

ELEMENTE DE PROIECTARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

| Programul de studii | Tehnologia prelucrării produselor agricole |
|--|--|
| <i>Anul de studii</i> | IV |
| <i>Semestrul</i> | 7 |
| <i>Regimul disciplinei</i> | Disciplină facultativă de domeniu |
| <i>Numărul total de ore pe săptămână</i> | Curs – 2 ore; L/P – 1/1 oră |
| <i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i> | Curs – 28 ore; L/P – 14/14 ore |
| <i>Numărul de credite transferabile</i> | 4 |

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cursul urmărește să comunice cunoștințe cu privire la modul de proiectare a produselor și unităților alimentare, condițiile ce trebuie îndeplinite pentru unitățile și amplasamentele în care se desfășoară activități cu caracter alimentar, precum și modul de promovare a produselor alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

| CURS | Nr. ore |
|---|----------------|
| Capitolul 1. Dreptul alimentar și caracteristicile acestuia. Considerații generale. Obiectivele dreptului alimentar. Principii de reglementare ale dreptului alimentar. Sisteme de reglementare. | 4 |
| Capitolul 2. Marca. Definiție și scopuri. Clasificarea mărcilor. Rolul mărcilor în promovarea produselor pe piață. Procedura de înregistrare a mărcii de fabrică în Uniunea Europeană. Drepturi, obligații, și beneficii generate de marca înregistrată. Certificarea conformității produselor alimentare. | 4 |
| Capitolul 3. Publicitatea pentru promovarea produselor alimentare pe piață. | 4 |
| Capitolul 4. Condiții impuse pentru unitățile de industrie alimentară. Condiții generale impuse de legislația internă și de Uniunea Europeană. Condiții generale pentru abatoare, frigorifere. Condiții pentru fabricile de produse din carne (preparate, semiconserva, conserve). Condiții pentru fabrici de lapte și produse din lapte. Condiții pentru unități de alimentație publică. Condiții pentru unități de desfacere a produselor alimentare. | 6 |
| Capitolul 5. Trasabilitatea produselor alimentare. Aspecte generale privind trasabilitatea. Cerințele trasabilității. Utilitatea sistemelor de trasabilitate. Tipuri de trasabilitate în interiorul unui lanț de producție. Componentele sistemului de trasabilitate internă. Trasabilitate externă. Sisteme de trasabilitate independente. Sisteme de trasabilitate integrate. Verificarea și acreditarea sistemelor de trasabilitate. | 4 |
| Capitolul 6. Proiectarea întreprinderilor de industrie alimentară. Obiective de activitate. Stabilirea tehnologiilor de obținere a produselor alimentare. Întocmirea bilanțurilor de materiale. | 6 |
| LUCRĂRI PRACTICE L/S/P | Nr. ore |
| 1. Noțiuni generale cu privire la dreptul alimentar și caracteristicile acestuia. Definirea produsului alimentar, corelații între denumire și caracteristicile, modul de obținere și valoarea nutritivă. | 2 |

| | |
|--|---|
| 2. Definirea și clasificarea mărcilor. Promovarea produselor alimentare pe piață. | 2 |
| 3. Reglementări impuse pentru unitățile de industrie alimentară și avize necesare la construire. | 3 |
| 5. Trasabilitatea produselor alimentare | 2 |
| 6. Principii de proiectare. Stabilirea tehnologiilor de obținere a produselor alimentare. Întocmirea bilanțurilor parțiale de materiale. Întocmirea bilanțurilor totale de materiale. Verificarea compoziției chimice a produselor alimentare. | 5 |
| Proiect | |
| 1. Principii de proiectare. | 2 |
| 2. Stabilirea rețetelor, tehnologiilor de obținere a produselor alimentare. | 2 |
| 3. Întocmirea bilanțurilor parțiale de materiale. Verificarea compoziției chimice a produselor alimentare. | 4 |
| 4. Întocmirea bilanțurilor totale de materiale. | 4 |
| 7. Prezentarea proiectelor | 2 |

BIBLIOGRAFIE

1. Banu Constantin și colab., 2008. Tratat de industrie alimentară. Probleme generale, Ed. ASAB, București.
2. Banu Constantin, Balancea Mircea, Ianițchi Daniela, Bărăscu Elena, Stoica Alexandru, 2013. Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.
3. Croitoru Constantin, 2018. Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, București.
4. Stanescu Vasile, Apostu Sorin, 2010. Igiena, inspectia si siguranta alimentelor de origine animala, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
5. Stoica, Maricica; Alexe, Petru, 2016. Elemente de proiectare a produselor alimentare noi, Editura Academica, Galati.

