

## PRODUSE TRADIȚIONALE ȘI ECOLOGICE

### STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
<i>Anul de studii</i>	III
<i>Semestrul</i>	5
<i>Regimul disciplinei</i>	DF
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs – 2 ore; L - 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore; L - 28 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	4

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Formarea capacității de analiză, înțelegere și acumulare a elementelor ce alcătuiesc complexul tehnologiilor agricole specifice modului de producție tradițional și ecologic, a particularităților acestuia referitoare la raporturile cu mediul înconjurător, al aspectelor legislative specifice.

Dobândirea competențelor generale în ce privește metode și tehnici moderne de realizare a unui proiect viabil (produs tradițional și/sau ecologic) în domeniul ingineriei și interdisciplinare

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive	2
Capitolul I - Introducere și definiții	2
Capitolul II - Produsul tradițional național	2
Capitolul III - Rețete consacrate românești	2
Capitolul IV - Denumiri de origine protejate; indicații geografice; specialități tradiționale garantate	4
Capitol V - Legislație națională și comunitară	2
Capitolul VI - Tehnologii de obținere a produselor tradiționale românești în funcție de domeniul de proveniență (lapte, carne, morărit-panificație etc)	4
Capitolul VII - Produsul ecologic, noțiuni generale și definiții	4
Capitolul VIII - Tehnologii de obținere a produselor ecologice	6

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Măsurile de protecție a muncii în laborator	2
2. Descrierea modului de prezentare a unui produs tradițional, ambalare, etichetare și comercializare (aplicație practică)	2
3. Prezentarea caracteristicilor calitative ale produsului tradițional în funcție de domeniul de proveniență (lapte, carne, pește, morărit-panificație; studiu de caz)	4
4. Prezentarea caracteristicilor calitative ale materiilor prime folosite la obținerea produselor tradiționale în funcție de domeniul de proveniență (lapte, carne, pește, morărit-panificație etc); studiu de caz	4
5. Prezentarea caracteristicilor calitative ale produsului alimentar obținut și atestat după o rețea consacrată în funcție de domeniul de proveniență (lapte, carne, pește, morărit-panificație etc); studiu de caz	4
6. Prezentarea caracteristicilor calitative ale produsului alimentar obținut și atestat în funcție de schema de calitate; studiu de caz	4

7. Descrierea modului de prezentare a unui aliment ecologic: ambalare, etichetare, comercializare - aplicație practică; studiu de caz	2
8. Cunoașterea, interpretarea și aplicarea legislației privind aplicarea agriculturii ecologice în România	2
9. Procesul de conversie la producția agricolă ecologică	2
10. Evaluare	2

#### BIBLIOGRAFIE

1. REGULAMENTUL (UE) NR. 1151/2012 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare/ Structura "DOCUMENT UNIC" - Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare).
2. Ordinului nr. 724/2013 privind atestarea produselor tradiționale.
3. ORDIN privind înregistrarea rețetelor consacrate, precum și atestarea produselor alimentare obținute conform rețetelor consacrate (pdf)
4. O R D I N nr. 394/2014 privind atestarea produselor alimentare obținute conform rețetelor consacrate românești
5. <http://eur-lex.europa.eu>
6. <http://ec.europa.eu/food/index.en.htm>
7. <http://www.anpcnet.ro/ro/>
8. <http://wwwansv.ro/>

#### EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Colocviu (probă scrisă)	80
<b>L</b>	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise; susținere de referat	20

Titularul activităților de curs: Șef lucr. dr. MALOȘ Iuliu Gabriel

Titularul activităților de seminar L: Șef lucr. dr. MALOȘ Iuliu Gabriel