

## PRACTICĂ DE DOMENIU

### STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	1
<i>Semestrul</i>	2
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină obligatorie de domeniu
<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 de cunoștințe practice introductive despre industria alimentară.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
1. Măsurile de protecția muncii și igiena a spațiilor, instalațiilor, utilajelor și muncitorilor	6
2. Transportul și recepția animalelor	6
3. Baza tehnico-materială necesară sacrificării animalelor (construcții și amenajări specifice, mașini, instalații și utilaje folosite în prelucrarea cărnii )	10
4. Fazele fluxului tehnologic de sacrificare a animalelor	10
5. Depozitarea carcaselor	5
6. Tranșarea și dezosarea carcaselor	5
7. Tehnologia de obținere a produselor din carne	10
8. Baza tehnico-materială necesară procesării laptelui (construcții și amenajări specifice, mașini, instalații și utilaje folosite în prelucrarea laptelui )	10
9. Studiul materialelor prime (recepție, tratarea primară, păstrarea, livrarea și colectarea laptelui)	10
10. Măsurile de protecție a muncii și igiena a spațiilor destinate procesării laptelui	8
11. Fazele fluxului tehnologic de obținere a laptelui de consum	10
12. Fluxul tehnologic al produselor lactate proaspete (iaurt, kefir, lapte bătut, lapte acidofil, deserturi lactate)	8
13. Generalități privind tehnologia de obținere a produselor lactate grase (smântână, unt) și a înghețatei	8
14. Studiul fluxului tehnologic general de preparare a brânzeturilor	8
15. Executarea de către studenți a lucrărilor practice specifice sectorului programului	6

### BIBLIOGRAFIE

Alexe, P. 1997 - Tehnologia cărnii - abatorizare, Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați.  
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 %
<b>Curs</b>			
<b>L/P/S</b>	Evaluare continuă prin metode orale	<ul style="list-style-type: none"><li>• activitatea pe parcursul stagiului de practică</li></ul>	20
	Evaluare sumativă prin colocviu la sfârșitul stagiului de practică	<ul style="list-style-type: none"><li>• elaborarea caietului de practică</li></ul>	30
		<ul style="list-style-type: none"><li>• colocviu</li></ul>	50

**Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Prof. univ. dr. MĂRGINEAN Gheorghe Emil**

**Prof.univ.dr. CUSTURĂ Ioan**

**Conf.univ. dr. BAHACIU Gratiela Victoria**