

TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
Anul de studii	III
Semestrul	5
Regimul disciplinei	DI
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	5

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Valorificarea produselor în stare proaspătă, valorificarea produselor prin utilizarea diferitelor metode de conservare; caracterizarea produselor finite; diversificarea produselor alimentare. Formarea unei gândiri tehnice și economice în domeniul industriei alimentare, a tehnologiei de prelucrare a materiilor prime de origine vegetală, cunoașterea tehnologiilor și utilajelor folosite în fabricație, precum și a tuturor fenomenelor implicate în obținerea acestor produse.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Tehnologia de prelucrare a legumelor și fructelor	8
Capitolul II - Conservarea cerealelor	6
Capitolul III - Tehnologia morarității	6
Capitolul IV - Tehnologia fabricării pâinii și a produselor de franzelărie	4
Capitolul V - Tehnologia fabricării pastelor făinoase și biscuiților	4

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Măsurile de protecție în laborator; prezentarea generală a metodelor de control pe fluxul tehnologic	2
2. Caracterizarea tehnologică a legumelor și fructelor	8
3. Caracterizarea proprietăților fizico-chimice specifice cerealelor	8
4. Caracteristicile proceselor tehnologice specifice industriei panificației, pastelor făinoase și biscuiților	8
5. Evaluarea cunoștințelor test	2

BIBLIOGRAFIE

- Vintilă Iuliana, 2001. Tehnologia și controlul calitatii uleiurilor și grăsimilor vegetale, Vol.I. Materii oleaginoase și materii auxiliare.
- Banu C. și colab., 1999. Manualul inginerului din industria alimentară, vol. II, Ed. Tehnică, București.
- Banu I., 2010. Procesarea cerealelor în industria morăritului, Galați University Press.
- Banu I. (coordonator), 2011. Controlul procesului tehnologic de măcinare, Galați University Press.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea	Evaluare sumativă prin examen, în sesiune	70

	de a utiliza cunoștințele asimilate		
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare prin teste de verificare	30

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. MAFTEI Marius Laurian

Titularul activităților de lucrări practice L: Asistent drd. MOISE Andrada Elena

TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
Anul de studii	III
Semestrul	6
Regimul disciplinei	DI
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 2 ore; L - 2 ore; P - 1 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 28 ore; L - 28 ore; P - 14 ore
Numărul de credite transferabile	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Valorificarea produselor în stare proaspătă, valorificarea produselor prin utilizarea diferitelor metode de conservare; caracterizarea produselor finite; diversificarea produselor alimentare. Formarea unei gândiri tehnice și economice în domeniul industriei alimentare, a tehnologiei de prelucrare a materiilor prime de origine vegetală, cunoașterea tehnologiilor și utilajelor folosite în fabricație, precum și a tuturor fenomenelor implicate în obținerea acestor produse. Cunoașterea metodelor și tehnologiilor de valorificare a produselor alimentare de origine vegetală.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Industria zahărului	8
Capitolul II - Industria amidonului și produselor derivate	6
Capitolul III - Industria uleiului și a grăsimilor vegetale	6
Capitolul IV - Industria fermentativă	4
Capitolul V - Controlul calității produselor finite	4

LUCRĂRI PRACTICE L/P	Nr. ore
1. Tehnologii de extracție a zahărului	6
2. Tehnologia amidonului și produselor derivate	6
3. Tehnologii de obținere a uleiului și grăsimilor vegetale	6
4. Tehnologii ale industriei fermentative	8
5. Evaluarea cunoștințelor test	2
6. Elaborare proiect	14

BIBLIOGRAFIE

- Vintilă Iuliana, 2001. Tehnologia și controlul calitatii uleiurilor și grăsimilor vegetale, Vol.I. Materii oleaginoase și materii auxiliare.
- Banu C. și colab., 1999. Manualul inginerului din industria alimentară, vol. II, Ed. Tehnică, București.
- Banu I., 2010. Procesarea cerealelor în industria morăritului, Galați University Press.
- Banu I. (coordonator), 2011. Controlul procesului tehnologic de măcinare, Galați University Press.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor	Evaluare sumativă prin examen, în	50

	prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	sesiune	
L/P	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare prin teste de verificare	30
	Însușirea cunoștințelor privind calculul necesarului de materiale, calculul și alegerea utilajelor și stabilirea unei diagrame de flux și amplasarea unei linii de producție	Evaluare proiect	20

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. MAFTEI Marius Laurian

Titularul activităților de lucrări practice L/P: Asistent drd. MOISE Andrada Elena