

MERCEOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
Anul de studii	I
Semestrul	1
Regimul disciplinei	DA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L – 2 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L – 28 ore
Numărul de credite transferabile	8

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Diversificarea și aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice referitoare la sistematica mărfurilor alimentare, proprietățile și funcțiile produselor alimentare; cunoașterea etapelor și elementelor necesare realizării un studiu merceologic complet; utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte asociate domeniului.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Noțiuni fundamentale de merceologie.	2
Capitolul II - Bazele teoretice și practice ale merceologiei ca știință tehnico-economică.	2
Capitolul III - Sistematica mărfurilor alimentare. Analiza situației existente și perfecționarea clasificării și codificării mărfurilor alimentare ca instrument de perfecționare și dirijare a sortimentului produselor alimentare.	2
Capitolul IV - Proprietățile generale ale mărfurilor.	2
Capitolul V - Funcțiile produsului alimentar.	2
Capitolul VI - Calitatea alimentelor: conceptul de calitate; calitatea alimentelor, atestarea, omologarea, garantarea calității produselor alimentare.	2
Capitolul VII - Reglementări pe plan național și internațional privind calitatea produselor alimentare.	2
Capitolul VIII - Ambalarea și etichetarea alimentelor; standardizarea și certificarea, marcarea și etichetarea produselor alimentare.	2
Capitolul IX - Cadru legal al etichetării produselor alimentare.	2
Capitolul X - Standardizarea mărfurilor alimentare. Sistemul internațional de standardizare.	2
Capitolul XI - Structura generală a unui standard Codex.	2
Capitolul XII - Studiul și aprecierea eficienței economice și sociale a mărfurilor alimentare în condițiile economiei de piață.	2
Capitolul XIII - Analiza nomenclatorului existent privind caracteristicile de calitate și sortimentul produselor alimentare.	2
Capitolul XIV - Metode și norme raționale de consum; urmărirea modului de comportare a produselor alimentare în consum.	2
LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Merceologia cărnii și a preparatelor din carne: verificarea cantitativă prin calcul statistic, verificarea conformității; verificarea calitativă, conform standardului	2

(proprietățile organoleptice, fizico-chimice, microbiologice), condiții de păstrare, depozitare și transport	
2. Merceologia laptelui și a produselor lactate	2
3. Merceologia peștelui și a preparatelor din pește	1
4. Merceologia ouălor și a produselor din ouă	1
5. Merceologia produselor de panificație (pâine, paste făinoase etc.)	1
6. Merceologia produselor zaharoase (ciocolată, bomboane de diverse tipuri, jeleuri etc.)	2
7. Merceologia produselor alimentare stimulente (ceai, cafea), a condimentelor și produselor condimentare	1
8. Merceologia fructelor și legumelor proaspete	2
9. Merceologia conservelor din fructe și din legume	2
10. Merceologia malțului și a berii	2
11. Merceologia produselor de morărit (făină, grișuri, crupe, tărațe etc.), a uleiurilor vegetale, margarinelor și shorteningurilor	2
12. Merceologia vinurilor și produselor distilate	2
13. Merceologia apelor minerale și a sucurilor de fructe	2
14. Realizarea unui studiu merceologic	6

BIBLIOGRAFIE

1. Dima, D. si colab. (2006), Merceologia și expertiza mărfurilor alimentare de export - import, Curs în format digital, Biblioteca digitală A.S.E., București;
2. Neacșu Andreea Nicoleta (2012), Merceologie alimentară: lucrări de laborator, Editura Universității "Transilvania";
3. Pop, Cecilia (2013), Calitatea, siguranța și merceologia produselor alimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Iași.

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 - probă scrisă în sesiunea de examene	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