

AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

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

Diversificarea și aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice referitoare la tipurile de ambalaje și tehnicile de ambalare utilizate în industria alimentară; formularea de judecăți de valoare referitoare la avantajele și dezavantajele folosirii diverselor tipuri de ambalaje și a modului în care acestea influențează și păstrează calitatea produsului alimentar; importanța designului în promovarea produselor alimentare; cunoașterea legislației privind etichetarea alimentelor.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I – Introducere; terminologie; clasificarea ambalajelor	2
Capitolul II - Funcțiile ambalajului și ale etichetei; designul în industria ambalajelor.	2
Capitolul III - Factori care influențează producerea și utilizarea ambalajelor.	2
Capitolul IV - Sticla - material de ambalaj; ambalaje din sticlă	2
Capitolul V - Materiale metalice utilizate pentru confecționarea ambalajelor; ambalaje metalice	4
Capitolul VI - Materiale celulozice utilizate pentru confecționarea ambalajelor; ambalaje din material celulozic	4
Capitolul VII - Materiale plastice utilizate pentru confecționarea ambalajelor; ambalaje din materiale plastice și materiale complexe	4
Capitolul VIII - Metode și tehnici de ambalare a produselor alimentare.	2
Capitolul IX - Ambalarea produselor granulare, pulverulente și bucăți; dozatoare volumetrice și gravimetrice; ambalarea produselor cu consistență păstoasă; mașini de ambalare prin măsurare-dozare	3
Capitolul X - Ambalarea produselor alimentare lichide; mașini de îmbuteliere (gravitaționale, sub presiune, izobarometrice); ambalarea în ambalaje flexibile; mașini de formare, umplere și închidere	3

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Locul și rolul ambalării și al ambalajului în producerea și comercializarea alimentelor	2
2. Prezentarea ambalajelor din sticlă; prezentarea ambalajelor metalice	2
3. Prezentarea ambalajelor din materiale celulozice	2
4. Prezentarea ambalajelor din material plastic	2
5. Prezentarea ambalajelor din material complexe	2
6. Pregătirea ambalajelor în vederea ambalării; spălarea, igienizarea și sterilizarea ambalajelor	2

7. Determinarea dimensiunilor ambalajelor și încadrarea lor în limitele de toleranțe admise; controlul calității ambalajelor	2
8. Dozarea produselor alimentare.	2
9. Mașini de ambalare a produselor lichide și păstoase; mașini de ambalare în ambalaje flexibile; mașini de ambalare în ambalaje de carton; mașini de ambalare în ambalaje termoformate	4
10. Etichetarea; adezivi; mașini de etichetat	2
11. Închiderea ambalajelor; accesorii de închidere și supraînchidere a ambalajelor	2
12. Legislația referitoare la ambalaje și ambalare	2
13. Elemente de design al ambalajelor și etichetei	2

BIBLIOGRAFIE

1. Grumuzescu A.M., Holban Alina Maria, 2018. Food packaging and preservation, Elsevier - Academic Press.
2. Piergiovanni L., Limbo Sara, 2016. Food packaging materials, Springer International Publishing.
3. Turtoi Maria, 2000. Materiale de ambalaj și ambalaje pentru industria alimentară, Editura Alma, Galați.
4. Turtoi Maria, 2004. Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica, Galați.
5. *** Standarde pentru ambalaje. Legislația în vigoare privind ambalarea și etichetarea alimentelor.

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 forma de verificare examen (probă orală)	60
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	40

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. TUDORACHE Minodora

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf. univ. dr. TUDORACHE Minodora