

EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Expertiza Produselor Agroalimentare
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DS
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

Însușirea de către studenții masteranzi a cunoștințelor de specialitate și formarea deprinderilor necesare unui specialist care lucrează în domeniul ingineriei alimentare, științelor agricole, biologie, ecologie. Disciplina asigură cunoștințele teoretice și practice privind expertiza și asigurarea calității pe filiera produselor de origine vegetală, utilizate în alimentație.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Expertiza produselor alimentare de origine vegetală – notiuni introductive	2
Capitolul II - Noțiuni cu privire la calitatea cerealelor și produselor pe bază de cereale	4
Capitolul III - Expertiza produselor din plante oleaginoase și uleiurilor vegetale	2
Capitolul IV - Expertiza produselor procesate din boabele de cacao	2
Capitolul V - Expertiza și calitatea ceaiului și infuziilor de plante	4
Capitolul VI - Expertiza și calitatea cafelei	2
Capitolul VII - Expertiza și calitatea fructelor și legumelor	4
Capitolul VIII - Expertiza și calitatea condimentelor	2
Capitolul IX - Expertiza produselor vegetale a altor produse vegetale	2
Capitolul X – Aspecte generale privind alergiile și intoleranțele alimentare determinate de consumul de produs alimentare de origine vegetală	2
Capitolul XI – Aspecte generale privind dăunătorii care pot afecta calitatea produselor de origine vegetală	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
Noțiuni introductive. Instrucțaj NTSM, PSI și de acordare a primului ajutor	2
Capitolul I - Expertize specifice uleiurilor și grăsimilor	4
Capitolul II - Expertize specifice condimentelor	2
Capitolul III - Expertize specifice cerealelor	4
Capitolul IV - Expertize specifice ceaiurilor și a cafelei	4
Capitolul V - Expertize specifice legumelor	4
Capitolul VI - Expertize specifice fructelor	4
Capitolul VII - Expertize specifice aplicate altor categorii de produse vegetale	4

BIBLIOGRAFIE

1. Banu Constantin (coord.) (2008) Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București

2. Banu Constantin (coord.) (2009) Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, București .
3. Dragomir Nela (2023) Expertiza produselor alimentare de origine vegetala. Note de curs
4. Marin V. (2007) Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor. Managementul siguranței alimentelor. Industria de panificație, Editura Uranus, București.
5. Marin V.,... ..Caragea Nela,..(2007) Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor. Managementul siguranței alimentelor. Depozitarea semintelor de consum, Editura Uranus, București.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele asimilate	<i>Evaluare sumativă</i> prin forma de verificare (examen) în sesiunea de examene	65
Laborator	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele asimilate. Realizarea de referate individuale pe teme propuse.	Evaluarea la lucrări practice se face pe parcursul semestrului prin două teste.	35
Alte activități			

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

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