

ANEXA 9 : Domeniul INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Nivel	Domeniul	Profilul postului/catedrei	Discipline din profilul postului/catedrei	Nr. crt.
	9. Industrie alimentară	Industrie alimentară	ANEXA 9	
Liceu			Materii prime și materiale în industria alimentară	1.
			Operații și utilaje în industria alimentară	2.
			Sănătatea și securitatea muncii	3.
			Microbiologia și igiena în industria alimentară	4.
			Operații de bază în laborator	5.
			Tehnologii generale în morărit și panificației	6.
			Tehnologii generale prelucrării cărnii, peștelui, laptelui și a legumelor și fructelor	7.
			Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă	8.
			Tehnologii generale în industria alimentară extractivă	9.
			Recepționarea și gestionarea cerealelor	10.
			Conservarea și pregătirea cerealelor pentru măcinș	11.
			Măcinarea cerealelor	12.
			Obținerea produselor intermediare și finite din grâu	13.
			Fabricarea crupelor, produselor expandate și a fulgilor de cereale	14.
			Fabricarea semipreparatelor folosite în patiserie	15.
			Obținerea produselor de patiserie	16.
			Fabricarea produselor făinoase	17.
			Tehnici de ambalare	18.
			Prelucrarea carcaselor	19.
			Conservarea cărnii și a peștelui	20.
			Fabricarea preparatelor din carne	21.
			Fabricarea semiconservelor și a conservelor	22.
			Lapte de consum	23.
			Produse lacto - acide	24.
			Fabricarea smântânii și a untului	25.
			Fabricarea brânzeturilor	26.
			Fabricarea conservelor de lapte	27.
			Fabricarea înghețatei	28.
			Conservarea legumelor și fructelor prin metode termice	29.
			Conservarea legumelor și fructelor prin reducerea umidității	30.
			Conservarea legumelor și fructelor cu ajutorul zahărului	31.
			Conservarea legumelor și fructelor prin acidifiere	32.
			Fabricarea sucurilor din legume și fructe și a băuturilor răcoritoare	33.
			Valorificarea legumelor și fructelor prin tehnologii speciale	34.
			Obținerea vinului	35.
			Fabricarea alcoolului rafinat	36.
			Prepararea vinurilor speciale	37.
			Prepararea rachiurilor naturale	38.
			Fabricarea drojdiei de panificație	39.
			Condiționarea orzului în vederea malțificării	40.
			Fabricarea malțului	41.

Liceu			Fabricarea berii	42.
			Pregătirea drojdiei pentru fermentația primară	43.
			Filtrarea și îmbutelierea berii	44.
			Recepționarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii uleiului	45.
			Fabricarea uleiului	46.
			Fabricarea margarinei și a shorteningurilor	47.
			Ambalarea și depozitarea uleiului, margarinei și shorteningurilor	48.
			Fabricarea zahărului	49.
			Fabricarea produselor de caramelaj, drajeuri, gelificate și din masă de fondant	50.
			Fabricarea halvarei	51.
			Fabricarea ciocolatei	52.
			Fabricarea produselor de cofetărie-patiserie	53.
			Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	54.
			Efectuarea analizelor specifice în industria de morărit, panificație și produse făinoase	55.
			Efectuarea analizelor specifice în industria fermentativă	56.
			Monitorizarea aplicării măsurilor de igienă și protecția mediului în industria alimentară	57.
			Tehnica analizelor de laborator	58.
			Efectuarea analizelor specifice în industria alimentară extractivă	59.
			Efectuarea analizelor specifice la obținerea produselor de origine animală	60.
			Efectuarea analizelor specifice în industria prelucrării legumelor și fructelor	61.
			Protecția și securitatea muncii	62.
			Determinarea falsificărilor produselor alimentare prin analize de laborator	63.
			Aplicarea legislației în industria alimentară	64.
			Conducerea calității în industria alimentară	65.
			Controlul proceselor biochimice din industria alimentară	66.
			Tehnologii specifice în industria alimentară fermentativă	67.
			Tehnologii specifice de obținere a produselor de morărit și panificație	68.
			Protecția și securitatea muncii	69.
			Aplicarea măsurilor de igienă și protecția mediului în industria alimentară	70.
			Procese tehnologice în industria alimentară	71.
			Tehnologii specifice în industria alimentară extractivă	72.
			Tehnologii specifice de obținere a produselor de origine animală	73.
			Tehnologii specifice de prelucrare a legumelor și fructelor	74.
			Planificarea proceselor tehnologice din industria alimentară	75.
			Marketing în industria alimentară	76.
			Conducerea calității în industria alimentară	77.
			Operații și utilaje în industria alimentară	78.
			Pregătirea cerealelor pentru măcinare	79.
			Măcinarea grâului	80.
			Recepția și depozitarea cerealelor	81.
			Prelucrarea altor cereale	82.
			Procese biochimice în industria alimentară	83.

