

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „TRANSILVANIA” BRAȘOV
1.2 Facultatea	ALIMENTAȚIE ȘI TURISM
1.3 Departamentul	INGINERIA ȘI MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI ȘI TURISMULUI
1.4 Domeniul de studii	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
1.5 Ciclul de studii ¹⁾	MASTER
1.6 Programul de studii/ Calificarea	SISTEME DE PROCESARE SI CONTROLUL CALITATII PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Condiționarea produselor agricole de origine vegetală							
2.2 Titularul activităților de curs	sef.lucr.univ.dr.ing. Danila Daniel-Mihai							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	sef.lucr.univ.dr.ing. Danila Daniel-Mihai							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ²⁾	DCA
							Obligativitate ³⁾	DCA

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2C	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2 L
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
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					11
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					48
Tutoriat					14
Examinări					5
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	92				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁴⁾	6				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Fabricarea Echipamentelor Tehnice, acționări Hidraulice și Pneumatice
4.2 de competențe	Noțiuni de calcul: desen tehnic si infografica, mecanica, stiinta si ingineria materialelor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	nu
5.2 de desfășurare a	nu

seminarului/ laboratorului/ proiectului	
--	--

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C3. Fabricarea, utilizarea sistemelor de organizare și gestiune a fabricației echipamentelor pentru procese industriale
Competențe transversale	C4. Definirea și clasificarea procedeeleor de fabricație a conceptelor, teoriilor și metodelor utilizate în procesele de organizare și de gestiune a fabricației.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina își propune studiul instalațiilor pentru conditionarea legumelor și fructelor
7.2 Obiectivele specifice	Dobândirea de competențe privind conditionarea legumelor și fructelor

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Fructele și legumele produse de origine vegetală : - anatomia fructelor și legumelor - proprietăți fizice - fermitatea structură – texturală a fructelor și legumelor	Video-proiector, prezentări PowerPoint	8 ore
2. Metode și echipamente pentru evitarea deprecierei legumelor și fructelor în fluxurile de conditionare - studiul deprecierei calitative a legumelor și fructelor în fluxurile de recoltare, transport și depozitare - metode teoretice și experimentale pentru studiul influenței sollicitărilor mecanice de impact asupra fructelor și legumelor	Video-proiector, prezentări PowerPoint	20 ore
Bibliografie Dumitrescu, C., Țane, N - Utilaje pentru prelucrarea produselor de origine vegetală, Universitatea Transilvania Brașov, 1997 Ioanșca, N., Kathrein, I. - Condiționarea și valorificarea superioară a materiilor prime vegetale în scopuri alimentare Țane, N. - Mașini și instalații pentru prelucrarea produselor de origine vegetală. Editura Universitatea Transilvania Brașov, 2000		
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare- învățare	Observații
L1. Norme de tehnică securității muncii		2 ore
L2. Aprecierea gradului de maturitate al fructelor și		2 ore

legumelor		
L3. Determinarea experimentală a rezistenței la tăiere pentru legume rădăcinoase		2 ore
L4. Determinarea unghiului de frecare pe plan inclinat pentru fructe și legume		2 ore
L5. Studiul procesului de razuire a fructelor și legumelor		2 ore
L6. Analiza funcțională a sistemelor de aerare activă și de control a temperaturii în depozitele de legume și fructe		2 ore
L7. Analiza funcțională a mașinilor utilizate la manipularea fructelor și legumelor în depozite		2 ore
L8. Studiul comportamentului la impact al legumelor și fructelor prin utilizarea unui dispozitiv cu pendul controlat de calculator.		2 ore
L9. Studiul comportamentului la impact al legumelor și fructelor prin utilizarea sferelor de impact		2 ore
L10. Analiza constructivă și funcțională a mașinilor de calibrat cartofi		2 ore
L11. Analiza constructivă și funcțională a mașinilor de sortat cartofi		2 ore
L12. Studiul materialelor folosite pentru atenuarea socurilor în fluxurile de condiționare		2 ore
L13. Analiza procesului de ambalare a legumelor și fructelor în vederea depozitării		2 ore
L14. Colocviu de laborator		2 ore
<p>Bibliografie Dumitresu, C., Țane, N - Utilaje pentru prelucrarea produselor de origine vegetală, Universitatea Transilvania Brașov, 1997 Ioancea, N., Kathrein, I. - Condiționarea și valorificarea superioară a materiilor prime vegetale în scopuri alimentare Țane, N. - Mașini și instalații pentru prelucrarea produselor de origine vegetală. Editura Universitatea Transilvania Brașov, 2000</p>		

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

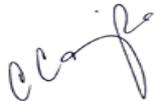
--

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea funcționării echipamentelor pentru condiționarea legumelor și	Examen scris sau oral	80% - 100%

	fructelor		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect		Test scris laborator	0 - 20%
		Suținere proiect	-
10.6 Standard minim de performanță			
Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea funcționării echipamentelor pentru procesarea legumelor și fructelor			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 28/09/2020 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de . 28/09/2020.

Prof.dr.ing. Vasile Padureanu Decan 	Conf.dr. Cristina Maria Director de departament 	CANJA
Sef.lucr.dr.ing. Danila Daniel  Titular de curs	Sef.lucr.dr.ing. Danila Daniel 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).