

BIOSECURITATEA PE FILIERA AVICOLĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Biosecuritatea produselor alimentare
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DI
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	8

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Însușirea cunoștințelor de bază privind asigurarea biosecurității în fermele cu profil avicol.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Structura filierei de producție în avicultură.	2
Capitolul II - Principii privind sistematizarea și amplasarea fermelor de păsări.	2
Capitolul III - Principii de biosecuritate în fermele avicole de tip industrial.	4
Capitolul IV - Calitatea și controlul calității în producția avicolă.	4
Capitolul V - Calitatea și controlul calității în fermele de selecție și hibridare.	2
Capitolul VI - Calitatea și controlul calității în fermele de reproducție.	2
Capitolul VII - Calitatea și controlul calității în stația de incubație.	2
Capitolul VIII - Calitatea și controlul calității în fermele de producție	4
Capitolul IX - Calitatea și controlul calității în abatoarele de păsări.	4
Capitolul X - Calitatea și controlul calității în fabricile de nutrețuri combinate.	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Calculul capacităților de producție într-un sistem integrat; corelarea capacităților de creștere - exploatare; optimizarea fluxurilor de producție pe diferite tronsoane de producție.	4
2. Măsuri tehnologice și organizatorice necesare pentru realizarea unei biosecurități ridicate în fermele avicole: alocarea factorilor în producția avicolă, productivitatea factorilor, principii de utilizare a factorilor.	2
3. Indici de apreciere a eficienței creșterii și exploatării păsărilor: indici tehnologici de producție, indici de eficiență a creșterii și exploatării.	2
4. Siguranța alimentară: aspectele calității produselor avicole, calitatea și controlul produselor avicole, standard de calitate a produselor avicole, implementarea diverselor sisteme de calitate.	4
5. Optimizarea costurilor de producție în fermele avicole: structura costului de producție, costuri de producție și alocarea costurilor, ponderea diferitelor cheltuieli în costuri și influența lor asupra eficienței calității produselor finite.	4
6. Aprecierea calității cărnii de pasăre: standarde de calitate, calitatea cărnii și influența acesteia în costul de producție.	4
7. Aprecierea calității ouălor de consum: standarde de calitate, calitatea ouălor și influența acestora în costul de producție.	4
8. Elaborarea unui program de biosecuritate în fermele avicole pe filiera de produs.	4

BIBLIOGRAFIE

1. Avec, Copa Cogeca (2010). Guide to good hygiene practice for the prevention and control of pathogenic microorganisms with particular reference to Salmonella in Gallus gallus (Broilers) reared for meat on farms, and during catching, loading and transport. European Poultry meat industry guide.
2. Copa Cogeca, EUWEP (2009). Community guide for good hygiene practices în pullet rearing and egg laying flocks. European Poultry eggs industry guide.
3. Schuppers M., Voinițch E. (2017). Ghid de bune practici – Biosecuritatea în întreprinderile avicole, International Finance Corporation, Pennsylvania Avenue, N.W.
4. Van I., Custură I. și col. (2009). Creșterea și exploatarea pentru ouă a găinilor ouătoare, Editura Total Publishing, București.
5. Van I., Custură I. și col. (2010). Creșterea și industrializarea puilor de carne, Editura Total Publishing, București.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - probă scrisă în sesiunea de examene	60
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	40

Titularul activităților de curs: Prof.univ.dr. CUSTURĂ Ioan

Titularul activităților de lucrări practice L: Prof.univ.dr. CUSTURĂ Ioan