UOC-PO-10 Anexa 3a

FIŞA DISCIPLINEI
Condiționarea și conservarea produselor alimentare

1. Date despre program

1.1 Instituţia de învăţământ superior	**UNIVERSITATEA „OVIDIUS" DIN CONSTANŢA**
1.2 Facultatea	Ştiinţe Aplicate şi Inginerie
1.3 Departamentul	Ştiinţe Aplicate şi Inginerie
1.4 Domeniul de studii	MATEMATICA ŞI ŞTIINŢE ALE NATURII/ INGINERIE CHIMICĂ
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	**Chimie alimentară și tehnologii biochimice**
1.7 Anul universitar	**2026-2027**

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei			**Condiționarea și conservarea produselor alimentare**				
2.2 Cod disciplină			CT 3203				
2.3 Titularul activităților de curs			**S.L.Dr. Lupșor Simona**				
2.4 Titularul activităților aplicative			**S.L.Dr. Lupșor Simona**				
2.5 Anul de studii	**III**	2.6 Semestrul	**6**	2.7 Tipul de evaluare	**Ex**	2.8 Regimul disciplinei */**	**DS/DI**

** DF – disciplină fundamentală, DS – disciplină de specializare, DC – disciplină complementară*
*** DOB – disciplină obligatorie; DOP – disciplină opțională; DFA – Disciplină facultativă*

3. Timpul total (ore pe semestru)

3.1 Număr de ore activități didactice pe săptămână	**2**	din care: 3.2 curs	**1**	3.3 aplicații***	**1S**
3.4 Total ore activități didactice pe semestru	**28**	din care: 3.5 curs	**14**	3.6 aplicații	**14**
3.7 Total ore de studiu individual					**22**
Distribuția fondului de timp					*[ore]*
Studiul cărților, manualelor, suportului de curs,, notițelor, bibliografie minimală recomandată					8
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminar / laborator / proiect, teme, referate, portofolii şi eseuri					4
Pregătire pentru prezentări sau verificări					4
Pregătire pentru examinarea finală					-
Alte activități: consultații					2
3.8 Total ore pe semestru	***50***				
3.9 Numărul de credite	**2**				

**** S - seminar; L - laborator; P - proiect*

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de rezultate ale învățării	-

5. Condiții necesare pentru desfășurarea optimă a activităților didactice (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs dotată cu tablă, videoproiector, laptop, platforma online.

5.2. de desfășurare a seminar *	Sala de curs dotată cu tablă, videoproiector, laptop, platforma online.

**Se alege tipul de aplicație aferent disciplinei*

6. Obiectivele disciplinei

6.1 Obiectivul general al disciplinei	Formarea competențelor teoretice și practice necesare înțelegerii proceselor ce asigură menținerea calității și siguranței alimentelor. Studierea acestei discipline permite însușirea cunoștințelor privind principiile, metodele și factorii care influențează stabilitatea produselor alimentare, în concordanță cu cerințele nutriționale și de calitate impuse de consumatori.
6.2 Obiectivele specifice	Disciplina urmărește formarea abilităților de identificare și acțiune în funcție de natura materiilor prime, stabilirea condițiilor optime de condiționare, conservare și depozitare, precum și dezvoltarea capacității studenților de a efectua observații științifice, de a concepe și aplica bune practici tehnologice specifice industriei alimentare.

7. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul: – definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale și funcționale ale produsului alimentar.
Aptitudini	Studentul: – evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare.
Responsabilitate și autonomi	Studentul: – gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

8. Conținuturi

8.1 Curs	**Metode de predare**	**Număr ore alocate**
Notiuni introductive privind condiționarea produselor alimentare si clasificarea metodelor de conservare	Prelegere participativa, dezbatere, expunere ajutată cu metode vizuale de prezentare	2
Conservarea produselor alimentare cu ajutorul frigului. Conservarea produselor alimentare prin afumare		2
Conservarea produselor alimentare cu ajutorul antisepticilor (substanţe conservante). Conservarea prin acidificare artificială (marinare). Conservarea prin fermentare lactică şi alcoolică. Conservarea cu ajutorul zahărului. Conservarea prin sărare.		4
Filtrarea sterilizată; Conservarea prin concentrare. Conservarea produselor alimentare cu ajutorul tratamentului termic clasic. Conservarea prin uscare (principii, procedee).		2

