



**TEMATICA PENTRU CONCURSUL
”STUDENT PENTRU O ZI”**

CLASA: A XII-A

DISCIPLINA: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

CALIFICARE PROFESIONALĂ: TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

PROBĂ SCRISĂ

1. Materii prime, auxiliare și materiale utilizate la fabricarea produselor de origine animală:

- materii prime de origine animală;
- materii prime de origine vegetală;
- materii auxiliare, aditivi, și condimente;
- materiale și ambalaje.

2. Metode de conservare a cărnii:

- Conservarea cu ajutorul frigului;
- Conservare prin sărare;
- Conservare prin afumare.

3. Clasificarea preparatelor din carne și a produselor lactate.

4. Procese tehnologice de obținere a laptelui de consum și a iaurtului:

- schema de fabricare a laptelui de consum și a iaurtului;
- procesul de fabricare a laptelui de consum și a iaurtului.

6. Modalități de verificare a calității produselor finite din legume și fructe (compoturi, conserve de legume)

- Determinarea masei nete și a proporției de legume/fructe;
- Determinarea conținutului de sare al conservelor;
- Determinarea acidității conservelor.

Bibliografie

1. Banu C. Manualul inginerului în industria alimentară, Editura Tehnică București, 2002
2. Banu C. ș.a 1993. Utilajul și tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, București
3. Segal B. – Utilajul și tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1982.
4. *** Standard de Pregătire Profesională, Calificarea Tehnician în industria alimentară, nivel 4, Ediția revizuită.

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 de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI (ameliab@fia.usv.ro)

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