



TEMATICA PENTRU CONCURSUL

”STUDENT PENTRU O ZI”

CLASA: A XII-A

CALIFICARE PROFESIONALĂ: TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

1. PROBĂ SCRISĂ

TEHNOLOGII SPECIFICE DE OBTINERE A PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ

1. Materii prime, auxiliare si 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.

3. Clasificarea preparatelor din carne și a produselor lactate.

4. Procese tehnologice de obținere a laptelui de consum:

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

APLICAREA TEHNOLOGIILOR SPECIFICE DE PRELUCRARE A LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR

1. 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.

CLASA: A XII-A

CALIFICARE PROFESIONALĂ: TEHNICIAN ANALIZE PRODUSE ALIMENTARE

2. PROBA SCRISĂ

Modulul II: ANALIZE SPECIFICE LA OBȚINERE PRODUSEL DE ORIGINE ANIMALĂ

1. Analize fizico-chimice ale cărnii: prospețime, pH, H₂S, NH₃.
2. Analize fizico-chimice ale produselor din carne și pește: determinarea substanței uscate, determinarea NaCl.

Modulul III: ANALIZE SPECIFICE ÎN INDUSTRIA PRELUCRĂRII LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR

1. Metode de analize fizico-chimice la produsele finite: determinarea conținutului de substanță uscată prin metoda refractometrică, aciditate totală, conținutul total de legume sau fructe raportat la masa netă.

Bibliografie

1. Segal, B., Dan, V., Determinarea calității produselor alimentare, Editura Ceres, București, 1985
 2. Dumitriu M., Tehnica analizelor de laborator în industria alimentară, Editura Didactică și pedagogică, București, 1972
 3. David, D. ș.a, Îndrumător pentru instruirea tehnologică și de laborator în industria alimentară, Ed. Ceres, București, 1984
- *** Standard de Pregătire Profesională, calificarea: tehnician analize produse alimentare nivelul 3
- *** Curriculum liceu – filieră tehnologică calificarea: Tehnician analize produse alimentare nivelul 3
- *** Culegere de standarde profesionale (STAS) în industria alimentară

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)

Prof. Univ. Dr. Ing. Georgiana Codină (codina@fia.usv.ro)