

PRACTICA DE DOMENIU

STRUCTURA

Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare
Anul de studii	II
Semestrul	4
Regimul disciplinei	DI
Numărul total de ore pe săptămână	L - 30 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	L - 120 ore
Numărul de credite transferabile	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Dobândirea de cunoștințe practice despre industria alimentară, controlul produselor alimentare; dobândirea de cunoștințe practice despre factorii care influențează calitatea și siguranța alimentelor și a metodelor de investigare a acestora; cunoașterea tehnologiilor alimentare și a modului în care acestea pot influența calitatea produselor alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
TEMA 1. Măsuri de protecția muncii și igienă a spațiilor, instalațiilor, utilajelor și muncitorilor din industria cărnii	6
TEMA 2. Fazele fluxului tehnologic de sacrificare a animalelor	6
TEMA 3. Transportul și recepția animalelor; baza tehnico-materială necesară sacrificării animalelor (construcții și amenajări specifice, mașini, instalații și utilaje folosite în prelucrarea cărnii)	10
TEMA 4. Depozitarea carcaselor	6
TEMA 5. Tranșarea și dezosarea carcaselor	6
TEMA 6. Tehnologia de obținere a produselor din carne	8
TEMA 7. Baza tehnico-materială necesară procesării laptelui (construcții și amenajări specifice, mașini, instalații și utilaje folosite în prelucrarea laptelui)	7
TEMA 8. Studiul materialelor prime (recepție, tratarea primară, păstrarea, livrarea și colectarea laptelui)	7
TEMA 9. Măsuri de protecție a muncii și igienă a spațiilor destinate procesării laptelui	6
TEMA 10. Fazele fluxului tehnologic de obținere a laptelui de consum	8
TEMA 11. Fluxul tehnologic al produselor lactate acide (iaurt, kefir, lapte bătut, lapte acidofil, deserturi lactate)	8
TEMA 12. Generalități privind tehnologia de obținere a produselor lactate grase (smântână, unt) și a înghețatei	8
TEMA 13. Studiul fluxului tehnologic general de preparare a brânzeturilor	4
TEMA 14. Organizarea și funcționarea stațiilor de epurare a apelor uzate în industria cărnii și a produselor din carne	8
TEMA 15. Impactul global al procesării cărnii asupra calității mediului înconjurător	4
TEMA 16. Organizarea și funcționarea stațiilor de epurare a apelor uzate în industria laptelui și a produselor din lapte	8
TEMA 17. Impactul global al procesării laptelui asupra calității mediului înconjurător	4
TEMA 18. Executarea de către studenți a lucrărilor practice specifice sectorului programului	6

BIBLIOGRAFIE

1. Alexe P., 1997. Tehnologia cărnii - abatorizare, Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați.
2. Banu C., Vizireanu Camelia, 1998. Procesarea industrială a laptelui, Editura Tehnică, București.
3. Banu C. și colab., 1998. Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București.
4. Banu C. (coord.), 2000. Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I și II.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
L	Evaluare continuă prin metode orale. Evaluare sumativă prin colocviu la sfârșitul stagiului de practică	Activitatea pe parcursul stagiului de practică; elaborarea caietului de practică; colocviu	100

Titularii activităților de lucrări practice L: Conf.dr. RĂDUCUȚĂ Ion
Conf.dr. TUDORACHE Minodora
Conf.univ.dr. IANIȚCHI Daniela
Conf.univ.dr. POPA Dana Cătălina
Șef lucr.dr. NISTOR Lucica