

FIȘA DISCIPLINEI
pentru anul universitar 2025/26

Aprobat prin decizia Consiliului
Facultății nr. 99/2025.09.09

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Sapienția din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Științe ale Vieții și Sport din Sfântu Gheorghe
1.3. Domeniul de studii	Agronomie
1.4. Ciclul de studii	Licență (BSc)
1.5. Programul de studiu	Agricultură
1.6. Calificarea	Inginer agronom

2. Date despre disciplină

2.0. Departamentul				Științe ale Vieții			
2.1. Denumirea disciplinei				Condiționarea și păstrarea produselor agricole			
2.2. Tipul activității				Asistat integral	Asistat parțial:		Neasistat
				X			
2.3. Titularul disciplinei /Titularul cursului				șef lucr. dr. ing. Moldován Csaba			
2.4. Titularul(ii) activităților de			seminar	-			
			laborator	șef lucr. dr. ing. Moldován Csaba			
			proiect	-			
2.5. Anul de studiu	IV	2.6. Semestrul	8	2.7. Forma de verificare	E	2.8. Tipul disciplinei	DI
2.9. Categoria formativă	D	2.10 Categoria disciplinei	-	2.11. Codul disciplinei	SBAK0321		

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	Din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar / laborator/ proiect/ practică	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	Din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/ laborator/ proiect/ practică	28
3.4.o. Din care online	0	3.5.o. curs	0	3.6.o. laborator	0
3.7. Numărul de puncte de credit conform planului de învățământ					5
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Total ore studiu individual					69
3.10. Distribuția fondului de timp pentru studiu individual:					ore
a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					28
c) Pregătire seminarii /laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					6
d) Tutoriat					
e) Examinări					2
f) Alte activități:					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Nu sunt
4.2. de competențe	Nu sunt

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. De desfășurare a cursului	Sală de curs cu min. 30 locuri, dotată cu videoproiector, ecran de proiecție (sau suprafață de proiecție), calculator, tablă, lumină naturală și/sau artificială, posibilitatea de reglare a gradului de luminozitate.
5.2. De desfășurare a seminarului/ <u>laboratorului</u> /proiectului	Sală de laborator de specialitate (min. 15 locuri) cu dotările aferente determinărilor necesare (balanțe cu diferite precizii, stereomicroscope, site de laborator etc.).

6. Rezultate ale învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul identifică perioada optimă de recoltare a culturilor agricole, precum și etapele procesării acestora și asigurarea unui management corespunzător depozitării produselor agricole.
Aptitudini	Studentul/absolventul selectează materialul agricol ocupându-se de procedurile de achiziționare, depozitare și prelucrarea produselor agricole.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul analizează parametrii de depozitare și a termenelor de valabilitate a produselor finite și stabilește etapele de lucru și a succesiunii operațiilor pe filiera de procesare pentru produsele rezultate în urma procesării cerealelor și a plantelor tehnice.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	- Disciplina are ca obiectiv furnizarea, însușirea, clarificarea și aprofundarea noțiunilor și metodelor specifice condiționării și păstrării produselor agricole. - Formarea de competențe profesionale și tehnice necesare pentru selectarea, aplicarea și evaluarea tehnologiilor de condiționare și păstrare a produselor agricole, în vederea menținerii calității, siguranței și valorii comerciale a acestora pe lanțul post-recoltare.
7.2. Obiectivele specifice	- Conștientizarea importanței aplicării corecte și diferențiate a procedeelor de condiționare a produselor agricole. - Să identifice caracteristicile fizico-chimice ale principalelor produse agricole (cereale, legume, fructe etc.) care influențează comportamentul acestora în procesul de condiționare și păstrare. - Să cunoască și să descrie procesele și echipamentele implicate în operațiunile post-recoltare, precum: curățare, sortare, uscare, ambalare, aerare, răcire. - Să aplice metode adecvate de păstrare a produselor agricole în funcție de tipul produsului, condițiile de mediu și durata dorită de stocare (frig, atmosferă modificată, depozite tradiționale etc.).

