

MATERII PRIME AGROALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE
Anul de studii	1
Semestrul	2
Regimul disciplinei	Disciplină obligatorie de specialitate
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 Materii prime are ca obiectiv însușirea de către studenți a cunoștințelor teoretice și practice privind materiile prime agroalimentare și folosirea acestora în procesul tehnologic de prelucrare. Cunoașterea și clasificarea principalelor materii prime folosite în industria alimentară; asigurarea cunoștințelor elementare legate de procesul de fabricare a unor produse alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 - Obiectul și importanța materiilor prime agroalimentare	2
Capitolul 2 - Materii prime folosite pentru obținerea uleiurilor și grăsimilor vegetale	4
Capitolul 3 - Materii prime folosite în obținerea zahărului	2
Capitolul 4 - Materii prime folosite în tehnologia morăritului	2
Capitolul 5 - Materii prime folosite în tehnologia panificației	4
Capitolul 6 - Materii prime folosite în obținerea malțului și a berii	4
Capitolul 7 - Materii prime folosite pentru obținerea vinului	2
Capitolul 8 - Materii prime folosite la prelucrarea legumelor și fructelor	4
Capitolul 9 - Laptele - materie primă folosită în industria de prelucrare și obținere a produselor lactate	2
Capitolul 10 - Carnea - materie primă folosită în industria de prelucrare și obținere a preparatelor și conservelor din carne	2

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., 1999-Manualul inginerului de industrie alimentară. Editura Tehnică București.
2. Nistor Lucica, 2022- Note de curs, Ed. Pim, Iași
3. Nistor Lucica, 2021- Lucrări practice, Editura Exterra Aurum București

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