

TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare
<i>Anul de studii</i>	II
<i>Semestrul</i>	4
<i>Regimul disciplinei</i>	DI
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs – 2 ore; L/S/P- 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore; L/S/P- 28 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina urmărește asigurarea unui orizont larg al studenților asupra tuturor ramurilor industriei alimentare prin detalierea unor tehnologii generale de fabricare a produselor alimentare, cu evidențierea operațiilor principale de procesare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Locul și rolul industriei alimentare în cadrul economiei naționale	2
Capitolul II - Prezentarea sectorului de industrie alimentară	4
Capitolul III - Clasificarea tehnologiilor, a proceselor și a operațiilor din industria alimentară	2
Capitolul IV - Bilanțul de materiale, bilanțul energetic și bilanțul termic	3
Capitolul V - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a cerealelor și plantelor oleaginose	3
Capitolul VI - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a legumelor, fructelor și mirodeniilor	3
Capitolul VII - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a strugurilor și sfecele de zahăr	3
Capitolul VIII - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a cărnii și a peștelui	3
Capitolul IX - Direcții de industrializare și procesul tehnologic de prelucrare primară a laptelui și ouălor	3
Capitolul X – Produse apicole, materii prime auxiliare și alte materiale utilizate în industria alimentară	2

**Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs și Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)*

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Capitolul I - Protecția muncii în unitățile de industrie alimentară	4
Capitolul II - Unități de măsură și metode de exprimare tehnică a rezultatelor	4
Capitolul III - Metode de determinare a mărimilor fizice	3
Capitolul IV - Identificarea tipurilor de procese tehnologice din industria alimentară	2
Capitolul V - Analiza unui proces tehnologic și caracterizarea liniei tehnologice	3
Capitolul VI - Calculul bilanțului de materiale după rețete de fabricație	4
Capitolul VII - Calculul bilanțului de materiale pe baza modelelor matematice	4
Capitolul VIII - Calculul bilanțului de materiale pe baza unui regulament de fabricație	4

BIBLIOGRAFIE

1. Băisan I. Operații și procese în industria alimentară. Universitatea Tehnică „Gh. Asachi” Iași, 2015.
2. Bahaciu Gratiela Victoria. Tehnologii generale în industria alimentară. Editura Printech, București, ISBN 978-973-718-672-0, 2007.
3. Banu C., coordonator. Manualul inginerului de industrie alimentară. Editura Tehnică, București, ISBN 973-31-1188-0, 2000..
4. Răducuță I. Tehnologii generale în industria alimentară. Note de curs. Editura Ex Terra Aurum, București, ISBN 978-606-072-099-7, 2021.
5. Răducuță I. Tehnologii generale în industria alimentară. Lucrări practice. Editura Ex Terra Aurum, București, ISBN 978-606-072-097-3, 2021.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Cunoașterea și însușirea noțiunilor de bază și specifice audiate în cadrul orelor de curs privind tehnologiile generale utilizate în industria alimentară.	<i>Evaluare sumativă</i> prin forma de verificare examen (probă scrisă), în sesiunea de examene.	60%
L/P/S	Cunoașterea noțiunilor de inginerie tehnologică, a caracteristicilor procesului tehnologic de obținere a diferitelor produse alimentare, precum și a proprietăților tehnologice ale acestor produse.	<i>Evaluare continuă</i> prin metode orale, probe scrise, practice.	40%
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Conf. dr. RĂDUCUȚĂ Ion

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Conf. dr. RĂDUCUȚĂ Ion