

Disciplina : *MERCEOLOGIE ALIMENTARA SI SECURITATEA CONSUMATORULUI*

Anul de studii: I ZI

FIȘA / CALENDARUL DISCIPLINEI

Semestrul: II

	Săptămâna	Curs		Seminar / Laborator		Proiect		Verificări	
		Tematica abordată	Data	Tematica abordată	Data	Tematica abordată	Termen de predare	Data	Tipul (E/C/V)
Pregătire curentă	1	Alimentele si prelucrarea industrială a alimentelor.	I						
	2	Tehnologia apei potabile si tehnologia bauturilor racoritoare.	II	Alimentele. Modificări ale principiilor active din alimente in timpul prelucrării tehnologice.	II				
	3	Tehnologia obtinerii vinului si a bauturilor alcoolice.	III						
	4	Tehnologia de fabricare a berii .	IV	Apa potabila. Apele minerale. Băuturile răcoritoare.	IV				
	5	Laptele si produsele lactate.	V						
	6	Zaharul si produsele zaharoase.	VI	Obținerea băuturilor alcoolice si berii.	VI				
	7	Cereale, faina, paine, paste fainoase.	VII						
	8	Carnea si derivatele din carne.	VIII	Obținerea laptelui de consum si a derivatelor sale. Produsele zaharoase.	VIII				
	9	Obiectul, necesitatea si metoda expertizei marfurilor.	IX						
	10	Elemente de legislatie cu privire la expertize.	X	Cereale si derivate. Produsele din carne.	X				
	11	Procedura si metodologia expertizei merceologice.	XI						
	12	Surse de litigii generatoare de expertize merceologice.	XII	Metodologia expertizei merceologice.	XII				
	13	Cercetarea complexa a calitatii loturilor de marfuri in cazul expertizelor judiciare si extrajudiciare	XIII						
	14	Metodologia expertizarii marfurilor falsificate, contaminate si reconditionate.	XIV	Cercetarea calității loturilor de mărfuri. Marfurile falsificate si contaminate.	XIV				

Titular disciplină,
Prof univ. Dr. Burtică Georgeta