

MERCEOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
Anul de studii	IV
Semestrul	7
Regimul disciplinei	DI
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

Însușirea cunoștințelor privind promovarea și valorificarea produselor în stare proaspătă, valorificarea produselor prin utilizarea diferitelor metode de conservare; caracterizarea produselor finite; diversificarea produselor alimentare; formarea unei gândiri tehnice și economice în domeniul industriei alimentare, a tehnologiei de prelucrare a materiilor prime de origine vegetală, cunoașterea tehnologiilor și utilajelor folosite în fabricație, precum și a tuturor fenomenelor implicate în obținerea acestor produse; cunoșterea metodelor, tehnicilor și tehnologiilor de control a produselor alimentare în vederea determinării calității acestora.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Obiectul și funcțiile merceologiei	2
Capitolul II - Proprietăți generale ale mărfurilor	4
Capitolul III - Calitatea mărfurilor alimentare	4
Capitolul IV - Metode de lucru utilizate în merceologie	4
Capitolul V - Caracteristicile merceologiei alimentare	2
Capitolul VI - Clasificarea și codificarea mărfurilor alimentare	2
Capitolul VII - Standardizarea, auditarea și certificarea	2
Capitolul VIII - Depozitarea și conservarea mărfurilor alimentare	2
Capitolul IX - Determinarea calității produselor alimentare	6

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Norme specifice de securitatea muncii.	2
2. Recepția cantitativă și calitativă a loturilor; metode de determinare a calității mărfurilor alimentare	4
3. Gradarea cerealelor, leguminoaselor, oleaginoaselor etc.	4
4. Aprecierea merceologică a zahărului, băuturilor alcoolice și non-alcoolice	4
5. Aprecierea merceologică a laptelui și produselor lactate	4
6. Aprecierea merceologică a cărnii și a produselor din carne	4
7. Aprecierea merceologică a ouălor, peștelui și produselor din pește	4
8. Aprecierea merceologică a grăsimilor alimentare	2

BIBLIOGRAFIE

1. Bologa N., Burda A., 2004. Merceologia alimentară Editura Oscar Print.
2. Maftei M., Ianițchi Daniela, Vlad I., 2021. Merceologia produselor alimentare - note de curs, Editura Pim.

3. Maftei M., Vlad I., Ianițchi Daniela, 2023. Merceologia produselor alimentare - îndrumător de lucrări practice, Editura Pim.
4. Pop Cecilia, Pop M., 2006. Merceologia produselor alimentare, Editura Edict.

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	Evaluare sumativă prin examen	70
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare prin verificări pe parcurs	30

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. MAFTEI Marius Laurian

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf. univ. dr. MAFTEI Marius Laurian