



## **TEMATICA PENTRU CONCURSUL**

### **”STUDENT PENTRU O ZI”**

**CLASA:** A XI-A

**CALIFICARE PROFESIONALĂ:** TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

/TEHNICIAN ANALIZE PRODUSE ALIMENTARE

### **SUSTINERE DE REFERATE CU TEMĂ LA ALEGERE DIN MODULELE DE SPECIALITATE**

1. Descrierea principiilor alimentare - glucide, lipide și rolul lor în obținerea produselor alimentare.
2. Importanța glucidelor în alimentație și în procesele tehnologice de obținere a produselor alimentare.
3. Importanța lipidelor (gliceride) în alimentație și în procesele tehnologice de obținere a produselor alimentare.
4. Sucurile naturale- beneficii pentru organism.
5. Materii prime pentru fabricarea pâinii.
6. Pâinea și totul despre ea.
7. Materii prime din industria fermentativă: struguri, orz, apă.
8. Semifabricate din industria fermentativă: must de struguri.
9. Produse finite din industria fermentativă: vin, bere.

Condiții de participare:

- Referatele se vor realiza în echipe de maximum doi elevi, coordonați de un profesor;
- Susținerea referatelor se va face prin prezentare PowerPoint.

Informații suplimentare se pot obține la:

Decan, Prof. univ.dr.ing. Mircea OROIAN ([m.oroian@fia.usv.ro](mailto:m.oroian@fia.usv.ro))

Cadre didactice: Șef de lucrări univ. dr. ing. Sorina ROPCIUC ([sorina.ropciuc@fia.usv.ro](mailto:sorina.ropciuc@fia.usv.ro))