

**ANEXA 9 : Domeniul INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

<b>Nivel</b>	<b>Domeniul</b>	<b>Profilul postului/catedrei</b>	<b>Discipline/module din profilul postului / catedrei</b>	<b>Nr. crt.</b>
	<b>9. Industrie alimentară</b>	<b>Industrie alimentară</b>	<b>ANEXA 9</b>	
<b>Liceu</b>			Securitatea și sănătatea în muncă și protecția mediului în industria alimentară	1.
			Operații de bază în laborator în industria alimentară	2.
			Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală	3.
			Tehnologii generale în morărit și panificației	4.
			Tehnologii generale prelucrării cărnii, peștelui, laptelui și a legumelor și fructelor	5.
			Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă	6.
			Tehnologii generale în industria alimentară extractivă	7.
			Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	8.
			Efectuarea analizelor specifice în industria de morărit, panificație și produse făinoase	9.
			Efectuarea analizelor specifice în industria fermentativă	10.
			Monitorizarea aplicării măsurilor de igienă și protecția mediului în industria alimentară	11.
			Tehnica analizelor de laborator	12.
			Efectuarea analizelor specifice în industria alimentară extractivă	13.
			Efectuarea analizelor specifice la obținerea produselor de origine animală	14.
			Efectuarea analizelor specifice în industria prelucrării legumelor și fructelor	15.
			Protecția și securitatea muncii	16.
			Determinarea falsificărilor produselor alimentare prin analize de laborator	17.
			Aplicarea legislației în industria alimentară	18.
			Conducerea calității în industria alimentară	19.
			Controlul proceselor biochimice din industria alimentară	20.
			Tehnologii specifice în industria alimentară fermentativă	21.
			Tehnologii specifice de obținere a produselor de morărit și panificație	22.
			Protecția și securitatea muncii	23.
			Aplicarea măsurilor de igienă și protecția mediului în industria alimentară	24.
			Procese tehnologice în industria alimentară	25.
			Tehnologii specifice în industria alimentară extractivă	26.
			Tehnologii specifice de obținere a produselor de origine animală	27.
			Tehnologii specifice de prelucrare a legumelor și fructelor	28.
			Planificarea proceselor tehnologice din industria alimentară	29.
			Marketing în industria alimentară	30.
			Conducerea calității în industria alimentară	31.
			Pregătirea cerealelor pentru măcinare	32.
			Măcinarea grâului	33.
			Recepția și depozitarea cerealelor	34.
			Prelucrarea altor cereale	35.
			Procese biochimice în industria alimentară	36.
			Tehnologia fabricării pâinii, produselor de franzelărie și simigerie	37.
			Tehnologia obținerii semipreparatelor din patiserie	38.
			Fabricarea produselor de patiserie	39.

<b>Liceu</b>	<b>9. Industrie alimentară</b>	Fabricarea produselor făinoase	40.
		Valorificarea și comercializarea produselor de morărit și panificație	41.
		Fabricarea crupelor, produselor expandate și a fulgilor de cereale	42.
		Aplicarea măsurilor de igienă și siguranța alimentelor	43.
		Obținerea produselor lactate proaspete	44.
		Fabricarea conservelor din lapte	45.
		Tehnologia obținerii brânzeturilor	46.
		Fabricarea produselor lactate de desert	47.
		Aprecierea calității produselor de origine animală	48.
		Procese biochimice în industria alimentară	49.
		Prelucrarea animalelor în abator	50.
		Fabricarea preparatelor din carne	51.
		Valorificarea și comercializarea produselor de origine animală	52.
		Fabricarea conservelor și semiconservelor din carne și pește	53.
		Obținerea uleiului brut	54.
		Rafinarea uleiului brut	55.
		Fabricarea zahărului brut	56.
		Rafinarea zahărului brut	57.
		Pregătirea materiilor prime și auxiliare în industria uleiului	58.
		Pregătirea materiilor prime și auxiliare în industria zahărului	59.
		Tehnologia fabricării margarinei	60.
		Fabricarea produselor de caramelaj	61.
		Fabricarea drajeurilor	62.
		Obținerea produselor zaharoase gelificate	63.
		Obținerea produselor zaharoase din masa de fondant	64.
		Fabricarea halvalei	65.
		Fabricarea ciocolatei, prafului și untului de cacao	66.
		Fabricarea produselor de patiserie și cofetărie	67.
		Securitatea și sănătatea în muncă în industria alimentară	68.
		Tehnologia obținerii vinului	69.
		Obținerea vinurilor speciale	70.
		Fabricarea sucurilor și băuturilor răcoritoare	71.
		Fabricarea malțului	72.
		Tehnologia obținerii berii	73.
		Tehnologia prelucrării și conservării legumelor și fructelor	74.
		Tehnologia fabricării alcoolului rafinat din materii prime amidonoase	75.
Tehnologia fabricării alcoolului rafinat din melasă	76.		
<b>Învățământ profesional de 3 ani</b>		Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecția mediului în industria alimentară	77.
		Executarea operațiilor de bază în laborator în industria alimentară	78.
		Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală	79.
		Tehnologii generale în morărit și panificației	80.
		Tehnologii generale prelucrării cărnii, peștelui, laptelui și a legumelor și fructelor	81.
		Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă	82.
		Tehnologii generale în industria alimentară extractivă	83.
		Conservarea și pregătirea cerealelor pentru măcinș	84.
		Măcinarea cerealelor	85.
		Obținerea produselor intermediare și finite din grâu	86.

