

IGIENĂ ȘI TEHNOLOGIE ALIMENTARĂ 1

STRUCTURA

Programul de studii	Medicină Veterinară
Anul de studii	IV
Semestrul	VIII
Regimul disciplinei	DS-DOB
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L – 28 ore
Numărul de credite transferabile	3

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Obiectivul general al disciplinei	Dobândirea cunoștințelor privind tehnologia de obținere și procesare a alimentelor de origine animală.
Obiectivele specifice	<p>La finalul disciplinei studentul:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Identifică etape tehnologice de obținere a produselor alimentare, adaptează cunoștințele teoretice realității din teren și identifică eventuale abateri de la cerințele legale care definesc tehnologia de procesare a alimentelor.▪ Clasifică materiile prime și aditivii utilizați la fabricarea preparatelor și a produselor din carne.▪ Înțelege modul de funcționare a echipamentelor și mașinilor utilizate în obținerea principalelor grupe de produse alimentare și impactul acestora asupra riscurilor cu privire la siguranța alimentelor.▪ Înțelege limbajul de specialitate.▪ Corelează respectarea cerințelor de igienă și a etapelor tehnologice aferente procesul de producție cu obținerea de produse alimentare sigure.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitol 1 - Introducere. Scurt istoric	
1.1. Igiena, calitatea și tehnologia alimentară – noțiuni introductive, termeni și definiții.	2 (C1)
Capitol 2 – Cerințe din industria alimentară	
2.1. Cerințe de amplasare și construcție a unităților de industrie alimentară. Cerințe privind fluxurile de producție și materialele de construcție. Aprovizionarea cu apă a unităților din industria alimentară.	2 (C2)
2.2. Cerințe pentru iluminatul, ventilația unităților din industria alimentară. Cerințe privind echipamentele de producție utilizate în industria alimentară. Mentenanța echipamentelor.	2 (C3)
2.3 Facilități pentru personal. Cerințe privind igiena personalului, starea de sănătate și necesarul de instruire. Cerințe pentru vizitatori.	
2.4. Programe preliminare privind igienizarea și prev. contaminării încrucișate.	
2.5 Controlul dăunătorilor.	2 (C4)
2.6. Cerințe pentru evacuarea apelor uzate.	
2.7. Managementul deșeurilor.	
2.8. Echipamentele de măsurare și monitorizare.	2 (C5)
2.9. Cerințe pentru depozitare și pentru transportul produselor alimentare.	
Capitol 3 – Tehnologia de sacrificare a animalelor.	2 (C6)
3.1.a. Tehnici de asomare a bovinelor și cabalinelor	
3.1.b. Tehnici de asomare a Suinelor, Ovinelor/Caprinelor, Păsărilor	2 (C7)
3.2. Tehnologia de sângerare, jupuire și depilare /deplumare a animalelor și a păsărilor.	2 (C8)
3.3. Tehnologia de eviscerare în unități de tăiere a animalelor și păsărilor.	
3.4. Principii privind toaletarea carcasei și pregătirea pentru conservare și/sau tranșare.	2 (C9)
3.5. Depozitarea, transportul și livrarea carcaselor și organelor.	
Capitol 4 – Tehnologia obținerii vânatului.	2 (C10)

Capitol 5 - Tehnologia procesării peștelui și a unor produse din pește. Tehnologia procesării icrelor.	6 (C11-C13)
Capitol 6 - Principii generale privind calitatea produselor alimentare 6.1. Valoarea nutritivă a produselor alimentare 6.2. Calitatea senzorială a alimentelor 6.3. Calitatea de prezentare 6.4. Principiile sistemului de management al calității.	2 (C14)

LUCRĂRI PRACTICE	Nr. ore
1 - Norme de protecția muncii. Noțiuni generale privind tăierea animalelor de interes economic. Pregătirea animalelor pentru sacrificare.	2
2 - Etapele de sacrificare a animalelor.	2
3 - Fluxul tehnologic de tăiere a bovinelor și a ovinelor	2
4 - Fluxul tehnologic de tăiere a cabalinelor.	2
5 Fluxul tehnologic de tăiere a suinelor. Fluxul tehnologic de tăiere a păsărilor	2
6 – Fabricarea produselor din carne. Tehnici și condiții generale 6.1. Clasificarea produselor din carne. Materii prime și materii auxiliare utilizate la obținerea produselor din carne.	2
7 – Condimente și plante condimentare. Aditivii alimentari. Membrane.	2
8 – Tehnologia de obținere a produselor din carne. Clasificare și definiții. Mașini pentru mărunțire. Obținerea și depozitarea semifabricatelor (bradt și șrot).	2
9 – Umplerea compoziției în membrane. Legarea batoanelor. Afumarea preparatelor din carne. Răcirea. Depozitarea.	2
10 – Tehnologii moderne de obținere a produselor din carne	1
11 – Fluxul tehnologic privind fabricarea produselor din carne crude-uscate. Clasificare, tehnologia de fabricare a ghiudemului și babilului.	3
12 – Fluxul tehnologic de fabricare a conservelor.	2
13 – Fluxuri tehnologice în industria peștelui.	2
14 – Verificarea prevenirii contaminării încrucișate și a eficienței gieiizării prin teste de sanitație.	2

BIBLIOGRAFIE

1. Note de curs și lucrări practice 2025-2026.
2. Petcu Carmen Daniela, 2015, Calitatea și tehnologia cărnii, Editura Granada, București.
3. Petcu Carmen-Daniela, 2013, Obținerea, ambalarea și controlul sanitar veterinar al peștelui și al produselor din pește. Editura Granada, ISBN 978-606-8254-36-4, București.
4. *** Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Însușirea noțiunilor teoretice privind programele preliminare, tehnologia de abatorizare a animalelor, tehnologia de procesare a cărnii și peștelui.	Colocviu scris sub formă de grilă cu 35 de întrebări cu 5 variante de răspuns, dintre care unul este corect și notat cu 0,2 puncte.	70%
Lucrari practice	Însușirea noțiunilor practice în domeniu Întocmirea și prezentarea fișelor de lucru.	Întrebări sub formă de grilă. Evaluare fișe de lucru.	30%
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Conf.univ. Dr. Carmen Daniela PETCU

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf.univ. Dr. Carmen Daniela PETCU , Asist. univ. Dr. Oana Diana MIHAI