

## EXPERTIZA LAPTELUI ȘI A PRODUSELOR DIN LAPTE

### STRUCTURA

Programul de studii	Expertiza produselor agroalimentare
<b>Anul de studii</b>	II
<b>Semestrul</b>	3
<b>Regimul disciplinei</b>	DA
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L/S/P- 2 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 28 ore; L/S/P- 28 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	8

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii studenților în domeniul protecției consumatorului prin dobândirea cunoștințelor teoretice și practice necesare pentru depistarea abaterilor de la situațiile de normalitate în domeniul siguranței aprovizionării cu produse lactate.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
<b>Capitolul I</b> - Importanța nutrițională și economică a laptelui în contextul siguranței alimentare	2
<b>Capitolul II</b> - Caracteristicile de calitate și siguranță alimentară pentru laptele materie primă și produsele lactate	4
<b>Capitolul III</b> - Microbiologia laptelui și produselor lactate	4
<b>Capitolul IV</b> - Metodele de igienizare utilizate în procesarea laptelui materie primă pentru asigurarea calității produselor din lapte în vederea asigurării siguranței alimentare	2
<b>Capitolul V</b> - Asigurarea condițiilor de siguranță alimentară în procesarea produselor lactate acide, a produselor pe bază de grăsime, a brânzeturilor	2
<b>Capitolul VI</b> - Implementarea sistemelor de control pentru asigurarea calității și siguranței alimentare în procesarea laptelui	14

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
<b>Capitolul I</b> - Controlul calității laptelui și a produselor lactate prin aprecierea senzorială	2
<b>Capitolul II</b> - Controlul calității laptelui și produselor lactate prin determinări fizico-chimice	2
<b>Capitolul III</b> - Controlul calității laptelui și produselor lactate prin aprecieri microbiologice	5
<b>Capitolul IV</b> - Depistarea falsificărilor	5
<b>Capitolul V</b> - Studii de caz în aplicarea metodei HACCP în procesarea laptelui pentru laptele de consum, produsele lactate acide, produsele pe bază de grăsime, brânzeturi	14

### BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. și col., 2009. Alimentație pentru sănătate, Ed. ASAB, București.
2. Banu C., 2007. Suveranitate, securitate și siguranța alimentară, Ed. ASAB, București.
3. Banu C. și col., 2013. Industria alimentară între adevăr și fraudă, Ed. ASAB, București.
4. Bojidar Dragomir, 2002. Expertiza alimentelor, Ed. Viața arădeană, Arad.
5. Mihele Denisa, 2011. Igiena alimentației. Ed. Medicală, București.
6. Stănescu V., Apostu S., 2010. Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală, vol.I, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca.
7. Legislație privind siguranța alimentelor și sănătatea publică.

**EVALUARE**

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Cunoașterea și însușirea noțiunilor de bază și specifice audiate în cadrul orelor de curs privind tehnologiile generale utilizate în industria alimentară.	<i>Evaluare sumativă</i> prin forma de verificare examen (probă scrisă), în sesiunea de examene.	50
<b>L</b>	Cunoașterea noțiunilor de inginerie tehnologică, a caracteristicilor procesului tehnologic de obținere a diferitelor produse alimentare, precum și a proprietăților tehnologice ale acestor produse.	<i>Evaluare continuă</i> prin metode orale, probe scrise, practice.	50
<b>Alte activități</b>			

Titularul activităților de curs: Prof. univ. dr. MARIN Monica

Titularul activităților de lucrări practice: Prof. univ. dr. MARIN Monica