

METODE ȘI TEHNICI DE ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
Anul de studii	III
Semestrul	6
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	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina își propune să introducă studenților noțiuni legate de autoritățile de verificare competente, precum și a metodelor de implementare a verificărilor produselor alimentare și urmărește însușirea principalelor noțiuni legate de metodele și tehnicile de verificare în protecția consumatorului și intercorelarea noțiunilor de tehnologii, asigurarea calității și impactul tehnologiei asupra calității produselor finite și a siguranței consumatorului

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Noțiuni introductive - protecția consumatorului: drepturile consumatorului, autorități de verificare și control, atribuții ale autorităților în domeniul protecției consumatorului	4
Capitolul II - Metode și tehnici de verificare a etichetării și ambalării produselor alimentare: verificarea produselor de origine animală (carne, lapte, produse lactate, ouă, miere); verificarea produselor de origine vegetală (vin, băuturi distilate, bere, cereale și produse derivate, grăsimi vegetale, produse zaharoase, sucuri de legume și fructe, conserve de legume și fructe)	12
Capitolul III – Metode și tehnici de verificare a trasabilității și etichetarea organismelor modificate genetic	4
Capitolul IV – Metode și tehnici de verificare a ambalării și etichetării produselor ecologice, a celor tradiționale, cu denumire de origine protejată, indicație geografică protejată și specialitate tradițională garantată	4
Capitolul V. Influența factorului uman în managementul verificării din domeniul protecției consumatorului	4

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Organisme de verificare și control la nivel european și național; atribuții și plan comun de acțiune	4
2. Metode și tehnici de verificare a cărnii și a produselor din carne - studiu de caz	6
3. Metode și tehnici de verificare a laptelui și a produselor lactate - studiu de caz	6
4. Metode și tehnici de verificare a cerealelor, făinii de grâu, a pâinii și a produselor derivate - studiu de caz	6
5. Metode și tehnici de verificare a ambalării și etichetării produselor ecologice, a celor tradiționale - studiu de caz	2
6. Test din temele studiate la lucrări practice	2
7. Sedimentarea. Calculul vitezei de sedimentare în regim turbulent	2

BIBLIOGRAFIE

1. Autoritatea pentru Protecția Consumatorului, 2015. Protecția consumatorului, Ghid legislativ, Editura Hamangiu, București.
2. Food and agriculture organization, world health organization of the united nations, 2002. Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control system.
3. Sitnikov Cătălina Soriana, Bocean C.G., 2010. New Approaches of Consumers' Protection in Terms of Management Systems' International Standards Evolution, Amfiteatru Economic , Vol XII, No. 28.
4. Petrescu I., Dinu V., Ștefănescu Camelia and Dobrescu E., 2010. Human Factor's Involvement in the Consumer Protection Management, Vol XII, No. 28.

EVALUARE

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	Teste de laborator	30

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. BAHACIU Gratiela Victoria

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf. univ. dr. BAHACIU Gratiela Victoria