

CONTROLUL PRODUSELOR ȘI ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ (ANUL V)

Nr. credite transferabile 8

Structura disciplinei (nr. de ore săptămânal)

Semestrul	Curs	Seminar	Laborator	Proiect
I (IX)	2	-	2	-
II (X)	2	-	2	-

Statutul disciplinei

Disciplină de specialitate (obligatorie)

Titular disciplină

Conf. univ. Dr. Ionel BONDOC

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

- cunoașterea și aplicarea măsurilor de prevenire și control a riscurilor în relație cu produsele și alimentele de origine animală și a rolului medicilor veterinari oficiali în asigurarea sănătății publice;
- cunoașterea modalităților de control și expertiză a cărnii la animalele de măcelărie, de aplicare a măsurilor și sancțiunilor în funcție de fiecare situație;
- cunoașterea și aplicarea legislației comunitare și naționale în domeniul cărnii și a produselor din carne (legislația care reglementează controlul oficial);
- cunoașterea tehnicilor și metodelor de apreciere a calității și salubrității produselor și alimentelor de origine animală prin examene complementare (metode de laborator);
- cunoașterea principiilor și a modului de aplicare a metodelor moderne de examinare a produselor și alimentelor de origine animală;
- cunoașterea și aplicarea principalelor elemente de epidemiologie diagnostică, a sistemelor de monitorizare și supraveghere oficiale în domeniul calității și salubrității produselor și alimentelor de origine animală;
- cunoașterea aspectelor relevante în ceea ce privește encefalopatiile spongiforme transmisibile (EST) și subprodusele care nu sunt destinate consumului uman (SNCU);
- cunoașterea prelevărilor de probe și a testelor specifice, a interpretării și prelucrării datelor rezultate, precum și a comunicării legate de măsurile și sancțiunile veterinare în legătură cu sănătatea publică;
- cunoașterea și aplicarea legislației comunitare și naționale în domeniul laptelui și a produselor din lapte (legislația care reglementează controlul oficial sau alte aspecte relevante);
- cunoașterea și aplicarea legislației comunitare și naționale în domeniul mierii de albine și a altor produse apicole (legislația care reglementează controlul oficial sau alte aspecte relevante);
- cunoașterea principalelor tipuri de alterări, falsificări și degradări/deprecieri ale produselor alimentare de origine animală și a măsurilor și sancțiunilor care se impun în funcție de fiecare situație;

- cunoașterea principalelor tipuri de toxiiinfecții alimentare colective (TIAC) și a măsurilor de prevenire a apariției lor.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (capitole/subcapitole)	Nr. ore
Semestrul I	
Organizarea activității de control oficial al produselor și alimentelor de origine animală.	1
Controlul sanitar veterinar oficial al cărnii și subproduselor de abator.	15
Controlul sanitar veterinar oficial al cărnii de pasăre.	2
Controlul sanitar veterinar oficial al ouălor de consum.	2
Controlul sanitar veterinar oficial al peștelui și produselor din pescuit.	4
Controlul sanitar veterinar oficial al unor animale acvatice.	2
Controlul sanitar veterinar oficial al vânatului.	2
Total ore	28
Semestrul II	
Controlul sanitar veterinar oficial al laptelui și a produselor lactate.	8
Principalele tipuri de alterări, falsificări și deprecieri ale produselor și alimentelor de origine animală. Reziduurile nocive din produsele și alimentele de origine animală.	12
Alergiile, intoxicațiile și toxiiinfecțiile alimentare colective (TIAC).	6
Controlul sanitar veterinar oficial al mierii de albine și a altor produse apicole.	2
Total ore	28
TOTAL ORE CURS	56

Lucrări practice	Nr. ore
Semestrul I	
Examinarea cărnii, preparatelor și produselor din carne prin tehnici specifice de laborator.	14
Expertiza cărnii, a produselor și subproduselor la animalele de măcelărie și la păsări.	6
Examinarea grăsimilor de origine animală pentru aprecierea calității și a stării de proapețime.	2
Controlul peștelui și a produselor din pescuit: aprecierea stării de proapețime și a salubrității prin examene organoleptice, fizico-chimice și parazitologice.	2
Controlul ouălor de consum: examene pentru aprecierea stării de proapețime și a calității.	2
Evaluarea finală semestrială.	2
Total ore	28
Semestrul II	
Controlul laptelui și a produselor lactate prin metode de laborator: examene pentru aprecierea calității, a stării de proapețime și a salubrității. Decelarea principalelor tipuri de falsificări ale laptelui și produselor lactate.	24
Controlul mierii de albine: examene pentru aprecierea calității, a stării de proapețime și a salubrității. Decelarea principalelor tipuri de falsificări ale mierii prin examene de laborator.	2
Evaluarea finală semestrială.	2
Total ore	28
TOTAL ORE LUCRĂRI PRACTICE	56

