

CLASA: A XI-A

Disciplina: Ingineria Produselor Alimentare + Controlul și expertiza produselor alimentare

CALIFICARE PROFESIONALĂ: TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

/TEHNICIAN ANALIZE PRODUSE ALIMENTARE

**SUSTINERE DE REFERATE CU TEMĂ LA ALEGERE DIN MODULELE DE
SPECIALITATE**

1. Descrierea principiilor alimentare - glucide, lipide și rolul lor în obținerea produselor alimentare.
2. Importanța glucidelor în alimentație și în procesele tehnologice de obținere a produselor alimentare.
3. Importanța lipidelor (gliceride) în alimentație și în procesele tehnologice de obținere a produselor alimentare.
4. Sucurile naturale- beneficii pentru organism.
5. Materii prime pentru fabricarea pâinii.
6. Pâinea și totul despre ea.
7. Materii prime din industria fermentativă: struguri, orz, apă.
8. Semifabricate din industria fermentativă: must de struguri.
9. Produse finite din industria fermentativă: vin, bere.

Condiții de participare:

- Referatele se vor realiza în echipe de maximum patru elevi, coordonați de un profesor;
- Lucrările finale trebuie să aibă între 3000 și 4000 de cuvinte și pot include fotografiile / diagrame / scheme / grafice. Este preferabil să fie redactate în Microsoft Office Word sau Open Office Word. Lucrările, transformate în format pdf, vor fi trimise prin e-mail la adresa lzi@usv.ro (cu confirmare de primire).
- Susținerea referatelor se va face prin prezentare PowerPoint.

Informații suplimentare se pot obține la:

Decan, Prof. univ.dr.ing. Mircea OROIAN (m.oroian@fia.usv.ro)

Cadre didactice: Conf. univ. dr. ing. Sorina Ropciuc (sorina.ropciuc@fia.usv.ro)

Șef lucrări univ. dr. ing. Amelia Buculei (ameliab@fia.usv.ro)

Șef lucrări univ. dr. ing. Ancuța Prisacaru (ancuta.prisacaru@fia.usv.ro)