

TEHNOLOGIA PRODUCTIILOR DE ORIGINE ANIMALĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Zootehnie / Inginer
Anul de studii	IV
Semestrul	8
Regimul disciplinei	DI
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 24 ore; L - 24 ore
Numărul de credite transferabile	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

1. Obiectivul general al disciplinei - Cunoșterea și utilizarea noțiunilor și termenilor științifici de specialitate, dobândirea unui vocabular de specialitate. Acumularea de către studenți a cunoștințele fundamentale din domeniu. Însușirea metodelor de cercetare specifice disciplinei
2. Obiectivele specifice - Însușirea noțiunilor legate de modul de valorificare a produselor animaliere (carne, lapte, oua, miere) și modalități de procesare a acestora. Studiul caracteristicilor, fizico-chimice și tehnologice ale produselor animaliere. Însușirea procedeele de condiționare a subproduselor rezultate și a produselor piscicole

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive	2
Capitolul I – Producția de lapte și valorificarea ei	7
Capitolul II - Producția de carne și valorificarea ei	7
Capitolul III - Valorificarea pieilor brute și a producției pielose	1
Capitolul IV - Valorificarea producției piscicole	2
Capitolul V - Producția de oua și valorificarea ei	2
Capitolul VI - Producția apicolă și sericicolă	3

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
Noțiuni introductive - Măsuri de protecție a muncii în laborator	2
Capitolul I - Aprecierea calității laptelui materie primă, prelevarea și pregătirea probelor pentru analiza, examen organoleptic.	10
Capitolul II - Tehnica recepționării și livrării animalelor destinate abatoarelor; recepționarea animalelor loco-ferma; recepționarea bovinelor, porcinelor, ovinelor și caprinelor și a păsărilor.	10
Capitolul III - Aprecierea organoleptică și fizico-chimică a produselor piscicole, produselor apicole	1
Test de evaluare	1

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C., Vizireanu Camelia (1998) Procesarea industrială a laptelui. Ed. Tehnica, București;
2. Costin Gh. (1965) Tehnologia laptelui și a produselor lactate. Ed. Didactica și Pedagogica, București;
3. Georgescu Gh. (2000) – Laptele și produsele lactate. Ed. Ceres;
4. Banu C. și colab. (1980) – Tehnologia carni și subproduselor, Editura Didactica și Pedagogica, București;
5. Georgescu Gh. și colab. (2000) – Tratat de producerea, procesarea și valorificarea carni, Ed. Ceres ;

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Frecvență la toate cursurile; Promovarea examinării finale cu minimum - nota 5.	Evaluare sumativă prin forma de verificare (examen) în sesiunea de examene.	60%
Laborator	Evaluare continuă practică și verificare scrisă finală prin test de laborator. Notele acordate pentru temele de casă, referate, eseuri, studii de caz.	Verificarea temelor de casă, referatelor, eseurilor, studiilor de caz. Test	40%
Alte activități	Total studiu ore individual - 52 de ore.	Total studiu ore pe semestru - 100 de ore	

Titularul activităților de curs: Maloș Iuliu Gabriel

Titularul activităților de lucrări practice L: Maloș Gabriela