazează pe utilizarea capacității microorganismelor de a realiza biotransformări.
7.2 Obiectivele specifice	- Dezvoltarea aptitudinilor necesare pentru înțelegerea noțiunilor de bază ale tehnologiilor fermentative; - Identificarea elementelor esențiale ale unui proces fermentativ din industria alimentară; - Aplicarea metodelor, tehnicilor, procedeele și instrumentelor adecvate pentru rezolvarea unor probleme tehnice în implementarea proceselor fermentative.

8. Conținuturi¹⁰

8.1 Curs	Număr de ore	Metode de predare ¹¹
1. Tehnologia vinului.	3	Prelegere, inclusiv cu utilizarea metodelor moderne de prezentare (videoproiecție, resurse în format electronic, prezentare online)
1.1. Tehnologia prelucrării strugurilor și obținerea mustului		
1.2. Compoziția chimică a mustului	3	
1.3. Principalele microorganisme utilizate în tehnologia vinului.		
1.4. Compuși antiseptici și antioxidanți utilizați în tehnologia vinului	3	
1.5. Macerația și fermentația		

¹⁰ Se detaliază toate activitățile didactice prevăzute prin planul de învățământ (tematicile prelegerilor și ale seminariilor, lista lucrărilor de laborator, conținuturile etapelor de elaborare a proiectelor, tematica fiecărui stagi de practică). Titlurile lucrărilor de laborator care se efectuează pe standuri vor fi însoțite de notația „(*)”.

¹¹ Prezentarea metodelor de predare va include și folosirea noilor tehnologii (e-mail, pagină personalizată de web, resurse în format electronic etc.).

1.6. Compoziția chimică a vinului 1.7. Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului 1.8. Ambalarea vinului	3	Zoom sau MTeams, etc - în funcție de condițiile sanitare). Abordări interactive ale unor aspecte exemplificative.
2. Tehnologia berii 2.1. Materii prime pentru fabricarea berii	3	
2.2. Principalele etape ale tehnologiei fabricării berii 2.2.1. Malțificarea 2.2.2. Obținerea mustului de bere	3	
2.2.3 Fermentația mustului de bere 2.2.4. Fermentația secundară (maturarea) a berii 2.2.5. Filtarea și ambalarea berii	3	
3.Tehnologia fabricării produselor lactate fermentate 3.1. Transformări ale componentelor laptelui în timpul proceselor de fermentație. Tratamente termice de stabilizare a laptelui 3.2. Bacterii lactice utilizate la fabricarea produselor lactate fermentate acide	3	
3.3. Tehnologia fabricării produselor lactate fermentate acide 3.3.1.Tehnologia fabricării iaurtului 3.3.2. Tehnologia fabricării chefirului	4	
Bibliografie ¹² 1. C. Paul, <i>Tehnologii generale în industria alimentară II</i> , Universitatea Politehnica Timișoara, suport de curs pe Campus Virtual, 2024. 2. C. Banu, <i>Manualul inginerului de industrie alimentară vol. II</i> , Editura Tehnică, București, 2002. 3. A.L. Waterhouse, G.L. Sacks, D.W.Jeffery, <i>Understanding Wine Chemistry</i> , Wiley, 2016. 4. D.E. Briggs, C.A. Boulton, P.A. Brookes, R. Stevens, <i>Brewing Science and Practice</i> , Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, N. W Boca Raton, 2004. 5. F. Yildiz, <i>Development and manufacture of yogurt and other functional dairy products</i> , Taylor and Francis Group, 2010.		
8.2 Activități aplicative ¹³	Număr de ore	Metode de predare
Norme de tehnica securității și protecția muncii în laboratorul de tehnologii fermentative. Prezentarea echipamentelor și a principalelor tehnici de lucru.	4	Prelegere Participativă “on site” sau “on line” (în funcție de condițiile sanitare); Experimente de laborator, studiul și interpretarea rezultatelor, dezbaterrea.
Analiza colorimetrică a vinului. Determinarea fierului și a acidității totale a vinului	4	
Determinarea zaharurilor reducătoare din vin	4	
Determinarea dioxidului de sulf din vin	4	
Analiza colorimetrică și verificarea spumei berii. Determinarea acidității totale a berii	4	
Determinarea amărelii din bere. Determinarea conținutului total de hidrați de carbon din bere	4	
Obținerea iaurtului prin procedeul tradițional. Determinarea acidității iaurtului	4	
Bibliografie ¹⁴ 1. Ana Cristina Paul, <i>Biotehnologii în industria alimentară. Lucrări Practice</i> . Editura Politehnica, 2018. 2. Buglass A.J. (Editor), <i>Hanbook of alcoholic beverages: Technical, analytical and nutritional aspects</i> , Wiley, 2011. 3. S. Nielsen (Editor), <i>Food Analysis Laboratory Manual</i> , 3rd Edition, Springer, Heidelberg, 2017.		

