

TEHNOLOGIA PRODUSELOR PISCICOLE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	III
<i>Semestrul</i>	5
<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

Perfecționarea pregătirii teoretice și practice a studenților privind cunoașterea principalelor specii de pește industrializate, a tehnologiilor specifice de prelucrare, conservare, a metodelor de analiză fizico-chimică, organoleptică și microbiologică a peștelui și a produselor finite, precum și asigurarea consultanței de specialitate.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive	2
Capitolul I – Structura și compoziția chimică a cărnii și scheletului de pește	4
Capitolul II – Modificările post-mortem care au loc în carnea peștelui	2
Capitolul III – Pregătirea peștelui pentru industrializare; peștele viu	1
Capitolul IV – Principiile conservării peștelui	1
Capitolul V – Procesarea preliminară	2
Capitolul VI – Conservarea peștelui prin frig	4
Capitolul VII – Tehnologia de obținere a peștelui sărat	2
Capitolul VIII – Tehnologia de obținere a peștelui afumat	2
Capitolul IX – Tehnologia de obținere a conservelor din pește	2
Capitolul X - Marinade din pește, preparate culinare, preparate din carne tocată	2
Capitolul XI – Peștele – aliment kosher și halal	2
Capitolul XI – Valorificarea subproduselor din industria peștelui	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
Studiul exteriorului la pești	2
Anatomia tehnologică generală a peștelui	4
Principalele specii de pești comercializate și procesate	6
Prelevarea probelor și metode de analiză a peștelui și produselor din pește	4
Aprecierea organoleptică a stării de prospețime a peștelui	2
Operații de tăiere, legare, înșirare și atârănare a peștelui în vederea sărării și afumării	2
Determinări cantitative și calitative ale peștelui și produselor din pește	2
Condiții tehnice de calitate, ambalare, depozitare și transport ale peștelui viu, refrigerat, congelat, sărat și afumat	2
Condiții tehnice de calitate, ambalare, depozitare și transport ale produselor din pește	2
Analiza caracteristicilor senzoriale ale produselor din pește	2

BIBLIOGRAFIE

1. Borda D., Nicolau A.I., Raspor P., 2017. Trends in Fish Processing Technologies, 1st Edition, CRC Press, Taylor & Francis Group.
2. Nicolae Carmen Georgeta, 2020. Compendiu de procesare a produselor pescărești, Editura Ex Terra Aurum, București.
3. Nicolae Carmen Georgeta, Bololoi Iuliana Ștefania, 2023. Tehnologia produselor piscicole – Îndrumător lucrări practice, Editura Ex Terra Aurum, București.
4. Popescu-Micloșanu Elena, 2013. Fauna cinegetică și salmonicolă, Ed. PIM, Iași.
5. Stănescu V., Apostu S., 2010. Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor teoretice	Evaluare sumativă prin forma de verificare examen, în sesiunea de examene	60
L	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor practice	Evaluare continuă prin metode orale și practice în timpul activității de laborator (20%), probe scrise (20%)	40
Alte activități	-	-	-

Titularul activităților de curs: Prof.univ.dr. Carmen Georgeta NICOLAE

Titularul activităților de lucrări practice - L: As.drd. Iuliana Ștefania BOLOLOI