

PRACTICĂ DE SPECIALITATE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	III
<i>Semestrul</i>	6
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină obligatorie de specialitate
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	4 săptămâni x 30 ore/săptămână
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	120 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Dobândirea și aprofundarea cunoștințelor practice privind procesele tehnologice din industria alimentară.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
1. Măsurile de protecția muncii și igienă a spațiilor, instalațiilor, utilajelor și muncitorilor	2
2. Tehnologia de obținere a produselor din carne	7
3. Fazele fluxului tehnologic de obținere a laptelui de consum și a produselor lactate (produse lactate acide, produse lactate cu un conținut ridicat de grăsimi, brânzeturi)	7
4. Tehnologia de fabricație a produselor de panificație	8
5. Tehnologia de fabricație a produselor de cofetărie	8
6. Tehnologia de fabricație a produselor extractive și fermentative (bere)	8
7. Controlul calității produselor alimentare	10
8. Executarea de către studenți a lucrărilor practice specifice sectorului programului	70

BIBLIOGRAFIE

- Banu C. și Vizireanu Camelia, 1998. Procesarea industrială a laptelui, Editura Tehnică, București
- Banu, C. și colab. 1998 – Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București
- 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 %
Curs			
L/P/S	Evaluare continuă prin metode orale	• elaborarea caietului de practică • colocviu	50
	Evaluare sumativă prin colocviu la sfârșitul stagiului de practică		50

Titularii activităților de lucrări practice L/S/P: Șef lucr. DRAGOMIR Nela

Șef lucr. HODOȘAN Camelia

Conf.univ. IANIȚCHI Daniela

Șef lucr. NISTOR Lucica