

Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București
Facultatea de Agricultură



FIȘA DISCIPLINEI

TEHNICI DE CONSERVARE ȘI PRELUCRARE A PRODUSELOR AGRICOLE

STRUCTURA DISCIPLINEI

Programul de studii universitare de masterat	Agricultură durabilă
<i>Anul de studii</i>	II
<i>Semestrul</i>	2
<i>Regimul disciplinei</i>	Obligatorie / Aprofundare
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs - 2 ore; Laborator - 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs - 14 ore; Laborator - 4 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	6

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina "Tehnici de conservare și prelucrare a produselor agricole" urmărește: familiarizarea studenților masteranzi de la specializarea "Agricultură Durabilă", anul II cu problemele specifice, de actualitate ale agriculturii la nivel mondial, european și în România, în contextul tendințelor actuale de sporire a recoltelor de produse agro-alimentare corespunzător creșterilor demografice, pe fondul preocupărilor pentru calitatea produselor și pentru diminuarea impactului negativ al activităților agricole asupra mediului natural și asupra întregului lanț trofic. Modalități moderne de conservare și prelucrare a produselor agricole.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS

Capitolul I. Importanța conservării și prelucrării produselor agricole. Structurile economice și tehnice ale colectării și stocării - evoluția istorică și politică. Strategia colectării, stocării și prelucrării în România.

Capitolul II. Spații pentru conservarea și prelucrarea produselor agricole de origine vegetală.

Capitolul III. Procesele fiziologice în timpul conservării produselor agricole de origine vegetală. Procesele chimice și biologice în timpul prelucrării produselor agricole de origine vegetală.

Capitolul IV. Particularități ale conservării și prelucrării cerealelor, plantelor oleaginoase, cartofului, sfeclei pentru zahăr.

Capitolul V. Particularități ale conservării fructelor și legumelor.

LUCRĂRI PRACTICE – Laborator

Capitolul I. Cunoașterea instrumentelor, utilajelor și metodologiei pentru prelevarea și formarea probelor de laborator în domeniul produselor de origine vegetală. Aplicații practice privind luarea de probe din loturile depozitate. Activitate în grupuri de studenți. Dezbateri asupra aplicațiilor în cadrul grupei.

Capitolul II. Fluxul tehnologic al operațiunilor din centrele de recepționare și prelucrare a produselor de origine vegetală.

Capitolul III. Tendințe actuale în domeniile depozitării, conservării și prelucrării produselor agricole de origine vegetală. Studiu de caz.

BIBLIOGRAFIE

1. Roman Gh.V., Dumbravă M., Ion V., Dobrin Ionela, Marin D.I., Bucată Lenuța Iuliana, 2003. Condiționarea și conservarea recoltei la grâu. Determinarea calității pentru panificație. USAMV-OZUCA.București.
2. Dumbravă M., 2004. Tehnologia prelucrării produselor agricole. Editura „Ceres”, București.
3. Roman Gh.V., Epure Lenuța Iuliana, Toader Maria, IonV., 2010. Tehnologia obținerii și valorificării produselor de origine vegetală. Editura „Universitară”, București.
4. Roman Gh. V., Duda M., Matei Gh., Imbrea Fl., Timan A., 2011. Condiționarea și păstrarea produselor agricole. Editura „Universitară”, București.
5. Pomohaci N., Nămoșanu I., 1999. Tehnologia culturilor horticole. Editura „Ceres”, București.
6. Chira A., 2001. Calitatea produselor agricole și alimentare. Editura „Ceres”, București.
7. Dinescu S., Tontsch Anne-Marie, 2002. Creșterea vacilor pentru lapte. Editura „Ceres”, București.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală (%)
Curs	Prelegeri de curs însoțite de proiecții video (Power Point). Discuții cu studenții.	Examen scris și oral	60
Laborator	Discuții interactive, studii de caz, conversația, demonstrația, explicația, dezbateră, metode de lucru în grup.	Verificare pe parcurs	40
Alte activități			

Titularul activităților de curs și de lucrări practice: Conf.univ.dr. EPURE Lenuța Iuliana