<b>Învățământ profesional de 3 ani</b>	<b>9. Industrie alimentară</b>	Fabricarea crupelor, produselor expandate și a fulgilor de cereal	87.
		Fabricarea semipreparatelor folosite în patiserie	88.
		Obținerea produselor de patiserie	89.
		Fabricarea produselor făinoase	90.
		Tehnici de ambalare	91.
		Prelucrarea carcaselor	92.
		Conservarea cărnii și a peștelui	93.
		Fabricarea preparatelor din carne	94.
		Fabricarea semiconservelor și a conservelor	95.
		Conservarea legumelor și fructelor prin metode termice	96.
		Conservarea legumelor și fructelor prin reducerea umidității	97.
		Conservarea legumelor și fructelor cu ajutorul zahărului	98.
		Conservarea legumelor și fructelor prin acidifiere	99.
		Valorificarea legumelor și fructelor prin tehnologii speciale	100.
		Fabricarea sucurilor din legume și fructe și a băuturilor răcoritoare	101.
		Lapte de consum	102.
		Produse lacto – acide	103.
		Fabricarea smântânii și a untului	104.
		Fabricarea brânzeturilor	105.
		Fabricarea conservelor de lapte	106.
		Fabricarea înghețatei	107.
		Fabricarea uleiului	108.
		Fabricarea margarinei și a shorteningurilor	109.
		Recepționarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii uleiului	110.
		Ambalarea și depozitarea uleiului, margarinei și shorteningurilor	111.
		Fabricarea zahărului	112.
Fabricarea produselor pe bază de zahăr și sirop de glucoză	113.		
Fabricarea ciocolatei	114.		
Fabricarea halvarei	115.		
Fabricarea produselor de cofetărie – patiserie	116.		
Obținerea vinului	117.		
Fabricarea alcoolului rafinat	118.		
Fabricarea drojdiei de panificație	119.		
Prepararea rachiurilor naturale	120.		
Prepararea vinurilor speciale	121.		
Condiționarea orzului în vederea malțificării	122.		
Fabricarea malțului	123.		
Fabricarea berii	124.		
Filtrarea și îmbutelierea berii	125.		
Pregătirea drojdiei pentru fermentarea primară	126.		
<b>Stagii de pregătire practică</b>		Recepționarea și gestionarea cerealelor	127.
		Conservarea și pregătirea cerealelor pentru măciniș	128.
		Măcinarea cerealelor	129.
		Obținerea produselor intermediare și finite din grâu	130.
		Fabricarea crupelor, produselor expandate și a fulgilor de cereale	131.
		Fabricarea semipreparatelor folosite în patiserie	132.
		Obținerea produselor de patiserie	133.
		Fabricarea produselor făinoase	134.
		Tehnici de ambalare	135.
		Prelucrarea carcaselor	136.
	Conservarea cărnii și a peștelui	137.	

<b>Stagii de pregătire practică</b>	<b>9. Industrie alimentară</b>	Fabricarea preparatelor din carne	138.
		Fabricarea semiconservelor și a conservelor	139.
		Lapte de consum	140.
		Produse lacto - acide	141.
		Fabricarea smântânii și a untului	142.
		Fabricarea brânzeturilor	143.
		Fabricarea conservelor de lapte	144.
		Fabricarea înghețatei	145.
		Conservarea legumelor și fructelor prin metode termice	146.
		Conservarea legumelor și fructelor prin reducerea umidității	147.
		Conservarea legumelor și fructelor cu ajutorul zahărului	148.
		Conservarea legumelor și fructelor prin acidifiere	149.
		Fabricarea sucurilor din legume și fructe și a băuturilor răcoritoare	150.
		Valorificarea legumelor și fructelor prin tehnologii speciale	151.
		Obținerea vinului	152.
		Fabricarea alcoolului rafinat	153.
		Prepararea vinurilor speciale	154.
		Prepararea rachiurilor naturale	155.
		Fabricarea drojdiei de panificație	156.
		Condiționarea orzului în vederea malțificării	157.
		Fabricarea malțului	158.
		Fabricarea berii	159.
		Pregătirea drojdiei pentru fermentația primară	160.
		Filtrarea și îmbutelierea berii	161.
		Recepționarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii uleiului	162.
		Fabricarea uleiului	163.
		Fabricarea margarinei și a shorteningurilor	164.
		Ambalarea și depozitarea uleiului, margarinei și shorteningurilor	165.
		Fabricarea zahărului	166.
		Fabricarea produselor de caramelaj, drajeuri, gelificate și din masă de fondant	167.
		Fabricarea halvalei	168.
		Fabricarea ciocolatei	169.
		Fabricarea produselor de cofetărie-patiserie	170.