

PROIECTAREA ȘI PROMOVAREA PRODUSELOR DE ORIGINE VEGETALĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DO
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	8

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Disciplina se încadrează în profilul facultății de a forma specialiști în concordanță cu cerințele economiei de piață, care necesită flexibilitate și capacitate de adaptare bazate pe un orizont larg de cunoștințe profesionale. Proiectarea, promovarea și valorificarea produselor alimentare de origine vegetală; caracterizarea produselor finite; diversificarea produselor alimentare de origine vegetală; proiectarea de produse alimentare noi, inovative.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Conceptul de proiectare	4
Capitolul II - Calitatea produselor alimentare de origine vegetală	4
Capitolul III - Costurile și gestiunea calității	4
Capitolul IV - Calitatea optimă și optimizarea cheltuielilor	4
Capitolul V - Metode de creștere a calității	2
Capitolul VI - Managementul calității	2
Capitolul VII - Promovarea și comercializarea produselor	4
Capitolul VIII - Standardizarea, auditarea și certificarea	4

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Metodologia de cercetare a materiilor prime vegetale	4
2. Recepția materiei prime	2
3. Păstrarea și condiționarea materiei prime	4
4. Înnoirea gamei sortimentale	4
5. Marca produselor	4
6. Etichetarea	4
7. Fiabilitatea produsului	4
8. Consumul optim	2

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. și colab. (1999), Influența proceselor tehnologice asupra calității produselor alimentare, București;
2. Banu C. și coord. (2008), Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București;
3. Banu, C. și colab. (2002), Tratat de chimie alimentară. Editura AGIR, București;
4. Banu, C. și colab. , (1993) – Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol. I, Editura tehnică, București;
5. Beceanu D., (2009) Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Ed. I. Ionescu de la Brad, Iași;
6. Roman G.V., Epure L.I., Toader M., Ion V. (2010), Tehnologia obținerii și valorificării produselor de origine vegetală. Manual de lucrări practice, Editura: Universitară.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Însușirea conceptelor fundamentale, utilizarea limbajului de specialitate.	Evaluare sumativă prin colocviu, în perioada de colocvii.	50
L	Cunoașterea metodologiei de lucru și efectuarea unor determinări simple.	Evaluare pe parcurs.	25
Alte activități	Aplicarea cunoștințelor dobândite prin elaborarea unui proiect.	Evaluare proiect.	25

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

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