

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
<i>Anul de studii</i>	IV
<i>Semestrul</i>	7
<i>Regimul disciplinei</i>	Disciplină obligatorie de specialitate
<i>Numărul total de ore pe săptămână</i>	Curs –2 ore; L- 2 ore
<i>Numărul total de ore conform planului de învățământ</i>	Curs –28 ore; L – 28 ore
<i>Numărul de credite transferabile</i>	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 calități. 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/S/P	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	4

organoleptic, determinări de laborator.	
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
8.Test lucrări practice temele 1 – 4.	1
9.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) – Microbiologie specială. Sintează de curs, Ed. EX TERRA AURUM, București, ISBN: 978-606-072-178-3.
5. Șuler Andra, (2021) – Controlul și expertiza produselor alimentare. Sintează de curs, Ed. EX TERRA AURUM, București , ISBN: 978-606-072-191-8.

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 - examen	70
L/P/S	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin verificare practică (10%), verificare scrisă (colocviu 20%)	30
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Șef lucr.dr. Șuler Andra

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Asistent drd. Lungu Veronica

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole
Anul de studii	IV
Semestrul	8
Regimul disciplinei	Disciplină obligatorie de specialitate
Numărul total de ore pe săptămână	Curs –2 ore; L- 1 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs –24 ore; L – 12 ore
Numărul de credite transferabile	4

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: Sortimentele; Defecte; Criterii de calitate; Depistarea substituirilor; Studii de caz.	4
Capitolul 3 - Controlul calității smântânii, untului și margarinei: Sortimentele, Defecte, Criterii de calitate; Depistarea substituirilor; Studii de caz.	4
Capitolul 4 - Controlul calității brânzeturilor: Sortimentele, Defecte, Criterii 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
LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
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.	4
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.	
11. Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice. Tehnică de laborator.	
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. (2022) – Controlul calității laptelui și produselor lactate, Ed. Academic Pres, 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) – Microbiologie specială. Sintează de curs, Ed. EX TERRA AURUM, București, ISBN: 978-606-072-178-3.
5. Șuler Andra, (2021) – Controlul și expertiza produselor alimentare. Sintează de curs, Ed. EX TERRA AURUM, București , ISBN: 978-606-072-191-8.

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 - examen	70
L/P/S	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin verificare practică (10%), verificare scrisă (colocviu 20%)	30
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Șef lucr.dr. Șuler Andra

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Asistent drd. Lungu Veronica