Metode moderne de conservare: cu ajutorul presiunilor înalte; cu ajutorul câmpului magnetic; cu ajutorul radiaţiilor ionizante; cu ajutorul câmpului electric pulsatoriu; cu impulsuri de lumină; cu radiaţii ultraviolete prin încălzire cu microunde şi curenţi de înaltă frecvenţă; prin încălzire ohmică; prin încălzire indirectă cu efect joule; cu radiaţii infraroşii; prin folosirea ultrasunetelor		4

Bibliografie

[1] C. Banu, ş.a., Principiile conservării produselor alimentare, Ed. Agir, Bucureşti; 2004
[2] C. Banu, ş.a., Progrese tehnice, tehnologice şi ştiinţifice în industria alimentară, Ed. Tehnică, Bucureşti; 1993
[3] F.R. Amarfi, ş.a., Procesarea minimă atermică şi termică în industria alimentară, Ed. Alma, Galaţi; 1996
[4] C. Banu, ş.a., Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, II, Ed. Tehnică, Bucureşti; 2002
[5] Pop, M. Merceologie alimentara, suport de curs, Universitatea „Petre Andrei" din Iasi, 2006

8.2 Aplicații (seminar)* **Se alege tipul de aplicație aferent disciplinei*	**Metode de predare**	**Număr ore alocate**
Stabilirea caracteristicilor fizico-chimice, organoleptice și senzoriale ale materiilor prime de orgine alimentară în vederea stabilirii conditiilor optime pentru condiționarea și conservarea acestora.	Discutii interactive, prelegere participativa, dezbatere, expunere	2
Conservarea produselor din carne		3
Conservarea produselor lactate		3
Conservarea legumelor		2
Conservarea fructelor		2
Conservarea produselor lichide alimentare		2

Bibliografie

[1]. C. Banu, ş.a., Principiile conservării produselor alimentare, Ed. Agir, Bucureşti; 2004
[2]. C. Banu, ş.a., Progrese tehnice, tehnologice şi ştiinţifice în industria alimentară, Ed. Tehnică, Bucureşti; 1993
[3]. F.R. Amarfi, ş.a., Procesarea minimă atermică şi termică în industria alimentară, Ed. Alma, Galaţi; 1996
[4]. C. Banu, ş.a., Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, II, Ed. Tehnică, Bucureşti; 2002
[5]. Pop, M. Merceologie alimentara, suport de curs, Universitatea „Petre Andrei" din Iasi, 2006

9. Evaluare

Tip activitate	**9.1 Criterii de evaluare**	**9.2 Metode de evaluare**	**9.3 Pondere din nota finală**
9.4 Curs	Verificarea cunoștințelor teoretice privind identificarea și acțiunea în funcție de natura materiilor prime, stabilirea condițiilor optime de condiționare, conservare și depozitare, precum și dezvoltarea capacității studenților de a efectua observații științifice, de a concepe și aplica bune practici tehnologice specifice industriei alimentare.	Examen oral Susținerea unui referat tematic individual, având ca temă un proces, o metodă sau o tehnologie de conservare a produselor alimentare. Discuție și argumentare pe baza referatului prezentat.	70%

9.5 Aplicații (seminar)*	Participare activă și implicare la dezbateri.	Participare activă și implicare în dezbaterile din cadrul seminarului. Întocmirea și prezentarea unui referat cu studii de caz privind metode moderne de conservare a produselor alimentare.	30 %
9.6 Standard minim de performanță / Condiții de promovare			
Obținerea notei finale de mínimum 5 (cinci). Nota finală la examen se calculează ţinând cont de ponderea răspunsurilor la verificare şi a notei de la seminar.			

**Se alege tipul de aplicație aferent disciplinei (Seminar/Laborator/Proiect)*

Data completării,
25.09.2026

Titular activităților de curs,
Nume/Prenume /Semnătura
S.L.dr. Lupșor Simona

Titular aplicații,
Nume/Prenume /Semnătura
S.L.dr. Lupșor Simona

Data avizării în Departament,
01.10.2026

Director de Departament,
Nume/Prenume /Semnătura
Prof.univ.dr. Dobrinaș Simona

Decan,
Nume/Prenume /Semnătura
Conf.univ.dr. Popescu Viorica