

FIȘA DISCIPLINEI - extras

Anul universitar 2014-2015

Denumirea disciplinei ¹	Operații și tehnologii în industria alimentară					Codul disciplinei		MIAIA.401. DI.DS	
Tipul disciplinei ²	DS	Categoria ³	DI	Anul de studii	IV	Semestrul	7	Nr. credite	3

Facultatea	MECANICĂ				Numărul orelor alocate disciplinei ⁴				
Domeniul de studii	INGINERIE MECANICĂ				Total	C	S	L	P
Programul de studii	Mașini și Instalații pentru Agricultură și Industria Alimentară				42	28		14	

Discipline anterioare ⁵ (condiționări)	Obligatorii	Materii prime și microbiologie în industria alimentară
	Recomandate	Chimie, Termotehnică

Obiectivul general ⁶	Însușirea de către studenți a principalelor tehnologii de fabricare a alimentelor, cu evidențierea importanței fazelor și operațiilor specifice
Obiective specifice ⁷	Asimilarea terminologiei și a elementelor caracteristice, specifice operațiilor din industria alimentară Evidențierea importanței fiecărei operații, faze sau etape tehnologice în asigurarea unei calități corespunzătoare a produsului alimentar
Conținut ⁸ (descriptori)	Procese de transfer. Operații cu transfer de impuls. Operații cu transfer de căldură. Operații cu transfer de masă. Operații mecanice și biotehnologice. Tehnologii de conservare și industrializare a produselor alimentare din legume și fructe. Tehnologii de fabricare a vinurilor și a produselor pe bază must și vin. Tehnologia de fabricare a berii. Tehnologia de fabricare a spirtului. Tehnologia de fabricare a zahărului. Tehnologia uleiurilor vegetale. Tehnologia laptelui și a produselor lactate. Tehnologia cărnii și a produselor din carne. Tehnologii în industria morăritului și a produselor făinoase.

Sistemul de evaluare			Programare probe ⁹	Pondere în nota finală (nota minimă) ¹⁰
Evaluarea pe parcurs	Teste pe parcurs: 1 test de evaluare		Sapt. 9	20 %
	Activitate la seminar/laborator/proiect/practică		Sapt. 1-13	30 %
	Lucrări de specialitate, teme de casă			%
Evaluarea finală	Forma de evaluare finală ¹¹	Colocvii	Săpt. 14	50 %
	Probe și condiții de desfășurare a acestora: 1. Test de evaluare a cunostintelor pondere 50 %			

Titular curs	Conf.dr.ing. Ioan BĂISAN	
Titular(i) aplicații	Conf.dr.ing. Ioan BĂISAN	

