

ALIMENTE FUNCȚIONALE ȘI ALIMENTE ORGANICE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	III
<i>Semestrul</i>	5
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină opțională de specialitate
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs – 2 ore; Lab - 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs – 28 ore; Lab - 28.ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Obiectivul disciplinei este cel de formare a unei gândiri tehnice și economice în domeniul industriei alimentare, de însușire a noțiunilor teoretice și practice legate de structura materiilor prime și auxiliare folosite în tehnologia obținere a alimentelor funcționale și alimentelor organice, a proceselor specifice domeniului, a principalelor produse obținute, a posibilelor defecte și a modului de remediere.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Capitolul 1. Tendințe și reglementări privind alimentele funcționale și alimentele organice.	2
Capitolul 2. Tendințe și reglementări privind alimentele și beneficii pentru sănătate	2
Capitolul 3. Alimente funcționale din cereale.	4
Capitolul 4. Alimente funcționale din lapte.	2
Capitolul 5. Uleiuri și grăsimi funcționale	2
Capitolul 6. Probiotice, prebiotice, parabiotice, psihobiotice	4
Capitolul 7. Alimente îmbogățite cu fibre alimentare.	2
Capitolul 8. Alimentele fortificate. Tendințe și tehnologii specifice.	2
Capitolul 9. Alimente organice- principii, clasificari, tendințe	4
Capitolul 10. Alimente organice- Tehnologii de obținere.	4

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Măsuri de protecție a muncii în laborator. Prezentarea tehnicii și aparaturii de laborator. Prezentarea principalelor analize pentru stabilirea calitatii produselor finite.	2
Scheme de fabricație pentru produse funcționale din cereale - parametrii tehnologici	4
Scheme de fabricație pentru produse funcționale din lapte - parametrii tehnologici	4
Scheme de fabricație pentru produse funcționale din prebiotice și probiotice - parametrii tehnologici	4
Produse alimentare fortificate. Studiu comparativ laborator.	2
Produse alimentare organice. Studiu comparativ laborator	4
Produse alimentare îmbogățite cu fibre. Studiu comparativ laborator	4
Evaluarea alimentelor funcționale prezente pe piață. Studiu de caz.	4

BIBLIOGRAFIE

1. Dragomir Nela (2023) Alimente functionale si alimente ecologice. *Note de curs*. Editura Universitară „EX TERRA AURUM, București;
2. Dragomir Nela (2023) Alimente functionale si alimente ecologice.. *Indrumator de laborator* Editura Universitară „EX TERRA AURUM”, București;

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate	Evaluare sumativă prin forma de verificare (examen) în sesiunea de examene	70
Laborator	Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Verificarea temelor de casă, referatelor, eseurilor, studiilor de caz.	30

Titularul activităților de curs: S.L. dr. ing. DRAGOMIR Nela

Titularul activităților de lucrări practice: S.L. dr. ing. DRAGOMIR Nela