

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai
1.2 Facultatea	Biologie și Geologie
1.3 Departamentul	Biologie moleculară și Biotehnologii
1.4 Domeniul de studii	Biologie
1.5 Ciclul de studii	2 ani-Master
1.6 Programul de studiu/Calificarea	Științele Nutriției-Master's Degree
1.7 Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Resurse alimentare de origine animală</b>		Codul disciplinei	BMR7202				
2.2 Titularul activităților de curs	Sef lucr. Dr. Melinda Fogarasi							
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucr. Dr. Melinda Fogarasi							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	DF
							Obligatoritate	DO

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestrul activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână—forma cu frecvență	2	Din care: 3.2 curs	1	AI	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore pe semestrul—forma IFR	125	Din care: 3.5 SI	97	14	3.6 ST(7)+SF(7)+L/P(0)	14
<b>Distribuția fondului de timp pentru studiul individual</b>						ore
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe						63
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren						15
3.5.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						15
3.5.4. Tutoriat (consiliere profesională)						2
3.5.5. Examinări						2
3.5.6. Alte activități:.....						
3.7 Total ore studiu individual			97			
3.8 Total ore pe semestrul			125			
3.9 Numărul de credite			5			

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Noțiuni de bază de chimia și biochimia alimentelor
4.2 de competențe	Recunoașterea speciilor de animale pe baza caracteristicilor morfologice

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurarea cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală de curs, dotată cu: tablă, videoproiector și computer</li> <li>În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate</li> </ul>
5.2 De desfășurarea seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Este obligatorie respectarea normelor privind protecția muncii în laborator; nu va începe activitatea fără echipamentul de protecție (ex. halat)</li> <li>În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate</li> </ul>

## 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recunoașterea, descrierea și utilizarea corectă a termenilor specifici materiilor prime de origine animală</li> <li>C1.3. Aplicarea principiilor și metodelor de bază din știința alimentelor pentru soluționarea problemelor ingineresti și tehnologice, inclusiv cele legate de siguranța alimentelor</li> <li>C1.4. Evaluarea caracteristicilor calitative și cantitative ale materiilor prime de origine animală în vederea optimizării fluxului tehnologic și asigurării securității alimentare a consumatorului; Cunoașterea și identificarea partilor componente ale materiilor prime de origine animală supuse valorificării în vederea obținerii de produse alimentare; Cunoașterea parametrilor fizico-chimici urmăriti în controlul calitatii materiilor prime de origine animală; Aplicarea metodelor de baza în analiza calitatii materiilor prime de origine animală (antrenarea în investigații privind impactul parametrilor de calitate ai materiilor prime de origine animală asupra calității produsului finit ; stabilirea influenței compoziției chimice a materiei prime asupra produsului finit, transformările pe care acestea le pot suferi pe parcursul fluxului tehnologic)</li> </ul>
<b>Competențe transversale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în munca, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.</li> </ul>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea de către studenți a cunoștințelor privind principalele materii prime de origine animală (carne de bovine, porcine, ovine, pasăre, pește, vânat, ouă, lapte) supuse valorificării în vederea obținerii produselor alimentare, cunoașterea parametrilor fizico-chimici urmăriti în controlul calității materiilor prime de origine animală
7.2 Obiectivele specifice	<p>Înșușirea notiunilor teoretice și practice ale disciplinei</p> <p>Cunoașterea caracteristicilor materiilor prime animale și a criteriilor de apreciere a calitatii acestora</p> <p>Formarea deprinderilor de manipulare a ustensilelor și echipamentelor de laborator</p> <p>Perfecționarea profesională prin antrenarea în investigații privind impactul parametrilor de calitate asupra calității produsului finit</p> <p>Dezvoltarea capacității organizatorice în derularea de activități</p>

## 8. Conținuturi

8. ISI, AI (câte 2 ore)	Metode de predare	Observații
1. Animale furnizoare de carne și lapte. Calitatea, aprovizionarea și transportul animalelor Randamente în carne și indici de recuperare a organelor și subproduselor.	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Presentari video (Intalnire fizic)	
2. Structura morfologică, compoziția chimică și calitatea cărnii Structura și compoziția chimică a țesutului muscular, a țesutului conjunctiv, a țesutului gras	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Presentari video (Intalnire fizic)	
3. Controlul cantitativ și calitativ al producției de carne la taurine Tehnologia generală de abatorizare. Transarea carcaselor de taurine. Aprecierea, clasificarea și valorificarea regiunilor anatomice	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Presentari video (Intalnire fizic)	
4. Controlul cantitativ și calitativ al producției de carne la suine și ovine Tehnologia generală de abatorizare. Transarea carcaselor de suine. Aprecierea, clasificarea și valorificarea regiunilor anatomice	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Presentari video (Intalnire fizic)	
5. Controlul cantitativ și calitativ al producției de carne la pasari Tehnologia generală de abatorizare. Transarea carcaselor de pasari. Aprecierea, clasificarea și valorificarea regiunilor anatomice	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Presentari video (Intalnire fizic)	
6. Formarea, structura, compoziția chimică a oului și criteriile de apreciere a oualor de consum.	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Presentari video (Intalnire fizic)	

7. Controlul cantitativ și calitativ al producției de lapte. Bazele morfofiziologice ale producției de lapte	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video (Zoom)	
--	---	--

#### Bibliografie

1. Sălăgean, C.D., Fogarasi Melinda, 2018, Materii prime animale - vol. 1 (manual didactic), Editura MEGA, Cluj-Napoca
2. Sălăgean, C.D., Fogarasi Melinda, 2018, Materii prime animale - vol. 2 (manual didactic), Editura MEGA, Cluj-Napoca
3. Mirela Anamaria Jimborean și Dorin Țibulcă, 2016, Procesarea laptelui – partea a II-a, Editura Risoprint, Cluj-Napoca
4. Sălăgean, C.D., Țibulcă, D., 2015, Tehnologia produselor de origine animală (carne), Editura MEGA, Cluj-Napoca
5. Banu, C. și colab., 2003, Procesarea industrială a cărnii, Editura Tehnică, București

8.2.SF	Metode de predare	Observații
1. Determinarea speciei după particularitățile anatomice ale carcasei.	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	
2. Determinarea specie după caracterele anatomice ale organelor	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	
3. Carnea de vanat. Controlul calitatii carni de vanat	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	
4. Controlul calitatii carni de peste	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	
5. Caracterizarea altor surse de carne (moluște, crustacee, batracieni)	Prelegere, Conversație euristică, Explicația, Prezentari video	

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

La schițarea conținutului cursului și a lucrărilor practice au fost luate în considerare recomandările angajatorilor din industria alimentară.

#### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Aplicarea logică, corectă și coerentă a noțiunilor însușite Capacitatea de a utiliza informația într-un context nou	Verificare	50%
10.5. Seminar/Laborator	Cunoașterea conținutului informațional.	Colocviu	50%

#### 10.6. Standard minim de performanță

Însușirea noțiunilor teoretice și practice ale disciplinei la un nivel acceptabil;  
Cunoașterea principalelor produse de origine animală supuse valorificării în vederea obținerii produselor alimentare (caracteristici generale, compoziție chimică, condiții de calitate etc.) la un nivel acceptabil;  
Nota finală reprezintă media ponderală a examenului și a colocviului la lucrări practice și trebuie să fie egală sau mai mare de 5 (cinci).

Data completării

07.02.2023

Data avizării în departament

08.02.2022

Semnătura titularului de curs

Sef lucr. Dr. Melinda Fogarasi

Responsabil de studii IFR,

Conf.Dr. Iulia Lupan