

Tehnologia valorificării produselor horticole ecologice

STRUCTURA

Programul de studii	Master Științe Horticole Ecologice
Anul de studii	II
Semestrul	III
Regimul disciplinei	DS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 1 oră; LP – 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 14 ore; LP – 28 ore
Numărul de credite transferabile	6

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

- Cunoașterea caracteristicilor produselor horticole ecologice in relatie cu tehnologia specifica de pastrare in stare proaspata
- Dobândirea de către studenți a unor competențe legate de conducerea procesului de pastrare in stare proaspata a produselor ecologice sau de procesare industrială a acestora;
- Capacitatea de a determina prin analize de laborator, caracteristicile calitative ale produselor horticole ecologice;
- -Dezvoltarea aptitudinilor de a gestiona procesul de pastrare in stare proaspata a produselor ecologice .

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive. Calitatea produselor horticole ecologice	2
Capitolul I Condiționarea produselor horticole ecologice	2
Capitolul II – Depozite si depozitarea produselor horticole ecologice	2
Capitolul III – Tehnologia valorificării în stare proaspătă a fructelor provenite din culturi ecologice	2
Capitolul IV – Tehnologia valorificării în stare proaspătă a strugurilor de masă proveniti din culturi ecologice.	2
Capitolul V – Tehnologia valorificării în stare proaspătă a legumelor provenite din culturi ecologice	2
Capitolul VI – Aspecte generale privind valorificarea prin prelucrare industrială a produselor horticole ecologice (deshidratare, congelare, concentrare, termosterilizare	2

LUCRĂRI PRACTICE	Nr. ore
Noțiuni introductive.	4
LP 1. Prezentarea unor aspecte privind recoltarea, ambalarea și condiționarea produselor horticole ecologice	6
LP 2. Elemente de calcul privind pastrarea produselor horticole ecologice	6
LP 3. Prezentarea unei ferme de produse horticole ecologice si a unei fabrici de procesare a produselor horticole ecologice	6
Colocviu	6

BIBLIOGRAFIE

1. Chira A., Beceanu D. – Tehnologia produselor horticole. Editura Economică, București, 2003.

2.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,2008.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Însusirea cunostintelor aferente pastrarii in stare proaspata si prelucrarii industriale a produselor horticole ecologice	Examen grilă	70%
LP	Capabilitatea de a cunoaste conditiile specifice de pastrare a produselor horticole ecologice in stare proaspata	Verificare pe parcurs	30%
Alte activități			

Titularul activităților de curs: prof. asociat. Bogoescu Marian

Titularul activităților de lucrări practice LP: prof. dr. Viorica Lagunovschi -Luchian