

**PROIECTAREA UNEI STRUCTURI PRODUCTIVE SPECIFICE INDUSTRIEI ALIMENTARE**

**STRUCTURA**

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
<b>Anul de studii</b>	IV
<b>Semestrul</b>	8
<b>Regimul disciplinei</b>	DF
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L – 2 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 24 ore; L – 24 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	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. Principalul obiectiv îl reprezintă cunoașterea calculului de proiectare a unităților de procesare din industria alimentară.

**CONȚINUTUL DISCIPLINEI**

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Dreptul alimentar și caracteristicile acestuia	2
Capitolul II - Publicitatea pentru promovarea produselor alimentare pe piață	2
Capitolul III - Condiții impuse pentru unitățile de industrie alimentară	4
Capitolul IV - Trasabilitatea produselor alimentare	2
Capitolul V - Proiectarea întreprinderilor de industrie alimentară	7
Capitolul VI - Studiul de fezabilitate la proiectarea întreprinderilor de industrie alimentară	2
Capitolul VII - Probleme generale de igienă în fabricarea, transportul și distribuția alimentelor	2
Capitolul VIII - Protecția mediului în industria alimentară	3

LUCRĂRI PRACTICE L	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. Reglementări impuse pentru unitățile de industrie alimentară și avize necesare la construire	2
3. Trasabilitatea produselor alimentare	2
4. Principii de proiectare	2
5. Stabilirea rețetelor, tehnologiilor de obținere a produselor alimentare	2
6. Întocmirea bilanșurilor parțiale de materiale; verificarea compoziției chimice a produselor alimentare	2
7. Întocmirea bilanșurilor totale de materiale	2
8. Proiectarea utilajelor în industria alimentară	2
9. Proiectarea spațiilor de producție; organizarea planului de amplasare	4
10. Întocmirea calculului de fezabilitate	2
11. Prezentarea proiectului	2

## BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. (coord.), 2000-2001. Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I și II , Ed. Tehnică, București.
2. Banu C. și colab., 2002. Calitatea și controlul calității alimentelor, Ed. AGIR, București.
3. Banu C. și colab., 2008. Tratat de industrie alimentară. Probleme generale, Ed. ASAB, București.
4. Banu C. și colab., 2008. Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București.
5. Banu C. și colab., 2007. Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Ed. ASAB, București.

## EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Colocviu (probă scrisă)	50
<b>L</b>	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin verificare orală, practică și verificare scrisă	50

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

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