

NORME DE CALITATE PENTRU PRODUSELE HORTICOLE

STRUCTURA

Programul de studii	HORTICULTURĂ – master Tehnologii integrate de obținere și valorificare a produselor horticoale
Anul de studii	I
Semestrul	I
Regimul disciplinei	DF
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 1 oră; L/S/P 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 14 ore; L/S/P-28 ore
Numărul de credite transferabile	5

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cunoașterea de către masteranzi a criteriilor specifice de calitate ale produselor horticoale.

Înțelegerea modului de utilizare a standardelor de calitate a produselor horticoale.

Cunoașterea factorilor care influențează calitatea produselor horticoale în faza de pre și post recoltare.

Familiarizarea masteranzilor cu modalitatea de certificare a sistemelor de producție horticolă

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive – Prezentarea obiectului de studiu	2
Capitolul I - Factorii care influențează calitatea fructelor și legumelor	4
Capitolul II - Menținerea calității fructelor și legumelor pe durata păstrării	4
Capitolul III - Bolile și dereglările fiziologice care afectează calitatea fructelor și legumelor pe durata păstrării și valorificări	4

*Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs și Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Noțiuni introductive – Prezentarea structurii și cerințelor REFERATULUI (ESEU TEMATIC)	1
Capitolul I - Aspecte generale privind calitatea produselor horticoale și cadrul legal de reglementare pentru producția horticolă. Standardele; Normele interne; Caietele de sarcini; Reglementări privind producția și calitatea produselor horticoale.	5
Capitolul II - Aprecierea calității produselor horticoale.	4
Capitolul III - Însușirea mijloacelor și metodelor de apreciere a maturării produselor horticoale.	2
Capitolul IV - Însușirea metodelor obiective de apreciere organoleptică a produselor horticoale.	2
Capitolul V - Însușirea normelor de calitate a produselor horticoale; Însușirea normelor de calitate a fructelor; Însușirea normelor de calitate a legumelor.	6
Capitolul VI - Menținerea calității produselor horticoale pe durata păstrării; Păstrarea în stare proaspătă a produselor horticoale; Pierderile care se produc pe durata păstrării	4
Capitolul VII - Recunoașterea bolilor și dereglărilor fiziologice care afectează calitatea produselor horticoale. Sortarea fructelor pe calități conform standardelor în vigoare.	4

BIBLIOGRAFIE

1. Chira Lenuta – Norme de calitate pentru produsele horticoale nepoluate. Editura USAMV București, 2011.

2. Chira Lenuta, Chira A. - Norme de calitate pentru produsele horticole nepoluate. Editura EX TERRA AURUM, Bucuresti, 2017

3. ASRO – Fructe și legume proaspete – Colecție de standarde

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Însușirea cunoștințelor privind normele de calitate ale produselor horticole	Referat (Eseu tematic)	50
L/P/S	Dobândirea competențelor adecvate privind aprecierea caracteristicilor de calitate ale produselor horticole precum și recunoașterea bolilor și dereglărilor fiziologice specifice produselor horticole.	Teste de recunoaștere și apreciere a calitatii fructelor și legumelor	25
	Însușirea notiunilor aferente cunoașterii criteriilor de calitate, a sistemelor de certificare a producției horticole precum și a factorilor care afectează calitatea produselor horticole	Evaluarea studiului realizat individual	25
Alte activități			

Titularul activităților de curs: CHIRA CONSTANTINA LENUȚA

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: CHIRA CONSTANTINA LENUȚA