

Principii și metode de conservare a produselor alimentare 2

Fond de timp alocat:

Curs – 3 h/săpt. (Prof.univ.dr.ing. Lucian Gavrilă, marți 16-19, BI 21)

Laborator – 2 h/săpt. (Asist.univ.dr.ing. ec. Cristina Gabriela Grigoraș, cf. orar, LIB)

Studiu individual – 30 h/sem.

Bibliografie recomandată:

1. Note de curs sem. 2, 2018;*
2. Banu, C. (coord.): Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I-II, Ed. Tehnică, București, 1998;*
3. Banu, C. (coord.): Principiile conservării produselor alimentare, Ed. AGIR, București, 2004;*
4. Tofan, I., Tofan, C.: Utilizarea frigului artificial la procesarea, depozitarea și comercializarea produselor alimentare perisabile, Ed. AGIR, București, 2002;
5. Banu, C. (coord.): Tratat de industrie alimentară. Probleme generale, ASAB, București, 2008;
6. Banu, C. (coord.): Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, ASAB, București, 2009;

* - bibliografie minimală obligatorie

Notare:

Număr de credite: 4

Forma de examinare: evaluare în timpul semestrului și examen final în sesiunea de vară

Ponderea notelor în nota finală:

- Lucrare semestrială de evaluare a cunoștințelor (2 h în cadrul laboratorului) – 25%
- Temă de casă – 25%
- Nota la laborator – 25%
- Examen final (scris) – 25%