

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

**ANEXA B2-IFR**

Disciplina: **TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR ANIMALE**

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					Tehnologia prelucrării primare a animalelor în unitățile de tăiere și aprecierea rezultatelor tăieri	2				
	2										
	3					Materii prime auxiliare folosite în industria produselor din carne	2				
	4										
	5					Tehnologii de preparare și fabricare a produselor din carne	2				
	6										
	7					Tehnologia obținerii laptelui	2				

					de consum					
	8									
	9				Tehnologia produselor lactate acide	2				
	10									
	11				Tehnologii generale de obținere a brânzeturilor	2				
	12									
	13				Producția piscicolă din iazuri, heleștee și valorificarea ei	2				
	14									
Sesiune examene	1									
	2								2.06	E
	3								1.09-12.09	E
	4									

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

Coordonator de disciplină,  
**Conf. Univ. Dr. Simion Mariana**

Cadru didactic activități aplicative,  
**Conf. Univ. Dr. Simion Mariana**