

LUCRĂRI PRACTICE ÎN UNITĂȚILE DE SACRIFICARE ȘI PROCESARE A PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Medicină Veterinară
Anul de studii	VI
Semestrul	XII
Regimul disciplinei	DOB - DF
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 0 ore; L – 3 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 0 ore; L – 33 ore
Numărul de credite transferabile	2

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Formarea competențelor necesare pentru asigurarea calității și siguranței alimentelor, prin înțelegerea noțiunilor specifice, identificarea și evaluarea riscurilor, precum și aplicarea corectă a cerințelor legale și igienico-tehnologice din procesul de producție și control alimentar.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

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

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
Inspekția, controlul și auditul în unitățile de abatorizare a animalelor de interes economic	16
Inspekția, controlul și auditul în unitățile de procesare a produselor alimentare	17

BIBLIOGRAFIE

1. Inspekția și controlul produselor alimentare de origine animală – VADEMECUM - Tudor Laurențiu ISBN 978-606-072-442-1 Ed. Ex Terra Aurum, București, 2025
2. Inspekția și controlul produselor alimentare de origine animală – Tudor Laurențiu (coordonator) ISBN 978-606-011-241-9 Ed. Carol Davila Bucuresti 2022.
3. Ciocârlie Nicoleta, Tudor L., Ceauși C. (2002) – Controlul calității cărnii, Ed. Printech, București.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Întrebări de tip test grilă (cu răspuns multiplu).	Examen scris, 10 grile, subiect multiplu	50%
L	Implicarea în activitățile didactice solicitate (Proiecte, Studii de caz)	Prezentare studiu de caz	50%
Alte activități	-	-	-

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

Titularul activităților de lucrări practice L: Prof. univ. Dr. Laurențiu Tudor