

TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
Anul de studii	II
Semestrul	4
Regimul disciplinei	DI
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L – 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L – 28 ore
Numărul de credite transferabile	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina urmărește asigurarea unui orizont larg studenților asupra tuturor ramurilor industriei alimentare prin detalierea unor tehnologii generale de fabricare a produselor alimentare, cu evidențierea operațiilor principale de procesare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Locul și rolul industriei alimentare în cadrul economiei naționale	2
Capitolul II - Prezentarea sectorului de industrie alimentară	4
Capitolul III - Clasificarea tehnologiilor, a proceselor și a operațiilor din industria alimentară	2
Capitolul IV - Bilanțul de materiale, bilanțul energetic și bilanțul termic	3
Capitolul V - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a cerealelor și plantelor oleaginose	3
Capitolul VI - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a legumelor, fructelor și mirodeniilor	3
Capitolul VII - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a strugurilor și sfeclii de zahăr	3
Capitolul VIII - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a cărnii și a peștelui	3
Capitolul IX - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a laptelui și ouălor	3
Capitolul X – Produse apicole, materii prime auxiliare și alte materiale utilizate în industria alimentară	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Protecția muncii în unitățile de industrie alimentară	4
2. Unități de măsură și metode de exprimare tehnică a rezultatelor	4
3. Metode de determinare a mărimilor fizice	3
4. Identificarea tipurilor de procese tehnologice din industria alimentară	2
5. Analiza unui proces tehnologic și caracterizarea liniei tehnologice	3
6. Calculul bilanțului de materiale după rețete de fabricație	4
7. Calculul bilanțului de materiale pe baza modelelor matematice	4
8. Calculul bilanțului de materiale pe baza unui regulament de fabricație	4

BIBLIOGRAFIE

1. Bahaciu Gratiela Victoria, 2007. Tehnologii generale în industria alimentară. Editura Printech, București, ISBN 978-973-718-672-0.
2. Banu C. (coordonator), 2000. Manualul inginerului de industrie alimentară. Editura Tehnică, București, ISBN 973-31-1188-0.
3. Băisan I., 2015. Operații și procese în industria alimentară. Universitatea Tehnică „Gh. Asachi” Iași.
4. Răducuță I., 2021. Tehnologii generale în industria alimentară. Lucrări practice. Editura Ex Terra Aurum, București, ISBN 978-606-072-097-3.
5. Răducuță I., 2021. Tehnologii generale în industria alimentară. Note de curs. Editura Ex Terra Aurum, București, ISBN 978-606-072-099-7.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare examen (probă scrisă)	60
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	40

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. RĂDUCUȚĂ Ion

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf. univ. dr. RĂDUCUȚĂ Ion