

## EXPERTIZA CĂNII DE PASĂRE, A OUĂLOR DE CONSUM ȘI A VÂNATULUI

### STRUCTURA

Programul de studii	Expertiza produselor alimentare
<b>Anul de studii</b>	II
<b>Semestrul</b>	3
<b>Regimul disciplinei</b>	DS
<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>	8

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Însușirea cunoștințelor și noțiunilor fundamentale de creștere și procesare în domeniul avicol de specialitate și potențarea activităților de profil. De asemenea însușirea noțiunilor specifice de biologie, ecologie și biotopul speciilor de animale de vânat și de transformarea acestora în instrumente operative ale activităților aplicate. Cunoașterea menținerii echilibrului real al managementului populațiilor, al habitatelor faunei cinegetice, de conservare a biodiversității respectiv asigurării sănătății și garantării produselor realizate.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive în expertiza căunii de pasăre, a ouălor de consum și a vânatului.	2
Capitolul I - Sistemele de creștere a păsărilor destinate producției de carne; Abatorizarea și procesarea căunii de pasăre și rolul asupra garantării calității și sănătății speciilor de broiler și curcan; Legislația privind obținerea, calitatea produselor și transportul păsărilor.	4
Capitolul II - Evaluarea unor factori care influențează producția de carne de pasăre	2
Capitolul III - Expertiza și evaluarea calității căunii de pasăre.	2
Capitolul IV - Clasificarea preparatelor din carne de pasăre, pentru comerț și a modului de prezentare după codurile internaționale.(UNECE.)	2
Capitolul V - Evaluarea și expertiza tehnica pentru preparatele din carne de pasăre cu sau fără membrană.	2
Capitolul VI - Analiza și evaluarea calității ouălor destinate consumului , tipuri și sisteme de producție și procesare pentru ouă de consum.	2
Capitolul VII - Expertiza și evaluarea calității căunii de vânat.	2
Capitolul VIII - Evaluarea unor sisteme de management al siguranței alimentare pe filiera produselor de vânat. Cerințele legislative pentru unitățile din lanțul alimentar al produselor de vânat privind garantarea securității și siguranței alimentare.	2
Capitolul IX - Analiza și expertiza unor contaminări de origine alimentară ale produselor de vânat cu diferite grade de patogenitate.	2
Capitolul X - Condiționarea și valorificarea animalelor de vânat. Legislația privind obținerea, procesarea și calitatea produselor din carne de vânat.	4
Capitolul XI - Expertizarea și evaluarea unor categorii de risc pentru carnea și produsele provenite de la vânatul sălbatic-tipurile de contaminări.	2

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Noțiuni introductive	2
Capitolul I - Evaluarea și expertizarea producției de carne de pasăre privind compoziția chimică și modificările ce pot avea loc: analiza microbiologică și rolul asupra calității produselor din carne.	4

Capitolul II - Evaluarea și expertizarea microbiologică a cărnii de pasăre privind și rolul asupra calității produselor din carne. Modificări ce au loc în carne și produse procesate specifice.	2
Capitolul III - Analiza și expertiza procesului tehnologic în conformitate cu legislativul de bunăstare comunitar în vederea obținerii unor produse acreditate-certificate.	2
Capitolul IV - Expertiza și analiza microbiologică a calității și defectele ouălor - modalități și tehnici de identificare a prospețimii. Evaluarea conformității cu reglementările privind ouăle de consum și a produselor specifice sau ovoproduselor.	4
Capitolul V - Analiza și controlul calității carcaselor și a cărnii de animale de vânat pe etape de abatorizare-procesare.	4
Capitolul VI - Expertiza sanitară și punerea în evidență a chiștilor unor produși de paraziți la specii de rumegătoare - metode de diagnostic și identificare, cu Studii de caz.	4
Capitolul VII - Evaluarea unor categorii de risc pentru carnea și produsele provenite de la vânatul sălbatic.	2
Capitolul VIII - Controlul și expertiza caracteristicilor fizico-chimice ale produselor și a cărnii de vânat pentru principalii nutrienți.	2
Test de lucrări practice; referat.	2

#### BIBLIOGRAFIE

1. Vlad Iulian - Expertiza cărnii de pasăre a ouălor și vînatului –Notițe de curs și Îndrumar de Laborator UȘAMV București 2023.
2. Bărzoi D., Meica S., Negrut M. – Toxiinfecțiile alimentare, Ed. Diacon Coresi, 1999, București
3. Popescu-Micloșanu Elena - Fauna cinegetică și salmonicolă, Ed. PIM, Iași, ISBN 978-606-13-1355-6, 2013.
4. Savu C.tin, Georgescu M., Boncea L., Savu O., - Controlul și expertiza alimentelor de origine animală – Ed. Transversal, – 2009 Bucuresti.

#### EVALUARE

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	Evaluarea sumativă prin forma de verificare (examen scris) în sesiunea de examene	70
<b>L</b>	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluarea continuă a modului de efectuare al controlului prin: verificare orală și practică (10%), verificare scrisă (20%)	30
<b>Alte activități</b>			

**Titularul activităților de curs: Conf. dr. VLAD Iulian**

**Titularul activităților de lucrări practice: Conf. dr. VLAD Iulian**