

MATERII PRIME VEGETALE ȘI ANIMALE MODIFICATE GENETIC

STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DF
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L – 28 ore
Numărul de credite transferabile	3

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina are ca obiectiv însușirea de către studenți a cunoștințelor teoretice și practice privind materiile prime agroalimentare modificate genetic și folosirea acestora în procesul tehnologic de prelucrare. Cunoașterea și clasificarea principalelor materii prime folosite în industria alimentară; asigurarea cunoștințelor elementare legate de procesul de fabricare a unor produse alimentare. Modificările genetice au fost folosite pentru a ameliora calitatea unor plante din punct de vedere al compoziției, caracteristicilor funcționale sau proprietăților senzoriale.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 - Definirea termenului de organism modificat genetic	2
Capitolul 2 - Reglementările europene privind utilizarea OMG în industria alimentară	4
Capitolul 3 - Procedurile specifice pentru autorizarea utilizării OMG ca materii prime agro-alimentare	4
Capitolul 4 - Clasificarea OMG utilizate ca materii prime agroalimentare	4
Capitolul 5 - Materii prime de origine vegetală, modificate genetic	4
Capitolul 6 - Materii prime de origine animală, modificate genetic	4
Capitolul 7 - Restricții și interdicții în utilizarea OMG ca materii prime agroalimentare	6

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Protecția muncii	2
2. Regulamentul (CE) nr. 258/97 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 ianuarie 1997 privind alimentele și ingredientele alimentare	4
3. Clasificarea materiilor prime utilizate în industria alimentară: materii prime obținute industrial; materii prime obținute ecologic; materii prime modificate genetic	4
4. Influența consumatorilor cu privire la utilizarea produselor modificate genetic în alimentație	4
5. Mijloace de informare acceptate de consumator a produselor modificate genetic	4
6. Principalele organisme care reglementează utilizarea produselor modificate genetic în industria alimentară	2
7. Tipuri de alimente în care se pot include produse modificate genetic	4
8. Avantajele și dezavantajele utilizării produselor modificate genetic	4

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. (coordonator), 2013. Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.

2. Costin G.M., Segal Rodica, 2001. Alimente pentru nutriție specială, Ed. Academica, Galați.
3. Nistor Lucica, 2021 - Materii prime agroalimentare - Lucrări practice, Editura Ex Terra Aurum, București.
4. Nistor Lucica, 2022. Materii prime agroalimentare - Note de curs, Ed.Pim, Iași.

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Colocviu (probă scrisă)	70
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare prin probe scrise (test de laborator)	30

Titularul activităților de curs: Șef lucr. dr. NISTOR Lucica

Titularul activităților de lucrări practice L: Șef lucr. dr. NISTOR Lucica