

PROIECTAREA ȘI PROMOVAREA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ

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

Cursul urmărește să comunice cunoștințe cu privire la modul și etapele de proiectare a produselor alimentare noi, precum și modul de promovare a acestora.

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. Definiția produselor alimentare. Corelații între definiție și compoziția produselor, modul de preparare, valoarea nutritivă, natura produsului. Raportul între definiție și denumire.	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. Corelații între marca, natura și originea produsului. Certificarea conformității produselor alimentare. Relația calitate - preț.	2
Capitolul 3. Publicitatea pentru promovarea produselor alimentare pe piață.	2
Capitolul 4. – Condiții impuse pentru unitățile de industrie alimentară. Condiții generale impuse de Uniunea Europeană și din România.	4
Capitolul 5. – Proiectarea produselor alimentare. Etapele dezvoltării de produse noi. Obiective de activitate. Stabilirea tehnologiilor de obținere a produselor alimentare. Întocmirea bilanșurilor de materiale. Estimarea compoziției chimice a produselor alimentare.	6
Capitolul 6. Proiectarea și implementarea sistemului HACCP.	2
Capitolul 7. Studiul de fezabilitate la proiectarea produselor alimentare.	4
Capitolul 8. Ambalarea și ambalaje folosite în industria alimentară.	2
Capitolul 9. Protecția mediului în industria alimentară. Epurarea apelor reziduale. Eliminarea diferitelor noxe care pot polua mediul.	2
LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Norme de protecția muncii. Prezentarea tematicii lucrărilor de laborator.	2
2 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
3. Definirea și clasificarea mărcilor. Promovarea produselor alimentare pe piață.	3
4. Reglementări impuse pentru unitățile de industrie alimentară și avize necesare la construire.	3

5. Principii de proiectare. Stabilirea tehnologiilor de obținere a produselor alimentare. Stabilirea rețetelor. Intocmirea bilanțurilor de fabricație. Estimarea compoziției chimice a produselor alimentare. Estimarea valorii calorice a alimentului.	6
6. Realizarea ambalajului și a etichetei.	2
7. Dezvoltarea prototipului. Testarea produsului pe piață.	2
8. Stabilirea valorii de piață a produsului.	4
9. Prezentare și dezbateri aplicații	4

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C., Bulancea M., Ianițchi D., Bărăscu E., Stoica A., (2013). Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.
2. Banu C. (coord.), (2009). Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București.
3. Croitoru C-tin, (2018). Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, București.
4. Georgescu Mara, (2018). Animal Derived Food Inspection and Control, București.
5. Stoica, M.; Alexe, P., (2016). Elemente de proiectare a produselor alimentare noi, Ed. 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 sumativă prin forma de verificare examen probă orală în perioada de colocvii	60
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice; elaborare referat	40

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. IANIȚCHI Daniela

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf. univ. dr. IANIȚCHI Daniela