

TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR

STRUCTURA

Programul de studii	TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE
<i>Anul de studii</i>	II
<i>Semestrul</i>	3
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină obligatorie de specialitate
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs – 2 ore; L - 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore; L – 28 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Obiectivele disciplinei sunt: cunoașterea materiilor prime și materialelor auxiliare utilizate în prelucrarea legumelor și fructelor; cunoașterea principiilor generale de conservare și prelucrare a legumelor și fructelor; cunoașterea tehnologiilor specifice de prelucrare și conservare a legumelor și fructelor. Înțelegerea de către studenți a bazei teoretice specifice tehnologiei de prelucrare a legumelor și fructelor, dobândirea abilităților de aplicare în practică a cunoștințelor teoretice, precum și formarea deprinderii de a acționa autonom pentru a observa, analiza, interpreta și oferi soluții problemelor concrete din domeniul industrializării legumelor și fructelor.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 - Materii prime, materiale auxiliare și operațiile de bază în industrializarea legumelor și fructelor	4
Capitolul 2 -Principii teoretice în conservarea legumelor și fructelor	4
Capitolul 3 - Tehnologia produselor semi-industrializate din fructe	4
Capitolul 4 -Conservarea fructelor și legumelor prin deshidratare: echipamente de deshidratare, procesul de deshidratare, sortimente de fructe și legume deshidratate	4
Capitolul 5 - Tehnologii de conservare a legumelor și fructelor prin concentrare	4
Capitolul 6-Tehnologii de conservare a produselor prin pasteurizare și termosterilizare	4
Capitolul 7 -Tehnologia conservării produselor horticoale prin congelare	4

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
1. Determinarea valorii biologice a semințelor	2
2. Prelucrarea semințelor.	2
3. Determinarea caracteristicilor fizico-chimice a semințelor oleaginoase, de cereale (grâu, orz, malț)	4
4. Aprecierea calității semințelor în conformitate cu standardele în vigoare	2
5. Caracteristicile fizico-chimice și indicatori la sfecla de zahăr	4
6. Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale făinii de grâu	2
7. Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale legumelor și fructelor	4

8. Caracteristicile organoleptice, fizice și chimice ale strugurilor, materie primă pentru obținerea vinurilor	2
9. Determinarea caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice ale laptelui și produselor lactate	3
10. Determinarea caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice ale cărnii și produselor din carne.	3

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C., ș.a. 2002 - Manualul inginerului de industrie alimentară. Vol. II, Editura Tehnică, București
2. Nistor Lucica, 2022- Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor -Lucrări practice, Ed.Pim, Iași

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Înșușirea informațiilor prezentate de curs; Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Examen oral	70
L/P/S	Aplicarea în practică cunoștințele însușite	Evaluare prin probe scrise (test de laborator)	30

Titularul activităților de curs: Șef lucr.dr. Nistor Lucica

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Șef lucr.dr. Nistor Lucica