

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de licență ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologii alimentare tradiționale							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	33				
3.8 Total ore pe semestru	75				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> chimie, microbiologia produselor alimentare
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> cunoașterea noțiunilor elementare de: chimie

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> tehnică de calcul modernă, videoproiector, sală dotată corespunzător
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> laborator dotat corespunzător pachet de informații legat de chimie, microbiologie

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	<p>Cp.5. Capacitatea de a gestiona proiecte de inginerie: Gestionează resursele, bugetul, termenele și resursele umane aferente proiectelor de inginerie și planifică programe și orice activități tehnice relevante pentru proiect.</p> <p>R.Î.1.1 Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul.</p> <p>R.Î.1.3 Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate.</p> <p>Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție.</p> <p>R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului.</p> <p>R.Î.2.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat.</p> <p>R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților.</p> <p>Cp.7. Capacitatea de a aplica managementul siguranței: Aplică și supraveghează măsuri și reglementări în materie de securitate și siguranță pentru a menține un mediu sigur la locul de muncă.</p> <p>R.Î.7.1. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii ale standardelor de sănătate, siguranță și igienă pentru a supraveghea întregul personal și toate procesele necesare pentru a asigura respectarea standardelor în materie de sănătate, siguranță și igienă ale societății.</p> <p>R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare.</p> <p>R.Î.7.3. Absolventul IMIT poate aplica reglementările privind fabricarea alimentelor și respectarea siguranței alimentare. Utilizează proceduri de siguranță alimentară bazate pe bunele practici de fabricație (BPF).</p> <p>R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.</p> <p>Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă soluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă.</p> <p>R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentru a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale.</p> <p>R.Î. 10.2. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).</p>
Competențe transversale	<p>Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.</p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și</p>

	<p>partea lui în serviciul întregului.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.</p> <p>R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii.</p> <p>R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.</p> <p>Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.</p> <p>Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.</p> <p>R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată.</p> <p>R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi și provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții</p> <p>R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.</p> <p>R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.</p> <p>R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.</p> <p>Ct.5. Adoptă modalități de reducere a poluării, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului</p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice măsuri de reducere a poluării aerului, a zgomotului, a luminii, a apei sau a mediului, de exemplu prin utilizarea transportului public, prin evitarea generării de deșeuri în mediul natural și prin reducerea emisiilor inutile de lumină și zgomot, în special în timpul nopții.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.</p> <p>R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare.</p> <p>R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.</p> <p>R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.</p>
--	---

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> cursul oferă studenților posibilitatea de a se familiariza cu principalele procese tehnologice, cu bazele fizico-chimice, biochimice și microbiologice ale acestora, precum și cu modificările pe care le suportă din punct de vedere nutrițional produsele alimentare
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> tehnologiile alimentare fiind o disciplină interdisciplinară permite studenților să realizeze conexiuni cu alte discipline de studiu și să-și formeze o bază solidă a pregătirii teoretice de profil, dar și a înțelegerii practice a unor fenomene biochimice prin lucrările de laborator prevăzute alimentare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
INTRODUCERE	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
PRODUS TRADIȚIONAL Definiție. Legislație. Clasificare	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
Norme de calitate impuse produselor tradiționale	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
Tehnologii alimentare tradiționale destinate obținerii produselor de origine animală	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	8	
Tehnologii alimentare tradiționale destinate obținerii produselor de origine vegetală	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	6	
Tehnologii tradiționale de obținere a vinului	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	4	
Tehnologii tradiționale destinate obținerii băuturilor distilate	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
Produse tradiționale specifice	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Canja C.M, Mîșu G.A., Munteanu-Ichim, R.A, Tehnologii alimentare tradiționale, Editura Ex Terra Aurum, București, 2024 2. Ghimbășan, R., Vasile, M., <i>Tehnologii în industria alimentară – Îndrumar de laborator</i>, Reprografia Universității Transilvania din Brașov, 1998; 3. Ghimbășan, R., <i>Tehnologii în industria alimentară – Partea I</i>, Reprografia Universității Transilvania din Brașov, 2000; 4. Ghimbășan, R., <i>Tehnologii în industria alimentară – Culegere de date utile</i>, Editura Universității „Transilvania” din Brașov, 2005; 5. Ghimbășan, R., <i>Tehnologii în industria alimentară</i> – Editura Universității Transilvania, Brașov, 2007. 			
8.2 Seminar/ laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Prezentarea generală a laboratorului. Norme de conduită și protecția muncii în laborator. Introducere în tehnologia alimentară tradițională	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Aplicarea tehnologiilor și tehnicilor tradiționale pentru obținerea produselor tradiționale din carne.	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Aplicarea tehnologiilor și tehnicilor tradiționale pentru obținerea produselor tradiționale din lapte	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Aplicarea tehnologiilor și tehnicilor tradiționale pentru obținerea produselor tradiționale din cereale	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Aplicarea tehnologiilor și tehnicilor tradiționale pentru obținerea pâinii și	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate	2	

produselor tradiționale de panificație.	individuală		
Produse tradiționale internaționale	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Prezentarea generală a laboratorului. Norme de conduită și protecția muncii în laborator. Introducere în tehnologia alimentară tradițională	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Bibliografie <ol style="list-style-type: none"> 1. Canja C.M, Mîșu G.A., Munteanu-Ichim, R.A, Tehnologii alimentare tradiționale, Editura Ex Terra Aurum, București, 2024; 2. Ghimbășan, R., Vasile, M., <i>Tehnologii în industria alimentară – Îndrumar de laborator</i>, Reprografia Universității Transilvania din Brașov, 1998; 3. Ghimbășan, R., <i>Tehnologii în industria alimentară – Partea I</i>, Reprografia Universității Transilvania din Brașov, 2000; 4. Ghimbășan, R., <i>Tehnologii în industria alimentară – Culegere de date utile</i>, Editura Universității „Transilvania” din Brașov, 2005; 5. Ghimbășan, R., <i>Tehnologii în industria alimentară</i> – Editura Universității Transilvania, Brașov, 2007 			

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

<p>Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din țară și din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri, atât cu reprezentanți ai mediului de afaceri, cât și cu cadre didactice cu experiență în domeniu.</p>
--

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate;	Examinare orală	60%
	criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiul individual.	Examinare orală	20%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	- capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate; - capacitatea de aplicare în practică;	Examinare orală și practică	20%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea cunoștințelor fundamentale aferente domeniului; 			

- Promovarea colocviului de laborator;
Obținerea notei minime de 5, la cel puțin jumătate din subiectele existente pe biletul de examen pentru a se putea realiza media finală.

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2024

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, Decan	Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA, Director de departament
Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA, Titular de curs	Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA, Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

- ¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;
- ⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- ⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).