

IGIENĂ ȘI TEHNOLOGIE ALIMENTARĂ 2

STRUCTURA

Programul de studii	Medicină Veterinară
Anul de studii	V
Semestrul	IX
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	La finalul disciplinei studentul: <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 produsele lactate și cunoaște diferențele tehnologice de obținere.▪ 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
Capitolul 1. Conservarea și ambalarea produselor alimentare.	
1.1 Metode de conservare	2 (C1)
1.2. Ambalaje utilizate în industria alimentară	
1.3.Descrierea materialelor de ambalare.	
1.4. Materiale de ambalare: sticla	2 (C2)
1.5. Materiale de ambalare: materiale plastice	
1.6. Materiale de ambalare celulozice	
1.7. Materiale de ambalare metalice.	2 (C3)
1.8. Tehnici de ambalare a alimentelor	
1.9. Tehnologii moderne de ambalare – ambalaje “inteligente”.	2 (C4)
1.10. Etichetarea alimentelor	2 (C5)
1.11. Lanțul frigorific. Conservarea prin frig	2 (C6)
1.12. Metode moderne de conservare a alimentelor	
Metode atermice	2 (C7)
Capitolul 2. Infrastructura unităților de procesare a laptelui.	
Măsurile de biovigilență și bioterorism aplicabile în industria laptelui	2 (C8)
2.1. Microbiologia bacteriilor acido-lactice. Aspecte generale. Bacteriile lactice – caracteristici. Clasificarea bacteriilor lactice.	2 (C9)
2.2. Fermentația lactică.	2 (C10)
2.3. Prepararea culturilor lactice. Particularitățile de preparare a culturilor pentru kefir.	
Defecte ale culturilor de bacterii lactice. Clasificarea brânzeturilor.	2 (C11)
Capitolul 4. Igiena și tehnologia de colectare, sortare și ambalare a ouălor și a unor produse din ouă.	2 (C12)

Capitolul 5. Igiena și tehnologia de obținere a produselor apicole. Mierea (aspecte generale, clasificare, caracteristici organoleptice, proprietăți fizice, compoziția chimică). Polenul. Ceara. Propolisul. Păstura.	4 (C13-C14)
--	-------------

LUCRĂRI PRACTICE	Nr. ore
1. Protecția muncii. Noțiuni introductive cu privire la tehnologia produselor lactate. Tehnologia de procesare a laptelui: condiționarea și filtrarea laptelui.	2
2. Tehnologia de procesare a laptelui: răcirea și păstrarea laptelui.	2
3. Tehnologia de procesare a laptelui: colectare și transportul laptelui.	2
4. Tehnologia de procesare a laptelui de consum pasteurizat.	2
5. Tehnologia de procesare a laptelui UHT	2
6. Tehnologia de procesare a smântânii. Studii de caz	2
7. Tehnologia de procesare produselor lactate acide.	2
8. Tehnologia de procesare a laptelui bătut și a laptelui acidofil.	2
9. Tehnologia de procesare a chefirului.	2
10. Tehnologia de procesare a brânzeturilor proaspete.	2
11. Tehnologia de procesare a brânzeturilor moi.	2
12. Tehnologia de procesare a brânzeturilor cu pasta semitare. Tehnologia de procesare a brânzeturilor cu pasta tare.	2
13. Tehnologia de procesare a laptelui praf. Tehnologia de procesare a untului.	2
14. Tehnologia de procesare a mierii.	2

BIBLIOGRAFIE

1. Note de curs și lucrări practice 2025-2026.
2. *** Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004, privind igiena produselor alimentare.
3. *** Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Însușirea noțiunilor teoretice privind materialele și tehnicile de ambalare utilizate în unitățile de industrie alimentară, metodele de conservare a alimentelor de origine animală, prepararea culturilor lactice utilizate la obținerea produselor lactate, tehnologia de prelucrare a produselor apicole, sortarea, marcarea și ambalarea ouălor.	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%
L	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. Drd. Oana Diana MIHAI