Liceu			Tehnologia fabricării pâinii, produselor de franzelărie și simigerie	84.
			Tehnologia obținerii semipreparatelor din patiserie	85.
			Fabricarea produselor de patiserie	86.
			Fabricarea produselor făinoase	87.
			Valorificarea și comercializarea produselor de morărit și panificație	88.
			Fabricarea crupelor, produselor expandate și a fulgilor de cereale	89.
			Securitatea și sănătatea în muncă în industria alimentară	90.
			Aplicarea măsurilor de igienă și siguranța alimentelor	91.
			Operații și utilaje în industria alimentară	92.
			Obținerea produselor lactate proaspete	93.
			Fabricarea conservelor din lapte	94.
			Tehnologia obținerii brânzeturilor	95.
			Fabricarea produselor lactate de desert	96.
			Aprecierea calității produselor de origine animală	97.
			Procese biochimice în industria alimentară	98.
			Prelucrarea animalelor în abator	99.
			Fabricarea preparatelor din carne	100.
			Valorificarea și comercializarea produselor de origine animală	101.
			Fabricarea conservelor și semiconservelor din carne și pește	102.
			Securitatea și sănătatea în muncă în industria alimentară	103.
			Aplicarea măsurilor de igienă și siguranța alimentelor	104.
			Operații și utilaje în industria alimentară	105.
			Obținerea uleiului brut	106.
			Rafinarea uleiului brut	107.
			Fabricarea zahărului brut	108.
			Rafinarea zahărului brut	109.
			Pregătirea materiilor prime și auxiliare în industria uleiului	110.
			Pregătirea materiilor prime și auxiliare în industria zahărului	111.
			Procese biochimice în industria alimentară	112.
			Tehnologia fabricării margarinei	113.
			Fabricarea produselor de caramelaj	114.
			Fabricarea drajeurilor	115.
			Obținerea produselor zaharoase gelificate	116.
			Obținerea produselor zaharoase din masa de fondant	117.
			Fabricarea halvarei	118.
			Fabricarea ciocolatei, prafului și untului de cacao	119.
			Fabricarea produselor de patiserie și cofetărie	120.
			Securitatea și sănătatea în muncă în industria alimentară	121.
			Aplicarea măsurilor de igienă și siguranța alimentelor	122.
			Operații și utilaje în industria alimentară	123.
			Tehnologia obținerii vinului	124.
			Obținerea vinurilor speciale	125.
			Fabricarea sucurilor și băuturilor răcoritoare	126.
			Fabricarea malțului	127.

