

## CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

### STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
<b>Anul de studii</b>	IV
<b>Semestrul</b>	7
<b>Regimul disciplinei</b>	DI
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L - 2 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 28 ore; L – 28 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	5

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Dobândirea de cunoștințe, abilități și aptitudini necesare dezvoltării profesionale, precum și rezolvării unor probleme/situații tipice domeniului de specialitate în condiții de eficacitate și eficiență; cunoașterea normativelor de efectuare a controlului calității cărnii și organelor, preparatelor din carne și vânatului; cunoașterea normativelor de efectuare a controlului calității peștelui și icrelor, conservelor și semiconservelor; depistarea substituirilor, acțiune responsabilă privind sănătatea consumatorilor; crearea de competențe prin care absolvenții să dobândească capacitatea de a executa, în mod responsabil și decizional, atribuțiile profesionale caracteristice domeniului de specialitate, în condiții de independență sau asistat.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 – Expertiza riscurilor în sectorul alimentar	4
Capitolul 2 – Cerințe calitative ale produselor alimentare	4
Capitolul 3 - Controlul calității cărnii: unități de tăiere a animalelor, pregătirea animalelor pentru tăiere, examenul antemortem; carnea normală: modificări biochimice și structurale, normale și anormale, care se produc în carne după sacrificarea animalelor și importanța acestora; clasificarea și tranșarea cărnii pe calitate; depistarea substituirilor; studii de caz	4
Capitolul 4 - Controlul calității cărnii de pasăre: examenul antemortem; examenul carcaselor și al organelor; studii de caz	4
Capitolul 5. Controlul calității organelor și a subproduselor de abator; studii de caz	4
Capitolul 6. Controlul calității preparatelor din carne; studii de caz	
Capitolul 7. Controlul calității peștelui; controlul calității icrelor și al altor viețuitoare acvatice; studii de caz	4
Capitolul 8. Controlul calității conservelor, semiconservelor; studii de caz	2
Capitolul 9. Controlul calității semipreparatelor alimentare tip catering; studii de caz	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Norme de protecția muncii; conduita efectuării examenului de laborator	4
2. Recoltarea, ambalarea și expedierea probelor în vederea executării analizelor de laborator	2
3. Metode folosite pentru aprecierea integrității cărnii și a produselor din carne	4
4. Controlul calității preparatelor din carne; tehnică de laborator	2
5. Controlul calității peștelui: recoltarea probelor, examen organoleptic, determinări de laborator	4

6. Controlul calității icrelor și al altor viețuitoare acvatice: recoltarea probelor, examen organoleptic, determinări de laborator	4
7. Controlul calității vânatului; tehnică de laborator	2
8. Controlul calității conservelor, semiconservelor; tehnică de laborator	2
9. Controlul calității semipreparatelor alimentare tip catering; tehnică de laborator	2
10. Test lucrări practice temele 1 – 4	1
11. Test lucrări practice temele 5 – 9	1

#### BIBLIOGRAFIE

1. Pascu E., 2013. Mărfuri alimentare și securitatea alimentelor. Ed. Universtară, București.
2. Semeniuc C. și col., 2020. Evaluarea calității peștelui și a produselor pescărești, Ed. Mega, Cluj Napoca;
3. Șuler Andra și col., 2021. Microbiologie specială. Îndrumare practică pentru studenți, Ed. Ex Terra Aurum, București, ISBN: 978-606-072-083-6.
4. Șuler Andra, 2021. Controlul și expertiza produselor alimentare. Sintează de curs, Ed. Ex Terra Aurum, București, ISBN: 978-606-072-191-8.
5. Șuler Andra, 2021. Microbiologie specială. Sintează de curs, Ed. Ex Terra Aurum, București, ISBN: 978-606-072-178-3.

