

TEHNOLOGIA PRODUSELOR HORTICOLE

STRUCTURA

Programul de studii	HORTICULTURĂ - ID
Anul de studii	IV
Semestrul	I și II
Regimul disciplinei	DS
Numărul total de ore pe săptămână	SI – 2 ore; AA-1,5 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	SI – 56 ore; AA- 42 ore
Numărul de credite transferabile	10

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cunoașterea tehnologiilor de valorificare în stare proaspătă și prin prelucrare industrială a produselor horticole.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

STUDIU INDIVIDUAL	Nr. ore
Noțiuni introductive – Prezentarea disciplinei	0,5
Unitatea de învățare nr 1 - CARACTERIZAREA TEHNOLOGICĂ A PRODUSELOR HORTICOLE	7,5
Unitatea de învățare nr 2 - ASPECTE FIZIOLOGICE ALE VALORIFICĂRII PRODUSELOR HORTICOLE	2
Unitatea de învățare nr 3 - CALITATEA PRODUSELOR HORTICOLE	2
Unitatea de învățare nr 4 - RECOLTAREA PRODUSELOR HORTICOLE	2
Unitatea de învățare nr 5 - CONDIȚIONAREA PRODUSELOR HORTICOLE	4
Unitatea de învățare nr 6 - PĂSTRAREA ÎN STARE PROASPĂTĂ A PRODUSELOR HORTICOLE	4
Unitatea de învățare nr 7 - MANIPULAREA ȘI TRANSPORTUL PRODUSELOR HORTICOLE	2
Unitatea de învățare nr 8 - DEPOZITE ȘI DEPOZITAREA PRODUSELOR HORTICOLE	4
Unitatea de învățare nr 9 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A CĂPȘUNELOR ȘI FRUCTELOR DE ARBUȘTI FRUCTIFERI	1
Unitatea de învățare nr 10 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A FRUCTELOR DRUPACEE (SÂMBUROASE);	1
Unitatea de învățare nr 11 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A FRUCTELOR POMACEE (SEMINȚOASE);	2
Unitatea de învățare nr 12 - TEHNOLOGIA DE VALORIFICARE A NUCILOR	2
Unitatea de învățare nr 13 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A STRUGURILOR DE MASĂ	1
Unitatea de învățare nr 14 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A LEGUMELOR SOLANACEE DE LA CARE SE CONSUMĂ FRUCTELE	2
Unitatea de învățare nr 15 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A LEGUMELOR CUCURBITACEE	1
Unitatea de învățare nr 16 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A LEGUMELOR DE PĂSTĂI	1
Unitatea de învățare nr 17 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A LEGUMELOR DE FRUNZE ȘI A UNOR SPECII MAI PUȚIN RĂSPÂNDITE	1
Unitatea de învățare nr 18 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A LEGUMELOR BULBOASE	1
Unitatea de învățare nr 19 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A LEGUMELOR RĂDĂCINOASE	2
Unitatea de învățare nr 20 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A TUBERCULILOR DE CARTOFI	2
Unitatea de învățare nr 21 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A LEGUMELOR DIN GRUPA VERZEI	1

Unitatea de învățare nr 22 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII ÎN STARE PROASPĂTĂ A CIUPERCILOR COMESTIBILE CULTIVATE	2
Unitatea de învățare nr 23 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII FLORILOR	2
Unitatea de învățare nr 24 - TEHNOLOGIA VALORIFICĂRII SEMINTELOR ȘI MATERIALULUI SĂDITOR HORTICOL	2
Unitatea de învățare nr 25 - ASPECTE GENERALE PRIVIND VALORIFICAREA PRIN PRELUCRARE INDUSTRIALĂ A PRODUSELOR HORTICOLE	
Unitatea de învățare nr 26 - TEHNOLOGIA PRODUSELOR SEMIINDUSTRIALIZATE DIN FRUCTE	1
Unitatea de învățare nr 27 - TEHNOLOGIA PRODUSELOR SEMIINDUSTRIALIZATE DIN LEGUME	1
Unitatea de învățare nr 28 - TEHNOLOGIA CONSERVĂRII PRODUSELOR HORTICOLE PRIN DESHIDRATARE	1
Unitatea de învățare nr 29 - CONSERVAREA PRODUSELOR HORTICOLE PRIN CONCENTRARE	1
Unitatea de învățare nr 30 - TEHNOLOGIA PRODUSELOR PASTEURIZATE ȘI TERMOSTERILIZATE	1
Unitatea de învățare nr 31 - TEHNOLOGIA CONSERVĂRII PRODUSELOR HORTICOLE PRIN CONGELARE	1

ACTIVITĂȚI ASISTATE	Nr. ore
I - Proba medie analitică	3
II - Determinarea substanței uscate solubile pe cale refractometrică.	3
III - Determinarea acidității totale titrabile din produsele horticoale	3
IV - Determinarea acidului ascorbic din produsele horticoale	3
V - Prezentarea ambalajelor utilizate pentru produsele horticoale proaspete si procesate	4
VI - Determinarea momentului optim de recoltare a produselor horticoale. Testul de fermitate structurală.	4
VII - Determinarea calității fructelor proaspete prin apreciere pe cale senzorială sau prin degustare.	4
VIII - Prezentarea video a unei linii tehnologice moderne- tip RODA, de condiționare a merelor. Aspecte privind recoltarea, ambalarea și condiționarea produselor horticoale.	4
IX - Elemente de calcul privind pastrarea produselor horticoale in adaposturi simple	6
X - Elemente de calcul privind pastrarea produselor horticoale prin refrigerare	6
XI - Prezentarea unui depozit frigorific cu atmosfera controlata si a unei instalații de producerea sucului de mere	2

BIBLIOGRAFIE

- 1.Chira Adrian** - Suport de curs ID Tehnologia produselor horticoale
- 2. Chira A., Beceanu D.** – Tehnologia produselor horticoale. Editura Economică, București, 2003.
- 3. Chira A.,Beceanu D.,Pasca I.** – Fructe,legume si flori – Metode de prelungire a pastrarii in stare proaspata. Conserve de legume si fructe. Editura MAST,2020.
- 4. Chira A., Nicolae D.** - Tehnologia produselor horticoale. Indrumator de lucrari practice. AMC USAMV,2005

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
SI	Examen	Test grilă	40
AA	Testare	Test grilă	60
Alte activități			

Titularul activităților asistate: Prof.univ.dr. Chira Adrian