

Practică (ANUL II, SEMESTRUL al III-lea)

Nr. credite transferabile 27

Statutul disciplinei

Disciplină de domeniu (obligatorie)

Titular disciplină

Şef lucr. dr. Otilia Cristina MURARIU

Obiectivele disciplinei (curs şi aplicaţii)

În cadrul programului de practică se urmăreşte înzestrarea viitorilor specialiști cu un bagaj de cunoștințe teoretice și deprinderi practice despre verificarea calității materiilor prime, semifabricatelor și a produselor finite, despre unele modalități și tehnici de organizare, supraveghere și control a procesului de producție.

Cunoaștere și înțelegere - cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor de baze ale practicii de specialitate prezentate în fișa disciplinei;

Explicare și interpretare unor idei, procese tehnologice sau procese de muncă dintr-o întreprindere de producere sau prelucrare a produselor agricole;

Instrumental – aplicative - proiectarea unor activități practice specifice;

Atitudinale - manifestarea unei atitudini pozitive față de domeniul științific, valorificarea optimă și creativă a potențialului științific propriu, implicarea în promovarea inovațiilor științifice.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Teme și activități practice
Norme de protecția muncii PSMS +PSI
Tehnologii și linii tehnologice pentru conservarea materiilor prime și produselor alimentare
Tehnologii și linii tehnologice de fabricare a produselor de panificație și patiserie
Tehnologii și linii tehnologice de prelucrare a legumelor și fructelor
Tehnologii și linii tehnologice de abatorizare și de procesarea carni
Tehnologii și linii tehnologice pentru valorificarea superioară a cerealelor
Tehnologii și linii tehnologice pentru prelucrarea laptelui și brânzeturilor
Utilaje utilizate în industria alimentară
Biotehnologii alimentare, aditivi alimentari și ecotoxicologia produselor alimentare
Legislație comunitară în domeniul industriei alimentare

Bibliografie

1. Constanța Virginia Modoran, 2007 – Tehnologia morăritului și panificației, Editura Risoprint Cluj – Napoca.
2. Banu, C. și colab. , 1993 – Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol. I, Editura tehnică, București;

3. Banu, C. si colab., 1998 -Manualul inginerului din industria alimentara, vol. I, II, Editura tehnica, Bucuresti;
4. Bondoc Ionel., 2014, Controlul Produselor și Alimentelor de Origine Animală, Vol. I, Ed. I, Editura Ion Ionescu de la Brad Iași.
5. Bondoc I., 2007, Tehnologia și controlul calității laptelui și produselor lactate. Volumul I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
6. Irimia Liviu Mircea, 2013, Controlul și expertiza calității legumelor, fructelor și produselor derivate, Editura Ion Ionescu de la Brad Iași.
7. Mitrea S. și colab, 2003, Referențierele naționale pentru analiza substraturilor alimentare. Siguranța alimentelor prin aplicarea sistemului HACCP. Editura Bogdana.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Nota cadrului didactic supervizor	60%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluarea pe parcurs Nota tutorelui de practică	40%

Persoana de contact

Șef lucr. dr. Otilia Cristina MURARIU

Facultatea de Agricultură - USV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700490, România

telefon: 0040 232 407 481, fax: 0040 232 260 650

E-mail: otiliamurariu@uaiasi.ro