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 orală | 50 |
| L/P/S | Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite | Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice; elaborare proiecte | 50 |
| Alte activități | | | |

Titularul activităților de curs: Conf. dr. Ianițchi Daniela

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Conf. dr. Ianițchi Daniela

ELEMENTE DE PROIECTARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

| Programul de studii | Tehnologia prelucrării produselor agricole |
|--|--|
| <i>Anul de studii</i> | IV |
| <i>Semestrul</i> | 8 |
| <i>Regimul disciplinei</i> | Disciplină facultativă de domeniu |
| <i>Numărul total de ore pe săptămână</i> | Curs – 2 ore; L/P – 1/1 oră |
| <i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i> | Curs – 28 ore; L/P – 14/14 ore |
| <i>Numărul de credite transferabile</i> | 4 |

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cursul urmărește să comunice cunoștințe cu privire la modul de proiectare a produselor și unităților alimentare, condițiile ce trebuie îndeplinite pentru unitățile și amplasamentele în care se desfășoară activități cu caracter alimentar, precum și modul de promovare a produselor alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

| CURS | Nr. ore |
|--|---------|
| Capitolul 1. Proiectarea întreprinderilor de industrie alimentară. Proiectarea utilajelor în industria alimentară. Proiectarea spațiilor de producție. Organizarea planului de ansamblu. Proiectarea necesarului de frig. | 6 |
| Capitolul 2. Studiul de fezabilitate la proiectarea întreprinderilor de industrie alimentară. Stabilirea valorii investiției. Calculul cheltuielilor de fabricație. Indicatori de eficiență economică. | 6 |
| Capitolul 3. Controlul calității în industria alimentară. Considerații generale. Caracteristicile controlului producției. Conducerea calității. Controlul distribuției produselor alimentare. | 4 |
| Capitolul 3. Proiectarea și implementarea sistemului HACCP. Criterii generale de alcătuire a unui plan HACCP. Principiile de acțiune ale metodei HACCP. Etapele implementării sistemului HACCP. Aplicații ale metodei HACCP în industria alimentară. | 4 |
| Capitolul 5. Ambalarea și etichetarea în industria alimentară. Funcțiile ambalajului. Caracterizarea ambalajelor și tipuri de ambalaje. Valorificarea ambalajelor uzate. Funcțiile etichetei, tipuri de etichete. | 4 |
| Capitolul 6. Probleme generale de igienă în fabricarea, transportul și distribuția alimentelor. | 2 |
| Capitolul 7. Valorificarea sustenabilă a resurselor și protecția mediului în industria alimentară. | 2 |

| LUCRĂRI PRACTICE L/S/P | Nr. ore |
|---|------------|
| 1. Asigurarea calității în industria alimentară | 3 |
| 2. Sisteme de asigurare a calității. Implementarea sistemului HACCP | 2 |
| 3. Igiena și protecția mediului în industria alimentară | 3 |
| 4. Ambalaje și etichete folosite în industria alimentară | 2 |
| 5. Conditionarea în transportul și distribuția alimentelor | 2 |
| 6. Test de laborator | 2 |
| Proiect | Observații |

| | |
|--|---|
| 1. Principii de proiectare. Proiectarea utilajelor în industria alimentară. Proiectarea spațiilor de producție. Organizarea planului de amplasare. | 4 |
| 2. Proiectarea necesarului de frig. | 4 |
| 3. Proiectarea forței de muncă în unitățile de industrie alimentară. | 1 |
| 4. Calculul economic. | 3 |
| 5. Prezentarea proiectului. | 2 |

BIBLIOGRAFIE

1. Banu Constantin și colab., 2008. Tratat de industrie alimentară. Probleme generale, Ed. ASAB, București.
2. Banu Constantin, Balancea Mircea, Ianițchi Daniela, Bărbăscu Elena, Stoica Alexandru, 2013. Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.
3. Croitoru Constantin, 2018. Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, Bucuresti.
4. Croitoru Constantin, 2014. Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor, Editura AGIR, Bucuresti.
5. Stoica, Maricica; Alexe, Petru, 2016. Elemente de proiectare a produselor alimentare noi, Editura Academica, Galati.

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 orală | 50 |
| L/P/S | Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite | Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice; elaborare proiecte | 50 |
| Alte activități | | | |

Titularul activităților de curs: Conf. dr. Ianițchi Daniela

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Conf. dr. Ianițchi Daniela