

## INSPECȚIA ȘI CONTROLUL PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ 2

### STRUCTURA

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

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Formarea competențelor necesare pentru evaluarea calității și siguranței produselor alimentare de origine animală, prin aplicarea tehnicilor de eșantionare și inspecție, identificarea nonconformităților, evaluarea organoleptică și corelarea rezultatelor obținute cu standardele de calitate și siguranță alimentară.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI\*

CURS	Nr. ore
<b>C I</b> - Inspecția și controlul preparatelor din carne	2
<b>C II</b> - Inspecția și controlul conservelor și semiconservelor din carne	2
<b>C III</b> - Inspecția și controlul peștelui și a produselor acvatice	2
<b>C IV</b> - Inspecția și controlul speciilor acvatice comestibile	2
<b>C V</b> - Inspecția și controlul conservelor și semiconservelor din pește și produse acvatice	2
<b>C VI</b> - Inspecția și controlul „produselor alimentare noi”	2
<b>C VII</b> - Inspecția și controlul laptelui	2
<b>C VIII</b> - Inspecția și controlul produselor lactate fermentate	2
<b>C IX</b> - Inspecția și controlul produselor lactate deshidratate	2
<b>C X</b> - Inspecția și controlul produselor lactate coagulate	2
<b>C XI</b> - Inspecția și controlul produselor alimentare obținute din grăsimea laptelui	2
<b>C XII</b> - Inspecția și controlul ouălor și produselor din ouă	2
<b>C XIII</b> - Inspecția și controlul mierii și produselor apicole	2
<b>C XIV</b> - Sisteme generale de calitate și siguranță a alimentelor. Securitate alimentară	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
Analiza de laborator a preparatelor din carne	3
Analiza de laborator a conservelor și semiconservelor din carne	3
Analiza de laborator a peștelui și a produselor acvatice: icre, pește sărat, pește afumat	3
Analiza de laborator a speciilor acvatice comestibile: moluște, crustacee	3
Analiza de laborator a conservelor și semiconservelor din pește și produse acvatice	3
Analiza de laborator a laptelui crud	3
Analiza de laborator a laptelui procesat	3
Analiza de laborator a produselor lactate fermentate	3
Analiza de laborator a produselor lactate deshidratate	3
Analiza de laborator a produselor lactate coagulate	3
Analiza de laborator a produselor alimentare obținute din grăsimea laptelui	3
Analiza de laborator a ouălor și produselor din ouă	3
Analiza de laborator a mierii și produselor apicole	3
Analiza de laborator a fraudelor și substitutelor alimentare	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 %
<b>Curs</b>	Întrebări de tip test grilă (cu răspuns multiplu)	Examen scris, 30 de grile, răspuns multiplu	<b>100%</b>
<b>L</b>	Completarea fișelor de laborator și prezentarea acestora la finalul modului.	Probă practică eliminatorie	ADMIS/RESPINS
<b>Alte activități</b>	-	-	-

**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.