

**TEHNOLOGII MODERNE DE ASIGURARE A STABILITĂȚII ȘI INOCUITĂȚII
PRODUSELOR ALIMENTARE**

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
Anul de studii	1
Semestrul	2
Regimul disciplinei	DA
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	8

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii studenților în domeniul industriei alimentare, având ca bază cunoașterea teoretică și practică a tehnicilor moderne de menținere a calității produselor alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Modul de acțiune al microorganismelor în produsele alimentare	4
Capitolul II - Principii fundamentale ale conservării produselor alimentare. Metode și tehnici de conservare	4
Capitolul III - Particularități ale păstrării produselor alimentare	4
Capitolul IV - Perisabilitatea produselor alimentare	4
Capitolul V - Particularități ale ambalării produselor alimentare	4
Capitolul VI - Calitatea și inocuitatea produselor alimentare	4
Capitolul VII - Legislație privind asigurarea stabilității și inocuității produselor alimentare pe plan mondial și național	4

LUCRĂRI PRACTICE	Nr. ore
1. Determinarea stabilității substanțelor nutritive din produsele alimentare conservate prin diferite tehnici	4
2. Determinarea stabilității proteinelor	4
3. Determinarea stabilității grăsimilor	4
4. Determinarea stabilității vitaminelor	4
5. Determinarea unor contaminanți din produsele alimentare	4
6. Determinarea substanțelor toxice	4
7. Determinarea microorganismelor patogene	4

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. și colab. (2000), Manualul inginerului de industrie alimentară. Ed. Tehnică, București;
2. Banu C. și colab. (2004), Principiile conservării produselor alimentare. Ed. Agir, București;
3. Bărzoi D., Apostu S., (2002), Microbiologia produselor alimentare. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca;
4. Drăgotoiu D., (2003), Principii de alimentație. Ed. All Print, București.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
-------------------	----------------------	--------------------	---------------------------

Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate.	Evaluare sumativă prin forma de verificare - examen în sesiunea de examene	50
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite.	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	50

Titularul activităților de curs: Prof. univ. dr. DRĂGOTOIU Dumitru

Titularul activităților de lucrări practice L: Prof. univ. dr. DRĂGOTOIU Dumitru