



Digitally signed by
Biblioteca UTM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity of
this document

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Facultatea Tehnologie și Management în Industria
Alimentară
Catedra Enologie

**TEHNOLOGIA PRODUSELOR
ALIMENTARE**

(specializarea “Tehnologia zahărului și a
produselor zaharoase”)

Programul stagiului pentru practica inginerească

CHIȘINĂU
U.T.M.
2007

Conform planului nou de învățământ pentru ciclul I, aprobat de Ministerul Educației, Tineretului și Sportului, studenții trec practica inginerească în semestrul 5.

Prezentele indicații metodice conțin programul stagiului studenților pentru o durată de 5 săptămâni la întreprinderile industriei de zahăr și a produselor zaharoase.

Elaborare: conferențiar Antonovici A.

Redactor responsabil: dr., prof. Balanuță A.

Recenzent: lector superior Chiaburu V.

1. Scopul practicii

Studentii anului 3 efectuează practica inginerescă la întreprinderile industriei alimentare (făbriци de zahăr, de amidon și glucoză, produse zaharoase) după ce au studiat o bună parte din cursurile de specialitate.

Scopul acestei practici este de a permite studenților să-și aprofundeze și să fixeze cunoștințele teoretice însușite la disciplinele de specialitate la universitate.

Se urmărește ca studenții să cunoască schema tehnologică de fabricație a zahărului și a produselor zaharoase, să aplice cunoștințele acumulate la controlul proceselor de producție în diferite faze de fabricație și să însușească noțiunile necesare în domeniul organizării a întregii activități din întreprindere.