Bibliografie

- Banu C. și colab., 2002. Calitatea și controlul calității produselor alimentare. Ed. AGIR, București.
- Banu C. și colab., 2007. Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare. Ed. AGIR, București.
- Bărzoi D., Meica S., Neaguț M., 1999. Toxiinfecțiile alimentare. Ed. "Diacon CORESI", București.
- Bondoc I., Șindilar E.V., 2002. Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
- Bondoc I., 2007. Tehnologia și controlul calității laptelui și produselor lactate. Vol. I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
- Bondoc I., 2014. Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Manual universitar. Vol. I, ediția a I-a. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
- Bondoc I., 2015. Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor. Tratat universitar, Vol. 1, Ediția I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
- Bondoc I., 2015. Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor. Tratat universitar, Vol. 2, Ediția I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
- Bondoc I., 2020. Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Suport de curs și lucrări practice. Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Iași, Facultatea de Medicină Veterinară (platforma Moodle).
- Cheung P.C.K., Mehta B.M., 2015. Handbook of Food Chemistry. Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Dan S.D., Mihaiu M., 2014. Igiena, calitatea și tehnologia alimentelor. Lapte, ouă, miere. Manual didactic, Vol. II. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
- Fox P.F., Uniacke-Lowe T., McSweeney P.L.H., O'Mahony J.A., 2015. Dairy Chemistry and Biochemistry. Springer International Publishing, Switzerland.
- Georgescu Ghe. și colab., 2000. Laptele și produsele lactate. Ed. Ceres, București.
- Guș Camelia, 1998. Ghid practic de control al calității laptelui și al produselor lactate. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
- Guș Camelia, 2002. Laptele și produsele lactate. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
- Guș Camelia, 2003. Laptele și produsele lactate – Ghid practic de laborator. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
- Hall G.M., 1997. Fish Processing Technology. Second Edition. Blackie Academic & Professional, London.
- Harding F., 1995. Milk Quality. Springer Science & Business Media Dordrecht, The Netherlands.
- Herenda D. și colab., 1994. Manual on meat inspection for developing countries. Ed. FAO, Roma.
- Mărghitaș A.L., 2005. Albinele și produsele lor. Ediția a II-a revăzută și adăugită. Ed. Ceres, București.
- Mihaiu M., Mihaiu Romolicea, 1998. Laptele și controlul calității sale. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
- Mihaiu M. și colab., 2011. Controlul sănătății cărnii și subproduselor din carne. Practicum. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.

- Mihaiu M., 2013. Controlul oficial de abator al cărnii și subproduselor. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
- Mihaiu M. și colab., 2014. Inspecția și controlul alimentelor. Îndrumător de lucrări practice. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
- Mihaiu M., 2015. Inspecția și controlul alimentelor de origine animală. Manual didactic. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
- Negrea A., 2001. Controlul sanitar veterinar în unitățile de tăiere a animalelor. Ed. Terra Nostra, Iași.
- Negrea A., 2002. Controlul sanitar veterinar al cărnii și organelor în bolile parazitare și infecțioase. Ed. PIM, Iași.
- Nollet L.M.L., Toldrá F., 2015. Handbook of Food Analysis. Third Edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, New York.
- Paulsen P., Bauer A., Vodnansky M., Winkelmayr R., Smulders F.J.M., 2011. Game meat hygiene in focus. Microbiology, epidemiology, risk analysis and quality assurance. Wageningen Academic Publisher, The Netherlands.
- Popescu N., Meica S., 1995. Bazele controlului sanitar veterinar al produselor de origine animală. Ed. Diacon Coresi, București.
- Rosenthal I., 1991. Milk and Dairy Products. VCH Verlagsgesellschaft GmbH, Weinheim.
- Rotaru O., Guș Camelia, Mihaiu M., 1999. Controlul sănătății produselor de origine animală. Ed. SESO HIPPARION, Cluj-Napoca.
- Sala Claudia Corina, 2008. Igiena, tehnologia și controlul laptelui și a produselor derivate. Ed. EUROBIT, Timișoara.
- Savu C., Mihai Gabriela, 1997. Controlul sanitar veterinar al alimentelor. Ed. Ceres, București.
- Stănescu V., 1998. Igiena și controlul alimentelor. *Practicum sanitar veterinar*. Ed. Fundației "România de Mâine", București.
- Stănescu V., Apostu S., 2010. Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
- Stadelman W.J., Cotterill O.J., 1995. Egg Science and Technology. Fourth Edition. The Haworth Press, Inc., New York.
- Șindilar E., 2000. Controlul igienic al produselor și subproduselor de origine animală. Volumul I și II, Ed. I.N.S.C.R., Iași.
- Tomșa M., Bondoc I., 2014. Igiena și tehnologia prelucrării produselor și subproduselor de origine animală. Ed. "Tipografia Centrală", Chișinău.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Examen oral	60 %
Aprecierea activității din timpul anului	Scris/Oral/Probă practică	40 %

Persoană de contact

Conf. univ. Dr. Ionel BONDOC

Facultatea de Medicină Veterinară

Aleea M. Sadoveanu nr. 8, Iași, 700489, ROMÂNIA

Telefon: 0040 232 407 311; Fax: 0040 232 219 113

E-mail: bondoc_mv@yahoo.com; ionelmv@yahoo.com; ibondoc@uaiasi.ro