

Denumirea disciplinei	<b>Tehnologia, Calitatea și Expertiza mărfurilor</b>
Codul disciplinei	S.02.O.014
Tipul disciplinei	Fundamentală, opțională
Anul de studiu / semestrul	Anul I, semestrul II
Limba de predare	Română, rusă
Credite ECTS	4
Numărul de ore de contact/ Numărul total de ore	60/120
Evaluare	Examen
Titularul cursului	Dr.conf.univ., Guzun Stela

#### **Conținutul cursului:**

Disciplina Tehnologia, Calitatea și Expertiza Mărfurilor include aspecte de caracterizare a proprietăților generale a mărfurilor alimentare, controlul și expertiză calității mărfurilor, standarde, standardizare și sisteme moderne de management.

Cursul este axat pe formare a unor abilități practice de diagnosticare a defectelor mărfurilor, cauzelor de apariție acestora, și prevenirea realizării produselor care nu corespund standardelor de calitate și sunt periculoase.

#### **Finalități de studiu:**

La finalizarea acestui curs, studentul trebuie să aibă cunoștințe în cunoașterea proprietăților generale a mărfurilor, indicilor de calitate a lor, metodelor de verificare a calității mărfurilor, compoziției chimice a produselor alimentare și a proceselor tehnologice de producere diferitor tipuri de bunuri de consum, identificarea defectelor bunurilor de consum și abaterilor de la indici și standarde de calitate a mărfurilor alimentare, studentul va avea abilități în clasificarea mărfurilor alimentare, divizarea lor pe subtipuri și categorii, clasificarea proceselor tehnologice, organizarea verificării stării și calității lor, orientare în standarde, clasificatoare pentru rezolvarea sarcinilor merceologice. Lămurirea compoziției chimice a produselor alimentare, valorii alimentare și energetice a lor. Lămurirea importanței fiecărei categorii de produse alimentare pentru activitate vitală normală a omului și a comunității, va demonstra competențe în distingerea metodelor de determinare a calității mărfurilor alimentare, sistematizarea componentelor chimice din produse alimentare, distingerea proprietăților generale ale mărfurilor alimentare, sintetizarea și analiza informației privind tehnologia și calitatea bunurilor de consum din diferite surse (baze de date, prezentări, documente, enciclopedii, manuale, surse periodice etc.).

#### **Bibliografie:**

1. Diaconescu I. Merceologie alimentară - Calitate și siguranță. București: Universitaria, 2007. 178 p.
2. [Sumati R. M., Shalini M. R. Food Science](#). Delhi: New Age Publishers, 2006. 248 p.
3. Ștef D.S., Pop C. Merceologie și expertiză merceologică. Iași: Tipo Moldova, 2009. 399 p.
4. Vierling E. Aliments et boissons: Technologies et aspects réglementaires. Paris : Doin Editions, 2008. 203 p.
5. Werner J. B., Badoud R., ș.a. Science et technologie des aliment. Lausanne: Presses polytechniques et universitaires romandes, 2010. 720 p.
6. Biroului National de Statistica - <http://www.statistica.md/>
7. Ministerului Economiei al Republicii Moldova <http://www.mec.gov.md/>
8. Pop M. Merceologie alimentara Suport de curs. – Mod de acces: <http://crazygroup5.files.wordpress.com/2010/01/suport-curs-merceologie-alimentara-anul-ii-ects.pdf>. - Accesat la 3.06.2013.
9. Нечаева А. П. Технологии пищевых производств. М.: КолосС, 2005. 768 с.
10. [Сергеев И., Боровков М.](#) Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. М: ГИОРД, 2005. 472 с.