

Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București
Facultatea de Agricultură



FIȘA DISCIPLINEI

CALITATEA ȘI TRASABILITATEA PRODUSELOR AGRICOLE

STRUCTURA DISCIPLINEI

Programul de studii universitare de masterat	Agricultură durabilă
<i>Anul de studii</i>	II
<i>Semestrul</i>	2
<i>Regimul disciplinei</i>	Obligatorie / Aprofundare
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs - 2 ore; Laborator - 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs - 14 ore; Laborator - 14 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	6

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Pregătirea masteranzilor în evaluarea calității recoltei, a produselor agricole și alimentare în conformitate cu standardele și legislația națională/europene, cu accent pe managementul calității, pe filiere de procesare până la obținerea produselor alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS
Capitolul I - Managementul calității: conținut, obiective, scop. Reglementări legislative și standarde pentru produsele agricole alimentare convenționale, ecologice și artizanale.
Capitolul II - Calitatea produselor agricole și alimentare, securitatea alimentară și calitatea vieții.
Capitolul III - Evaluarea calității grâului pentru destinațiile: morărit, panificație, paste făinoase, biscuiți, amidon, biocarburanți, nutrețuri concentrate și semănat. Evaluarea calității orzului și orzoacei pentru bere.
Capitolul IV - Evaluarea calității oleaginoaselor pentru ulei alimentar și biocarburanți.
Capitolul V - Evaluarea calității la sfecla pentru zahăr și cartof. Evaluarea calității la legume și fructe pentru consumul proaspăt și industrializare.
Capitolul VI - Trasabilitatea produselor alimentare. Cerințele și utilitatea trasabilității. Sisteme și tipuri de trasabilitate. Modalități de identificare a produselor.
Capitolul VII - Componentele sistemului de trasabilitate. Implementarea sistemelor de trasabilitate. Verificarea sistemelor de trasabilitate. HACCP și calitatea igienică a produselor alimentare. Funcțiile și principiile HACCP. Criterii de alcătuire a unui plan HACCP. Manualul HACCP.

LUCRĂRI PRACTICE – Laborator

Capitolul I - Aprecierea calității produselor agricole și alimentare. Calitatea comercială, reglementată, industrială, intrinsecă, igienică, sanitară și nutrițională.

Capitolul II - Indicatori și standarde pentru evaluarea calității pe filiera: grâu, secară și triticeale pentru morărit și panificație.

Capitolul III - Standarde și indicatori pentru evaluarea calității orzului și orzoacei pentru bere.

Capitolul IV - Standarde și indicatori pentru evaluarea calității la floarea-soarelui, soia, rapiță și sofrănel pentru ulei alimentar.

Capitolul V - Standarde și indicatori pentru evaluarea calității plantelor medicinale și aromatice.

Capitolul VI - Standarde și indicatori pentru evaluarea calității la legume și fructe.

Capitolul VII - Standarde și indicatori pentru evaluarea calității vinurilor.

BIBLIOGRAFIE

1. Dumbrava M., 2004 -Tehnologia prelucrării produselor agricole, Ed. Ceres.
2. Banu C. și colab., 2004-Manualul lucrătorului din industria alimentară. Vol I și II, Ed.Tehnică.
3. Banu C. și colab., 2007- Suveranitate, securitate și siguranța alimentelor, Ed.ASAB.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală (%)
Curs	Cunoașterea filierelor de procesare, succesiunea fazelor de fabricație, ingredientele din rețetele de fabricație, și caracteristicile produselor finite livrate pe piață.	Scris	70
Laborator	Determinarea indicilor de calitate, încadrarea produselor agricole și a produselor finite în clase de calitate; aprecierea calității produselor prin comparația de mostre.	Evaluare continuă, pe parcursul fiecărei ședințe de laborator și acordarea de calificative.	30
Alte activități			

Titularul activităților de curs și de lucrări practice: Conf.univ.dr. EPURE Lenuța Iuliana