

TEHNOLOGIA, CONTROLUL ȘI CERTIFICAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE (ANUL VI)

Nr. credite transferabile 7

Structura disciplinei (nr. de ore săptămânal)

Semestrul	Curs	Seminar	Laborator	Proiect
V	3	-	6	-
VI	-	-	-	-

Statutul disciplinei

Obligatorie.

Titular disciplină

Șef lucr. dr. Rusu Oana-Raluca

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

1. Dobândirea de către studenți a noțiunilor legate de realizarea controlului oficial, interpretarea rezultatelor de laborator, tehnici de informare și documentare.
2. Să cunosca metodele de control oficial, sa cunosca principiile certificarii , programele HACCP si programele de masuri preliminare.
3. Să înțeleagă importanța programelor de autocontrol .

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)	Nr.ore
Siguranța alimentelor trecut - prezent - viitor Strategii actuale în domeniul calității și siguranței alimentare	3
Programe de măsuri preliminare (PRACTICI BUNE DE LUCRU ȘI DE IGIENĂ - GMP/GHP)	3
Managementul siguranței în consum. Prezentarea generală a sistemului HACCP Tehnici de informare și documentare	3
Tehnologii generale în industria alimentară	3
Controlul și asigurarea calității produselor alimentare	3
Certificarea conformității calității produselor	3
Igienă alimentară Cerințe igienice generale privind clădirile și echipamentele destinate prelucrării, manipulării și depozitării alimentelor	3
Igienă alimentară Cerințe igienice specifice privind clădirile și echipamentele destinate prelucrării, manipulării și depozitării alimentelor	3
Controlul oficial - organizarea controalelor oficiale in domeniul sigurantei alimentelor	3
Programul de autocontrol - cerinte pentru orice organizatie din lantul <i>alimentar</i>	3
Siguranța Alimentelor Trecut - Prezent - Viitor	3

Lucrări Practice	Nr. Ore
Aplicarea metodologiei de control oficial in domeniul calitatii si sigurantei alimentare în abatoare;	6
Controlul preoperațional;	6
Examenul ante-mortem – depistarea zoonozelor la animalele ce sunt destinate sacrificării pentru consumul uman.	6
Trasabilitatea;	9
Riscuri asociate industriei alimeentare;	6
Fișa de neconformitate;	6
Aplicarea principiilor haccp în domeniul calității și siguranței alimentare;	6
Cerințe igienice specifice privind clădirile și echipamentele destinate prelucrării, manipulării și depozitării alimentelor	9

Bibliografie

1. Elena Velescu - Patologia bolilor infecțioase la animale, Ed. "Terra Nostra", Iași, 2002.
2. Elena Velescu - Patologia bolilor infecțioase la animale, Ediția a II a, Iași, 2004.
3. Elena Velescu – Diagnosticul Bolilor infecțioase (manual practic), Ed. Vasiliana, 1998.
4. Savu C-tin, lucia boncea, Georgescu Mara, Ovidiu Savu, Carmen Petcu, Nita Caragata,Vlad Gheorghita – Igiena si controlul alimentelor de origine animala, Bucuresti , 2012
5. Bondoc I. - Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor : tratat universitar Vol.1 , Editura Ion Ionescu de la Brad, Iasi, 2015
6. Bondoc I. - Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor : tratat universitar Vol.2, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iasi, 2015

Metode didactice folosite

Curs: Clasic, Interactiv, Prezentare Power Point

Lucrări practice: Noțiuni teoretice predate studenților cu privire la realizarea controalelor oficiale în unitățile de abatorizare și procesare a cărnii, unități de procesare a laptelui, peștelui, ouălor. Completarea formularelor cu privire la controalele oficiale, audituri in unități

Forme de activitate	Evaluare * (aplicație practică, altele)	Procent din nota finală
Examen	Scris, oral	60 %
Evaluare din timpul semestrului (lucrări practice)	Test (Referat)	40 %

Persoana de contact

Şef lucr.dr. Oana-Raluca RUSU

Facultatea de Medicină Veterinară - USAMV Iaşi

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iaşi, 700489, România

Telefon: 0040 232 407 491

e-Mail: raluca.rusu@uaiasi.ro