

## PRACTICA PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMĂ

### STRUCTURA

Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare
<b>Anul de studii</b>	IV
<b>Semestrul</b>	8
<b>Regimul disciplinei</b>	DI
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	L - 30 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	L - 60 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	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; dobândirea de cunoștințe practice despre factorii industriali cu impact asupra mediului și asupra protecției consumatorului.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

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

## 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 %
<b>L</b>	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. BAHACIU Gratiela Victoria  
Conf.dr. IANIȚCHI Daniela  
Conf.univ.dr. TUDORACHE Minodora  
Șef lucr.dr. DRAGOMIR Nela  
Șef lucr.dr. HODOȘAN Camelia  
Șef lucr.dr. NISTOR Lucica