Liceu		Procese biochimice în industria alimentară	128.
		Tehnologia obținerii berii	129.
		Tehnologia prelucrării și conservării legumelor și fructelor	130.
		Tehnologia fabricării alcoolului rafinat din materii prime amidonoase	131.
		Tehnologia fabricării alcoolului rafinat din melasă	132.
		Securitatea și sănătatea în muncă în industria alimentară	133.
		Aplicarea măsurilor de igienă și siguranța alimentelor	134.
An de completare		Aprecierea valorii nutritive a alimentelor	135.
		Tehnici de ambalare	136.
		Prepararea tipurilor de aluat pentru obținerea produselor de patiserie	137.
		Prepararea aluaturilor pentru produse făinoase	138.
		Prelucrarea aluaturilor pentru fabricarea produselor făinoase	139.
		Coacerea și uscarea	140.
		Pregătirea materiilor prime și auxiliare	141.
		Fabricarea semipreparatelor folosite în patiserie	142.
		Prelucrarea aluaturilor pentru obținerea produselor de patiserie	143.
		Aprecierea valorii nutritive a alimentelor	144.
		Recepționarea și gestionarea cerealelor	145.
		Măcinarea cerealelor	146.
		Cernerea produselor rezultate din măcinare	147.
		Sortarea și curățirea grâșurilor	148.
		Transferul de căldură la prelucrarea cerealelor	149.
		Obținerea produselor intermediare și finite din grâu	150.
		Fabricarea crupelor, produselor expandate și a fulgilor de cereale	151.
		Aprecierea valorii nutritive a alimentelor	152.
		Prepararea vinurilor speciale	153.
		Fabricarea alcoolului rafinat din materii prime amidonoase	154.
		Fabricarea drojdiei de panificație	155.
		Fabricarea alcoolului rafinat din melasă	156.
		Prelucrarea termică a materiilor prime din industria fermentativă	157.
		Aprecierea valorii nutritive a alimentelor	158.
		Pregătirea materiilor prime și auxiliare	159.
		Obținerea uleiului din alte materii prime oleaginoase	160.
		Metode moderne de rafinare a uleiului brut	161.
		Fabricarea margarinei și a shorteningurilor	162.
		Ambalarea și depozitarea uleiului, margarinei și shorteningurilor	163.
		Prelucrarea termică a materiilor prime și a produselor finite	164.
		Aprecierea valorii nutritive a alimentelor	165.
		Pregătirea materiilor prime și auxiliare	166.
		Fabricarea zahărului	167.
		Fabricarea halvarei	168.
		Fabricarea ciocolatei și a produselor de cofetărie	169.
		Fabricarea produselor de caramelaj	170.
		Fabricarea drajeurilor	171.

An de completare			Fabricarea produselor zaharoase gelificate	172.
			Fabricarea produselor din masa de fondant	173.
			Prelucrarea termică a materiilor prime și a produselor finite	174.
			Aprecierea valorii nutritive a alimentelor	175.
			Brasajul	176.
			Fermentarea și maturarea berii	177.
			Filtrarea și îmbutelierea berii	178.
			Fabricarea malțului	179.
			Pregătirea drojdiei pentru fermentarea primară	180.
			Prelucrarea termică a materiilor prime și a produselor finite	181.
			Aprecierea valorii nutritive a alimentelor	182.
			Pregătirea legumelor și fructelor în vederea conservării	183.
			Conservarea legumelor și fructelor prin metode termice	184.
			Conservarea legumelor și fructelor prin reducerea umidității	185.
			Conservarea legumelor și fructelor cu ajutorul zahărului	186.
			Conservarea legumelor și fructelor prin acidifiere	187.
			Fabricarea sucurilor din legume și fructe și a băuturilor răcoritoare	188.
			Valorificarea legumelor și fructelor prin tehnologii speciale	189.
			Prelucrarea termică a materiilor prime	190.
			Aprecierea valorii nutritive a alimentelor	191.
			Prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare	192.
			Pregătirea semifabricatelor	193.
			Fabricarea prospăturilor, semiafumatelor și a preparatelor pasteurizate	194.
			Fabricarea afumăturilor și a specialităților	195.
			Fabricarea preparatelor crude, afumate și uscate	196.
			Fabricarea semiconservelor și a conservelor din carne	197.
			Fabricarea produselor din pește	198.
			Conservarea cărnii și peștelui cu ajutorul frigului artificial	199.
			Conservarea cărnii și peștelui cu ajutorul căldurii	200.
			Aprecierea valorii nutritive a alimentelor	201.
			Fabricarea produselor lactate acide	202.
			Obținerea smântânii	203.
			Prepararea cașului	204.
			Obținerea conservelor din lapte	205.
			Fabricarea untului	206.
			Fabricarea înghețatei	207.
			Fabricarea brânzeturilor	208.
			Prelucrarea termică a materiilor prime	209.
Școala de arte și meserii			Conservarea și pregătirea cerealelor pentru măciniș	210.
			Fabricarea pâinii	211.
			Sacrificarea animalelor și prelucrarea primară a cărnii și peștelui	212.
			Obținerea laptelui de consum	213.
			Conservarea prin frig a legumelor și fructelor	214.

Școala de arte și meserii			Obținerea vinului	215.
			Rachiuri naturale	216.
			Pregătirea orzului pentru malțificare	217.
			Condiționarea și uscarea semințelor oleaginoase	218.
			Ulei brut	219.
			Ulei rafinat	220.