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

¹² Cel puțin un un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei iar cel puțin un titlu trebuie să se refere la o lucrare de referință pentru disciplină, de circulație națională și internațională, existentă în biblioteca UPT.

¹³ Tipurile de activități aplicative sunt cele precizate în nota de subsol 5. Dacă disciplina conține mai multe tipuri de activități aplicative atunci ele se trec consecutiv în liniile tabelului de mai jos. Tipul activității se va înscrie într-o linie distinctă sub forma: „Seminar:”, „Laborator:”, „Proiect:” și/sau „Practică:”.

¹⁴ Cel puțin un titlu trebuie să aparțină colectivului disciplinei.

•

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare ¹⁵	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea cunoștințelor.	Verificarea cunoștințelor se face prin examen scris cu durata de 3 ore, pe baza unor subiecte de verificare a cunoștințelor și a unor subiecte de analiză comparată a proceselor fermentative și /sau grilă.	66 %
10.5 Activități aplicative	S:		
	L: Predarea referatelor cu rezultate și concluzii pentru lucrările efectuate. Deținerea abilităților practice pentru analize.	Examinare pe parcurs. Discuții ale cadrelor diactice cu studenții și corectarea referatelor lucrărilor.	34 %
	P ¹⁶ :		
	Pr:		
10.6 Standard minim de performanță (se prezintă cunoștințele minim necesare pentru promovarea disciplinei și modul în care se verifică stăpânirea lor ¹⁷)			
- Pentru promovarea disciplinei trebuie obținută cel puțin nota 5 la fiecare evaluare scrisă. - Predarea rezultatelor la lucrările practice de laborator, demonstrând astfel însușirea cunoștințelor de la lucrarea respectivă.			

Data completării

22.10.2024

**Titular de curs
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Ana Cristina PAUL

**Titular activități aplicative
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Ana Cristina PAUL

**Director de departament
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Andra TĂMAȘ

Data avizării în Consiliul Facultății¹⁸

**Decan
(semnătura)**

Ș.L.dr.ing. Mircea Laurențiu DAN

¹⁵ Fișele disciplinelor trebuie să conțină procedura de evaluare a disciplinei cu precizarea criteriilor, a metodelor și a formelor de evaluare, precum și cu precizarea ponderilor atribuite acestora în nota finală. Criteriile de evaluare se formulează în mod distinct pentru fiecare activitate prevăzută în planul de învățământ (curs, seminar, laborator, proiect). Ele se vor referi și la formele de verificare pe parcurs (teme de casă, referate ș.a.)

¹⁶ În cazul când proiectul nu este o disciplină distinctă, în această rubrică se va preciza și modul în care rezultatul evaluării proiectului condiționează admiterea studentului la evaluarea finală din cadrul disciplinei.

¹⁷ Nu se va explica cum se acorda nota de promovare.

¹⁸ Avizarea este precedată de discutarea punctului de vedere al board-ului de care aparține programul de studii cu privire la fișa disciplinei.