

Programul de studii: **Inginerie si Management in Alimentatia Publica si Agroturism**

**ANEXA B2-IFR**

Disciplina: **PRINCIPII SI METODE DE CONSERVARE**

Anul de studii: **III**

Grupa: **3.1**

Semestrul: **6**

### CALENDARUL DISCIPLINEI

Peri- oada	Săptă- mâna	Seminar față în față (SF)		Seminar în sistem tutorat (ST)		Laborator (L)		Proiect (P)		EVALUĂRI	
		Tematica abordată	Nr. ore	Teme de control	Termen de predare/ nr.ore	Lucrare de laborator	Nr. ore	Tematica abordată	Nr. ore	Data	Forma (E/C/v/V)
Pregătire curentă	1					Protectia muncii in laborator	2				
	2					Determinarea momentului optim de recoltare a fructelor	2				
	3					Determinarea calității legumelor și fructelor proaspete prin apreciere pe cale senzoriala sau prin degustare	2				
	4					Determinarea greutateii specifice a fructelor și legumelor	2				
	5					Determinarea apei și a substanței uscate	2				

					din legume și fructe Conservarea prin acidifiere naturală-fermentația lactică					
6					Evaluare periodică	2			27.03	V
7					Conservarea prin acidifiere artificială( marinare)	2				
8					Conservarea prin deshidratare naturală și artificială	2				
9					Conservarea legumelor prin concentrare	2				
10					Conservarea legumelor și fructelor prin congelare	2				
11					Conservarea prin sarare	2				
12					Conservarea fructelor prin concentrare	2				
13					Conservarea prin afumare	2				
14					Evaluare periodică	2			22.05	V

Sesiune examene	1										
	2									11.06	V
	3									1.09- 12.09	V
	4										

Legendă: E – examen, C – colocviu, V – verificare pe parcurs

Coordonator de disciplină,  
**Conf. univ. dr. Mihaila Daniela Fanuta**

Cadru didactic activități aplicative,  
**Sef lucr. dr. Eremia Florentina**