

PRACTICA DE DOMENIU

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> | L - 30 ore |
| <i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i> | L - 120 ore |
| <i>Numărul de credite transferabile</i> | 4 |

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Dobândirea de cunoștințe practice despre industria alimentară, controlul produselor alimentare; dobândirea de cunoștințe practice despre factorii care influențează calitatea și siguranța alimentelor și a metodelor de investigare a acestora; cunoașterea tehnologiilor alimentare și a modului în care acestea pot influența calitatea produselor alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

| LUCRĂRI PRACTICE L | Nr. ore |
|--|---------|
| TEMA 1. Măsurile de protecția muncii și igiena a spațiilor, instalațiilor, utilajelor și muncitorilor din industria cărnii | 6 |
| TEMA 2. Fazele fluxului tehnologic de sacrificare a animalelor | 6 |
| TEMA 3. Transportul și recepția animalelor; baza tehnico-materială necesară sacrificării animalelor (construcții și amenajări specifice, mașini, instalații și utilaje folosite în prelucrarea cărnii) | 10 |
| TEMA 4. Depozitarea carcaselor | 6 |
| TEMA 5. Tranșarea și dezosarea carcaselor | 6 |
| TEMA 6. Tehnologia de obținere a produselor din carne | 8 |
| TEMA 7. Baza tehnico-materială necesară procesării laptelui (construcții și amenajări specifice, mașini, instalații și utilaje folosite în prelucrarea laptelui) | 7 |
| TEMA 8. Studiul materialelor prime (recepție, tratarea primară, păstrarea, livrarea și colectarea laptelui) | 7 |
| TEMA 9. Măsurile de protecție a muncii și igiena a spațiilor destinate procesării laptelui | 6 |
| TEMA 10. Fazele fluxului tehnologic de obținere a laptelui de consum | 8 |
| TEMA 11. Fluxul tehnologic al produselor lactate acide (iaurt, kefir, lapte bătut, lapte acidofil, deserturi lactate) | 8 |
| TEMA 12. Generalități privind tehnologia de obținere a produselor lactate grase (smântână, unt) și a înghețatei | 8 |
| TEMA 13. Studiul fluxului tehnologic general de preparare a brânzeturilor | 4 |
| TEMA 14. Organizarea și funcționarea stațiilor de epurare a apelor uzate în industria cărnii și a produselor din carne | 8 |
| TEMA 15. Impactul global al procesării cărnii asupra calității mediului înconjurător | 4 |
| TEMA 16. Organizarea și funcționarea stațiilor de epurare a apelor uzate în industria laptelui și a produselor din lapte | 8 |
| TEMA 17. Impactul global al procesării laptelui asupra calității mediului înconjurător | 4 |
| TEMA 18. Executarea de către studenți a lucrărilor practice specifice sectorului programului | 6 |

BIBLIOGRAFIE

1. Alexe P., 1997. Tehnologia cărnii - abatorizare, Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați.
2. Banu C., Vizireanu Camelia, 1998. Procesarea industrială a laptelui, Editura Tehnică, București.
3. Banu C. și colab., 1998. Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București.
4. 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 % |
|-------------------|--|---|---------------------------|
| L | Evaluare continuă prin metode orale. Evaluare sumativă prin colocviu la sfârșitul stagiului de practică | Activitatea pe parcursul stagiului de practică; elaborarea caietului de practică; colocviu | 100 |

Titularii activităților de lucrări practice L: Conf.dr. RĂDUCUȚĂ Ion
Conf.dr. TUDORACHE Minodora
Conf.univ.dr. IANIȚCHI Daniela
Conf.univ.dr. POPA Dana Cătălina
Șef lucr.dr. NISTOR Lucica