



TEMATICA PENTRU CONCURSUL

”STUDENT PENTRU O ZI”

CLASA: A XII-A

CALIFICARE PROFESIONALĂ: TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

PROBĂ SCRISĂ

1. Scheme tehnologice de fabricație din industria uleiului, zahărului și produselor zaharoase:

- fazele și operațiile tehnologice;

-utilajele din fluxul tehnologic, executarea operațiilor tehnologice cu prescripțiile din instrucțiunile tehnologice (parametrii tehnologici: temperaturi, durate, presiuni, acidități, sensul de circulație al agentului termic și al produselor).

2. Aprecierea efectului tehnologic al utilajelor și instalațiilor asupra materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite prin verificarea:

- însușirilor fizico-chimice la semințele de floarea-soarelui prin: determinarea masei hectolitrică, determinarea conținutului de apă;

- însușirilor fizico-chimice la sfecla de zahăr prin: determinarea conținutului de substanță uscată refractometric;

- însușirilor fizico-chimice la zahăr prin: determinarea conținutului de apă, determinarea conținutului de substanță uscată refractometric;

- însușirilor fizico-chimice la ulei prin: determinarea densității, determinarea acidității.

3. Planificarea etapelor proceselor tehnologice:

- Calcularea necesarului de materii prime și auxiliare;

4. Aprecierea efectului tehnologic al utilajelor și instalațiilor asupra materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite prin verificarea:

- însușirilor senzoriale (aspect, gust, miros culoare, consistență);
- însușirilor fizico-chimice (determinarea conținutului de umiditate, determinarea conținutului de NaCl);

5. Aprecierea efectului tehnologic al utilajelor și instalațiilor asupra produselor din legume și fructe prin verificarea:

- însușirilor senzoriale (aspect gust, miros, culoare, consistență);
- însușirilor fizico-chimice (conținutul de substanțe solubile prin metoda refractometrică, aciditate).

6. Forme de promovare a produselor:

- caracterizarea formelor de promovare: reclama (definire, funcții, reguli de realizare, realizare reclamă pentru un produs dat); relații cu publicul (definiție, modalități de realizare).

7. Tehnici de promovare a vânzărilor:

- mostre, reduceri de prețuri, cadouri promoționale, premii de fidelitate.
- realizarea unui instrument de promovare a vânzării pentru un produs dat, în anumite condiții.

Bibliografie

1. Drăgănescu C., Biochimie - Manual pentru clasele a X-a și a XI-a, Editura Didactică și pedagogică, București, 1991.
2. Leuștean I., Gheorghiu M., Marinescu, Efectuarea analizelor specifice în industria fermentativă, Editura Oscar Print București, 2008.
3. Bujeniță V., Cristea A., Popescu C., Obținerea vinului, Editura Oscar Print București, 2005;
4. Moldoveanu Gh., Niculescu N., Utilajul și tehnologia panificației și produselor făinoase, Manual pentru clasele a XI-a și a XII-a, Editura Didactică și Pedagogică, R. A., București, 1993.
5. Râpeanu R., Stamate E., Utilajul și tehnologia morăritului - Manual pentru clasele a IX-a și a X-a, Editura Didactică și Pedagogică, R. A., București, 1992.

6. Popescu Teodor, Popa Cătălina, Utilajul și tehnologia în industria fermentativă - Tehnologia berii, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1981.
7. Pană Olimpia, Utilajul și tehnologia în industria fermentativă – Tehnologia vinului, Editura Didactică și pedagogică, București, 1992.
8. *** Curriculum pentru clasa a XII-a, Calificarea Tehnician în industria alimentară, nivel 3, Ediția revizuită.
9. *** Standard de Pregătire Profesională, Calificarea Tehnician în industria alimentară, nivel 3, Ediția revizuită.

Informații suplimentare se pot obține la:

Decan, Prof. univ.dr.ing. Mircea OROIAN (m.oroian@fia.usv.ro)

Cadre didactice: Șef de lucrări univ. dr. ing. Sorina ROPCIUC (sorina.ropciuc@fia.usv.ro)

Șef de lucrări univ. dr. ing. Micșunica RUSU (rusum@fia.usv.ro)