

TEHNOLOGIA MORĂRITULUI ȘI PANIFICAȚIEI

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>	Curs – 2 ore; Lab - 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore; Lab - 28.ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Obiectivul disciplinei este cel de formare a unei gândiri tehnice și economice în domeniul industriei alimentare, cunoașterea operațiilor și utilajelor folosite în procesul de fabricație, precum și a tuturor fenomenelor implicate în obținerea acestor produse. Însușirea noțiunilor teoretice și practice legate de structura materiilor prime și auxiliare folosite în morărit și panificație, a proceselor specifice domeniului, a principalelor produse obținute, a posibilelor defecte și a modului de remediere. Cunoașterea și utilizarea noțiunilor și termenilor științifici de specialitate, dobândirea unui vocabular de specialitate.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Capitolul 1. – Tehnologia moraritului. Notiuni introductive. Prezentarea materiilor prime cerealiere si criteriile de calitate. Depozitarea cerealelor. Curățirea masei de cereale pentru obtinerea fainii. Măcinarea cerealelor. Sortarea dimensională a produselor măcinate, curățirea produselor intermediare și curățirea calitativă. Fabricarea crupelor. Fabricarea făinii de porumb.	14
Capitolul 2. – Tehnologia panificatie. Introducere. Prezentarea schemei tehnologice generale de obținere a pâinii. Depozitarea, dozarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare. Prepararea aluatului. Prelucrarea aluatului. Coacerea. Depozitarea pâinii. Tehnologia de obținere a pastelor făinoase. Tehnologia de obținere a biscuiților.	14

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Masuri de protecție a muncii în laborator și în unitățile de morărit și panificație. Prezentarea tehnicii și aparaturii de laborator. Prezentarea analizelor de control a calitatii pentru determinarea calitatii materiei prime si produsului finit.	2
Aprecierea calității grâului pentru panificație: prelevarea si pregătirea probelor pentru analiza, examen organoleptic.	2
Aprecierea calității grâului pentru morărit si panificație: umiditate, masa hectolitrica, impurități, corpuri străine, semințe cu defecte, germinate, maturate, atacate de dăunători.	2
Aprecierea calității grâului pentru morărit si panificație: conținutul de proteina, gluten umed, deformarea glutenului, indice de sedimentare, determinarea cenușii prin metode clasice si prin măsurarea cu aparate rapide. Comparatii si discutii	4
Aprecierea calității grâului pentru morărit si panificație: proprietățile organoleptice ale fainii de grâu. Proba randamentului la macinare cu ajutorul morii CD1.	6
Aprecierea calității fainii de grâu pentru panificație: determinarea umidității, acidității.	4

Determinarea reologice ale aluatului.	
Aprecierea calității fainii de grâu pentru panificație: proba coacerii. Controlul calității drojdiei de panificație. Activitate practica in Stația pilot de panificație din cadrul Facultății IGPA.	8

BIBLIOGRAFIE

1. Banu, C. (2002), *Controlul și asigurarea calității produselor alimentare*, Ed. AGIR, București
2. Bordei Despina (2004) *Tehnologia moderna de panificație*, Ed. AGIR, Bucuresti, 2004
3. Dragomir Nela (2021) *Tehnologia morarului si a panificatiei – Indrumar de laborator* EDITURA UNIVERSITARĂ „EX TERRA AURUM”, București
4. Dragomir Nela (2022) *Ingrediente folosite în patiseria destinată persoanelor cu alimentație speciala*, Editura PRINTECH, București
5. Dragomir Nela, Bahaciu Gratiela Victoria, Ianitchi Daniela (2022) *Făinuri folosite în dieta aglutenică*, Editura PRINTECH, București
6. Stanciu, S., Rotaru, G. (2007), *Analiza calității produselor alimentare. Îndrumar de laborator*, Editura Academica, Galați
7. www.anamob.ro
8. www.brutarul.ro

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate	Evaluare sumativă prin forma de verificare (examen) în sesiunea de examene	60
Laborator	Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Verificarea temelor de casă, referatelor, eseurilor, studiilor de caz.	40

Titularul activităților de curs: S.L. dr. ing. DRAGOMIR Nela

Titularul activităților de lucrări practice: S.L. dr. ing. DRAGOMIR Nela