	• Să evalueze influența condițiilor de depozitare asupra calității produselor și să identifice cauzele pierderilor cantitative și calitative. • Să aplice reguli de igienă și siguranță alimentară în spațiile de condiționare și depozitare, în conformitate cu normele HACCP și reglementările naționale/europene. • Să elaboreze proiecte tehnologice sau planuri de management pentru depozitarea eficientă și sustenabilă a produselor agricole.
--	---

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Fond de timp alocat/Observații
Noțiuni introductive. Prezentarea tematici orelor de curs, a bibliografiei necesare și a ansamblului de reguli și cerințe din cadrul disciplinei. Obiectul și scopul disciplinei. Importanța condiționării și păstrării produselor agricole.	Expunere interactivă	2 ore
Însușirile de calitate ale semințelor.	Expunere interactivă	2 ore
Însușirile fizice ale masei de semințe.	Expunere interactivă	4 ore
Procese fiziologice din masa de semințe în timpul păstrării.	Expunere interactivă	4 ore
Condiționarea produselor agricole vegetale: curățirea, sortarea și uscarea.	Expunere interactivă	8 ore
Ambalarea și etichetarea produselor agricole vegetale.	Expunere interactivă	2 ore
Păstrarea produselor agricole vegetale.	Expunere interactivă	4 ore
Cerințe privind spațiile/construcțiile de păstrare.	Expunere interactivă	2 ore
Bibliografie 1. Duda M. M., Timar A.: Condiționarea și păstrarea produselor agricole, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca, 2003. 2. Győri Zoltán: Mezőgazdasági termékek tárolása és földolgozása, Editura Univ. de Agr. Debrecin, Catedra de Fitotehnie (Agrártudományi Egyetem, Növénytermesztéstani Tanszék), Debrecen, 1983. 3. Győri Zoltán, Győriné Mile Irma: A kukorica minősége és feldolgozása, Editura „Budapest” 2002.		
8.3. Laborator	Metode de predare	Fond de timp alocat/Observații
Prezentarea tematici orelor de lucrări practice și a aparaturii de laborator. Reguli de protecția muncii și cerințe în cadrul orelor de lucrări practice.	Prezentare în laborator Experiment practic laborator	2 ore
Determinarea purității fizice a semințelor.	Experiment practic laborator	2 ore
Determinarea structuri și ponderii impurităților fizice din masa semințelor.	Experiment practic laborator	2 ore
Determinarea umidității semințelor. Determinarea influenței impurităților asupra umidității semințelor.	Experiment practic laborator	2 ore
Determinarea higroscopicității și umidității de echilibru a semințelor.	Experiment practic laborator	2 ore
Determinarea masei hectolitrică a semințelor.	Experiment practic laborator	2 ore
Determinarea masei specifice a semințelor.	Experiment practic	2 ore

	laborator	
Determinarea sticlozității semințelor.	Experiment practic laborator	2 ore
Fazele de încingere a semințelor.	Experiment practic laborator	2 ore
Pregătirea și depozitarea producției de cartof.	Demonstratie practică Vizită de lucru	2 ore
Particularitățile păstrării semințelor în banca de gene.	Demonstratie practică Vizită de lucru	4 ore
Aspectele practice ale condiționării și păstrării semințelor.	Demonstratie practică Vizită de lucru	4 ore
Bibliografie 1. Duda M. M., Timar A.: Condiționarea și păstrarea produselor agricole, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca, 2003. 2. Györi Zoltán: Mezőgazdasági termékek tárolása és földolgozása, Editura Univ. de Agr. Debrecin, Catedra de Fitotehnie (Agrártudományi Egyetem, Növénytermesztéstan Tanszék), Debrecen, 1983.		

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

-

10. Evaluare

A. Condiții de îndeplinit pentru prezentarea la evaluare:

B. Criterii, metode și ponderi în evaluare:

Tip activitate		10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs		Se verifică însușirea cunoștințelor de specialitate.	scris	60
10.5 .	Seminar	-	-	-
	Laborator	Se verifică capacitatea de utilizare în practică a cunoștințelor și a deprinderilor practice dobândite.	oral și scris	40
	Proiect	-	-	-
	Practică	-	-	-

10.6. Standard minim de performanță				
- Cunoașterea însușirilor de calitate a semințelor și a metodei de determinare a acestora. - Cunoașterea proceselor de condiționare a semințelor. - Cunoașterea proceselor fiziologice din masa de semințe în timpul păstrării. - Cunoașterea metodelor de păstrare a produselor agricole vegetale.				

Data completării

29.08.2025

Semnătura titularului disciplinei

Șef lucrări Dr. Ing. Moldován Csaba

Semnătura titularului/rilor de aplicații

Șef lucrări Dr. Ing. Moldován Csaba

Data avizării în departament

03.09.2025

Semnătura directorului de departament

Șef lucr. dr. Csiszér Levente

Semnătura responsabilului programului de studii

Șef lucr. dr. Csiszér Levente