

**INSPECȚIA ȘI CONTROLUL ÎN UNITĂȚI SPECIALIZATE PENTRU OBTINEREA ȘI  
PROCESAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ 2**

## STRUCTURA

Programul de studii	Medicină Veterinară
<b>Anul de studii</b>	VI
<b>Semestrul</b>	XII
<b>Regimul disciplinei</b>	DOP-DS
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 1 ore; L – 3 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 11 ore; L – 33 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	3

## OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Formarea competențelor necesare pentru evaluarea, inspecția și controlul unităților din industria alimentară, prin aplicarea cerințelor legale, implementarea programelor de management al siguranței și calității, identificarea riscurilor și aplicarea măsurilor corective în vederea autorizării și clasificării conform legislației în vigoare.

## CONȚINUTUL DISCIPLINEI\*

CURS	Nr. ore
<b>C I</b> - Cerințe pentru unități de producție și procesare lapte	1
<b>C II</b> - Cerințe pentru unități de ambalare și procesare ouă	1
<b>C III</b> - Cerințe pentru unități apicole	1
<b>C IV</b> - Proceduri generale de inspecție în industria alimentară (FAO)	2
<b>C V</b> - Proceduri generale de inspecție în producția primară (FAO)	1
<b>C VI</b> - Proceduri generale de inspecție în procesarea alimentelor (FAO)	2
<b>C VII</b> - Particularități ale inspecției în unități lactate	1
<b>C VIII</b> - Particularități ale inspecției în retail și alimentație publică	1
<b>C IX</b> - Răspuns la neconformități și retragerea produselor de pe piață	1

*\*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
Controlul oficial al unităților de producție primară a laptelui	4
Controlul oficial al unităților de procesare a produselor lactate	4
Controlul oficial al unităților de procesare a mierii de albine și a altor produse apicole	4
Controlul oficial al unităților de alimentație publică	5
Controlul oficial al unităților de comercializare	5
Controlul oficial al unităților de depozitare și reambalare	5
Controlul și evaluarea programelor de siguranță a alimentelor de origine animală	6

## BIBLIOGRAFIE

1. Tudor L. și colab. (2008) – Controlul calității produselor agroalimentare animale. Ed. Printech, București.
2. Ciocârlie Nicoleta, Tudor L., Ceauși C. (2002) – Controlul calității cărnii, Ed. Printech, București.
3. Tudor L. (2005) – Controlul sanitar veterinar și tehnologia produselor de origine animală. 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, fiecare grilă valorează 0,33p	<b>100%</b>
<b>L</b>	Asimilarea noțiunilor practice, a competențelor de primă zi.	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. drd. Maria-Alexandra Pitran