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - examen	70
<b>L</b>	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin verificare practică și scrisă	30

**Titularul activităților de curs: Șef lucr. dr. ȘULER Andra Dorina**

**Titularul activităților de lucrări practice L: Asistent drd. LUNGU Veronica Denisa**

## CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

### STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
<b>Anul de studii</b>	IV
<b>Semestrul</b>	8
<b>Regimul disciplinei</b>	DI
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L - 1 oră
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 24 ore; L – 12 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	3

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Dobândirea de cunoștințe, abilități și aptitudini necesare dezvoltării profesionale, precum și rezolvării unor probleme/situații tipice domeniului de specialitate în condiții de eficacitate și eficiență; cunoașterea normativelor de efectuare a controlului calității laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă, mierii, legumelor și fructelor; cunoașterea normativelor de efectuare a controlului calității produselor zaharoase, grăsimilor alimentare, băuturilor alcoolice și nealcoolice; depistarea substituirilor, acțiune responsabilă privind sănătatea consumatorilor; crearea de competențe prin care absolvenții să dobândească capacitatea de a executa, în mod responsabil și decizional, atribuțiile profesionale caracteristice domeniului de specialitate, în condiții de independență sau asistat.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 – Controlul calității laptelui: boli transmisibile prin lapte; laptele anormal; condițiile de calitate pe care trebuie să le îndeplinească laptele; depistarea substituirilor; studii de caz.	4
Capitolul 2 – Controlul calității produselor lactate dietetice acide, înghețatei și laptelui praf: sortimente; defecte; criteriile de calitate; depistarea substituirilor; studii de caz	4
Capitolul 3 - Controlul calității smântânii, untului și margarinei: sortimente, defecte, criteriile de calitate; depistarea substituirilor; studii de caz	4
Capitolul 4 - Controlul calității brânzeturilor: sortimente, defecte, criteriile de calitate; depistarea substituirilor; studii de caz	2
Capitolul 5. Controlul calității ouălor și al produselor din ouă; studii de caz	2
Capitolul 6. Controlul calității mierii de albine; depistarea substituirilor; studii de caz	
Capitolul 7. Controlul calității legumelor și fructelor; studii de caz	2
Capitolul 8. Controlul calității produselor zaharoase; studii de caz	2
Capitolul 9. Controlul calității grăsimilor alimentare; studii de caz	2
Capitolul 10. Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice; studii de caz	2

1. Norme de protecția muncii; conduita efectuării examenului de laborator	2
2. Recoltarea, ambalarea și expedierea probelor în vederea executării analizelor de laborator	2
3. Metode folosite pentru aprecierea integrității laptelui	2
4. Controlul calității produselor lactate dietetice acide, înghețatei și laptelui praf; tehnică de laborator	4
5. Controlul calității smântânii, untului și margarinei, determinări de laborator	2

6. Controlul calității brânzeturilor, determinări de laborator	2
7. Controlul calității ouălor și al produselor din ouă; tehnică de laborator	2
8. Controlul calității mierii de albine; tehnică de laborator	2
9. Controlul calității legumelor și fructelor; tehnică de laborator	2
10. Controlul calității produselor zaharoase, grăsimilor alimentare; tehnică de laborator	1
11. Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice; tehnică de laborator	1
12. Test lucrări practice temele 1 – 5.	1
13. Test lucrări practice temele 6 – 11.	1

#### BIBLIOGRAFIE

1. Pascu E., 2013. Mărfuri alimentare și securitatea alimentelor. Ed. Universtară, București.
2. Semeniuc C. și col., 2020. Evaluarea calității peștelui și a produselor pescărești, Ed. Mega, Cluj Napoca.
3. Șuler Andra și col., 2021. Microbiologie specială. Îndrumare practică pentru studenți, Ed. Ex Terra Aurum, București, ISBN: 978-606-072-083-6.
4. Șuler Andra, 2021. Controlul și expertiza produselor alimentare. Sinteză de curs, Ed. Ex Terra Aurum, București, ISBN: 978-606-072-191-8.
5. Șuler Andra, 2021. Microbiologie specială. Sinteză de curs, Ed. Ex Terra Aurum, București, ISBN: 978-606-072-178-3.

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare – examen	70
<b>L</b>	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin verificare practică și scrisă	30

**Titularul activităților de curs: Șef lucr. dr. ȘULER Andra Dorina**

**Titularul activităților de lucrări practice L: Asistent drd. LUNGU Veronica Denisa**