

INSPECȚIA ȘI CONTROLUL PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ 1

STRUCTURA

Programul de studii	Medicină Veterinară
Anul de studii	V
Semestrul	IX
Regimul disciplinei	DOB - DF
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L – 3 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L – 42 ore
Numărul de credite transferabile	5

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Formarea competențelor necesare pentru evaluarea sanitar-veterinară a produselor de origine animală, prin aplicarea procedurilor ante- și post-mortem, respectarea principiilor HACCP și a normelor de biosecuritate, identificarea neconformităților și corelarea proceselor de producție cu riscurile pentru siguranța alimentară.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
C I - Aspecte generale ale inspecției și controlului produselor alimentare	2
C II - Noțiuni generale de calitate a alimentelor, tipuri de calitate	2
C III - Carnea – concepte, definiții, generalități. Compoziția chimică și structura cărnii	2
C IV - Transformarea mușchiului în carne. Biochimia cărnii.	2
C V - Elemente comparative între carnea obținută de la animale domestice și sălbatice	2
C VI - Particularități ale cărnii de pasăre	2
C VII - Noțiuni de inspecție și control în abatorizarea animalelor	2
C VIII - Metode de abatorizare vs. metode rituale de tăiere a animalelor	2
C IX - Inspecția și controlul produselor și subproduselor obținute în urma abatorizării	2
C X - Examenе speciale ale produselor și subproduselor obținute în urma abatorizării	2
C XI - Marcarea și certificarea produselor obținute în urma abatorizării	2
C XII - Unități de tăiere – clasificare și cerințe	2
C XIII - Microbiologia cărnii	2
C XIV - Boli alimentare. Toxiinfecții alimentare	2

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

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
Inspecția și controlul animalelor antemortem	3
Controlul carcaselor și organelor obținute în urma abatorizării rumegătoarelor	3
Controlul carcaselor și organelor obținute în urma abatorizării solipedelor	3
Controlul carcaselor și organelor obținute în urma abatorizării suinelor	3
Controlul carcaselor și organelor obținute în urma abatorizării păsărilor	3
Examenе speciale – parazitoze musculare	3
Analiza de laborator a principalilor compuși chimici ai produselor alimentare	3
Analiza de laborator a principalilor compuși chimici ai produselor alimentare	3
Analiza de laborator a cărnii – analize organoleptice și compoziționale	3
Analiza de laborator a cărnii – analize igienice	3
Analiza de laborator a cărnii – analize microbiologice	3
Analiza de laborator a grăsimilor animale – analize organoleptice și compoziționale	3
Analiza de laborator a grăsimilor animale – analize igienice	3
Sancțiuni aplicate cărnii și grăsimilor animale în urma analizelor de laborator	3

BIBLIOGRAFIE

1. Inspecția și controlul produselor alimentare de origine animală – Tudor Laurențiu (coordonator) ISBN 978-606-011-241-9 Ed. Carol Davila Bucuresti 2022
2. Inspecția și controlul produselor alimentare de origine animală – VADEMECUM - Tudor Laurențiu ISBN 978-606-072-442-1 Ed. Ex Terra Aurum, București, 2025
3. Tudor L. și colab. (2008) – Controlul calității produselor agroalimentare animale. Ed. Printech, București.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Întrebări (reprezentativitate medie din cunoștințele acumulate) care necesită răspunsuri scurte și medii	Examen oral, 4 subiecte	100%
L	Completarea fișelor de laborator și prezentarea acestora la finalul modulului.	Probă practică eliminatorie	ADMIS/RESPINS
Alte activități	-	-	-

Titularul activităților de curs: Prof. univ. Dr. Laurențiu Tudor

Titularul activităților de lucrări practice L: Prof. univ. Dr. Laurențiu Tudor, Asist. univ. Dr. Cătălina Boițeanu, Asist. univ. drd. Maria-Alexandra Pitran, Asist. univ. drd. Adriana Dragomir.