



LICEUL TEHNOLOGIC „Dumitru Mangeron” - BACĂU

Str. Aeroportului nr. 5, Bacău, 600324

Tel. 0234/575358, fax 0234/575365

E-mail: mangeron2002@yahoo.com,

Nr. 4535 / 13.07.2023

TEMATICĂ

Examen de diferențe pentru elevii cu cereri de continuare a studiilor liceale

Clasa a XI-a, Seral

An școlar: 2023-2024

Calificare profesională: *Tehnician în industria alimentară

MODULE – CLASA a IX-a

MI. Securitatea și sănătatea în muncă și protecția mediului în industria alimentară

Continuturi

1. Legislația și normele privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului, în industria alimentară
2. Echipamente de protecție individuală și de stingere a incendiilor
3. Factori de risc din industria alimentară
 - clasificarea factorilor de risc
 - efecte ale factorilor de risc
 - măsuri de prevenire ale factorilor de risc
4. Accidente de muncă și boli profesionale
 - definiții
 - clasificare
 - măsuri de prevenire
5. Surse de poluare din industria alimentară
 - clasificarea surselor de poluare
 - măsuri de prevenire și combatere a poluării

Bibliografie

1. Valentina Capotă, Adriana Coza, Cristina Brumar, Liliana Drăghici, Elisabeta Tache, Clasa IX, Filiera Tehnologică, profilul- *Resurse naturale și protecția mediului*, Manual industrie alimentara

2. Milcu V., Nichita L., Tache E., Coza A., Pregătire de bază în industria alimentară,
Ed. Oscar Print, București, 2002

Modul II. Operații de bază în laborator în industria alimentară

Continuturi

1. Dotarea tehnico materială a laboratorului de analize: vase, ustensile și aparatură de laborator
2. Operații curente de laborator pentru separarea și purificarea substanțelor
 - Filtrarea
 - Centrifugarea
 - Distilarea
3. Clasificarea metodelor de analiză senzorială
 - Metode: de apreciere a calității, de diferențiere a calității, de ordonare după rang, de descriere a calității
 - Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor
4. Principiile teoretice la analiză senzorială

Bibliografie

1. David, D.ș.a, Îndrumător pentru instruirea tehnologică și de laborator în industria alimentară, Ed. Ceres, București, 1984

MODULE CLASA a X-a

MI. Microbiologia și igiena în industria alimentară

Continuturi

1. Caracterizarea microorganismelor
 - Clasificarea microorganismelor
 - Prezentarea fiziologiei microorganismelor
2. Microorganisme utile și dăunătoare industriei alimentare
 - Microorganisme utile în obținerea unor produse alimentare: bacterii, drojdii, mucegaiuri
 - Microorganisme patogene
3. Reguli de igienă individuală în industria alimentară
4. Boli datorate consumului de alimente alterate
5. Factori care duc la contaminarea alimentelor

Bibliografie

1. Milcu V, Moisiu M. *Microbiologia resurselor naturale* – manual pentru clasa a X-a, Editura Oscar Print, București 2001
2. Nichita L., *Pregătire de bază în industria alimentară*, manual pentru clasa a X-a, Editura Oscar Print, București 2000

Modul II. Operații și utilaje în industria alimentară

Continuturi

1. Bilanț de materiale
 - Bilanț de materiale total
 - Bilanț de materiale parțial
2. Transportul materialelor
 - Transportul materialelor lichide și gazoase

- Transportul materialelor solide
- 3. Mărunțirea materialelor
- 4. Separarea amestecurilor
- 5. Operații bazate pe transfer de căldură

Bibliografie

1. Nichita L. *Pregătire de bază în industria alimentară*, manual pentru clasa a X-a, Editura Oscar Print, București 2000
2. Petculescu E., Onofrei I. – *Procese și aparate în industria alimentară*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1991.

