

# PROGRAMA ANALITICĂ A DISCIPLINEI

## PRACTICA, Anul III

**Specializarea: Controlul și expertiza produselor alimentare**

**Semestrul II, număr ore 3 săpt x 5 zile x 6 ore/zi = 90 ore**

### A. 1. Obiectivele activității

Practica în unitățile industriale are drept scop:

- întregirea pregătirii viitorilor specialiști cu probleme practice tehnice, tehnologice, manageriale, pentru a le permite o tranziție rapidă și o adaptare corespunzătoare în activitatea profesională ulterioară;
- asigurarea unei corelări judicioase a cunoștințelor dobândite la cursuri, seminarii, lucrări de laborator, cu activitățile practice din producția industrială alimentară;
- aprofundarea cunoștințelor teoretice însușite în activitatea didactică, în special sub aspecte fenomenologice și cauzale, cu realizarea unor conexiuni între fenomenele studiate;
- contactul cu aspectele organizatorico-manageriale concrete ale unităților de industrie alimentară;
- implicarea efectivă a studenților în unele activități practice și acomodarea lor cu producția de bunuri alimentare;
- stimularea creativității tehnice a studenților;
- educarea studenților și dezvoltarea responsabilităților lor sociale.

### 2. Elemente pregătitoare

Studentul practicant va avea asupra lui, la intrare în unitate:

- legitimația de student;
- caiet de practică;
- adresa din partea facultății pentru studenții care efectuează practica în mod individual.

### 3. Înregistrarea datelor și întocmirea caietului de practică

Caietul de practică va fi întocmit conform structurii programului de activități practice:

- noțiuni de protecția muncii;
- cunoașterea generală a întreprinderii;
- cunoașterea materiilor prime, materiilor și produselor finite specifice unității;
- stabilirea schemelor bloc pe secțiile de producție;
- cunoașterea metodelor de expertizare, autentificare, a posibilelor falsificări ale produselor alimentare;
- cunoașterea posibilelor contaminări cu substanțe toxice și microbiologice și metodele de evaluare ale acestor aspecte.

Caietele de practică vor fi verificate periodic de îndrumătorii de practică din facultate și întreprindere și va fi vizat în final de conducerea unității (semnat și stampilat pe ultima pagină scrisă). Caietul va fi depus la comisia de susținere a colocviului de practică.

#### **4. Obligații pentru studentul practicant**

Studentul practicant este obligat :

- să manifeste interes și responsabilitate pentru cunoașterea și consemnarea în caietul de practică a elementelor specificate în programul de practică;
- să manifeste respect și disciplină în toate relațiile cu personalul unității unde efectuează practica, precum și din cămin și cantină.

Abaterile grave de la disciplină în unitatea unde se desfășoară practica sau în cămin și cantină, semnalate printr-un raport al cadrului didactic îndrumător sau al conducerii întreprinderii, vor fi analizate de Biroul Consiliului Profesoral, care va decide sancțiunea care se va acorda.

Pentru abaterile foarte grave, Biroul Consiliului Profesoral poate propune exmatricularea studentului (studentilor) care săvârșesc acte de indisciplină.

### **B. Conținutul de bază: Autentificare, expertiza, analiza falsificărilor și contaminărilor produselor alimentare**

#### **I. Metode de analiză și expertiză a produselor din industria vinului**

1. Metode de autentificare a vinurilor și a produselor din vin
2. Metode de falsificare a vinurilor și a produselor din vin
3. Metode microbiologice de control a vinurilor și a produselor din vin
4. Metode de identificare a substanțelor toxice din vinuri și produse din vin

#### **II. Cunoașterea metodelor analiză și expertiză a produselor din industria conservelor**

1. Metode de autentificare a conservelor de fructe și legume
2. Metode de falsificare a conservelor de fructe și legume
3. Metode microbiologice de control a conservelor de fructe și legume
4. Metode de identificare a substanțelor toxice a conservelor de fructe și legume

#### **III. Cunoașterea metodelor analiză și expertiză a produselor din industria morăritului**

1. Metode de autentificare a produselor de morărit
2. Metode de falsificare a produselor de morărit
3. Metode microbiologice de control a produselor de morărit
4. Metode de identificare a substanțelor toxice a produselor de morărit

#### **IV. Cunoașterea metodelor analiză și expertiză a produselor din industria panificației**

1. Metode de autentificare a produselor de panificație
2. Metode de falsificare a produselor de panificație
3. Metode microbiologice de control a produselor de panificație
4. Metode de identificare a substanțelor toxice a produselor de panificație

#### **V. Metodele de analiză și expertiză a produselor din industria laptelui**

1. Metode de autentificare a laptelui și a produselor lactate
2. Metode de falsificare a laptelui și a produselor lactate
3. Metode microbiologice de control a laptelui și a produselor lactate
4. Metode de identificare a substanțelor toxice din lapte și produse lactate

#### **VI. Cunoașterea metodelor analiză și expertiză a produselor din industria cărnii**

1. Metode de autentificare a cărnii și produselor din carne
2. Metode de falsificare a cărnii și a produselor din carne
3. Metode microbiologice de control a cărnii și a produselor din carne
4. Metode de identificare a substanțelor a cărnii și a produselor din carne

#### **VII. Metode de analiză și expertiză a produselor din industria zahărului**

1. Metode de autentificare a zahărului
2. Metode de falsificare a zahărului
3. Metode microbiologice de control a zahărului
4. Metode de identificare a substanțelor toxice din zahăr

#### **VIII. Cunoașterea metodelor analiză și expertiză a produselor din industria produselor zaharoase**

1. Metode de autentificare a produselor zaharoase
2. Metode de falsificare a produselor zaharoase
3. Metode microbiologice de control a produselor zaharoase
4. Metode de identificare a substanțelor toxice a produselor zaharoase

#### **IX. Cunoașterea metodelor analiză și expertiză a produselor din industria amidonului și glucozei**

1. Metode de autentificare a produselor din amidon și glucoză

2. Metode de falsificare a produselor din amidon și glucoză
3. Metode microbiologice de control a produselor din amidon și glucoză
4. Metode de identificare a substanțelor toxice a produselor din amidon și glucoză

#### **X. Cunoașterea metodelor analiză și expertiză a produselor din industria berii**

1. Metode de autentificare a berii
2. Metode de falsificare a berii
3. Metode microbiologice a berii
4. Metode de identificare a berii