

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale



FIȘA DISCIPLINEI
Tehnologia produselor avicole

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București
1.2 Facultatea	Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale
1.3 Departamentul	Tehnologii de producție și procesare
1.4 Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	Tehnologia prelucrării produselor agricole / Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologia produselor avicole						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr. VAN Ilie						
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Prof.dr. CUSTURĂ Ioan						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	E	2.6 Regimul disciplinei	DS

3. Timpul total estimat

3.1 Număr total de ore pe săptămână	5	3.1.1 Curs	2	3.1.2 Seminar/laborator/proiect	2
3.2 Număr total de ore conform planului de învățământ	56	3.2.1 Curs	28	3.2.2 Seminar/laborator/proiect	28
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					9
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					10
Examinări					10
Alte activități (vizite în teren)					-
3.3 Total ore studiu individual	44				
3.4 Total ore pe semestru	100				
3.5 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Îndeplinirea numărului de credite necesare promovării
4.2 de competențe	Microbiologia produselor alimentare, Tehnologii generale în industria alimentară.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu videoproiector, laptop, prezentări PPT, planșe, materiale digitale, manuale și cărți de specialitate, studii de caz.	
5.2 de desfășurare a seminarului / laboratorului	Sală de lucrări practice dotată cu retroproiector, videoproiector, laptop, manuale și cărți de specialitate, ustensile de laborator, aparate și instalații specifice.	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• aplică principiile și tehnologiile de procesare a produselor avicole; • utilizează metode și tehnici moderne pentru analiza calității cărnii de pasăre și a ouălor de consum; • monitorizează fluxurile tehnologice din abatoare și stații de sortare a ouălor; • elaborează soluții practice pentru colectarea, conservarea și valorificarea subproduselor avicole; • evaluează conformitatea produselor avicole cu reglementările sanitar-veterinare și standardele de calitate.
Competențe transversale	• conduce responsabil activitatea, în condiții de independență sau asistat; • demonstrează eficiență în activitățile de echipă și delegă sarcini către subordonați; • operează echipamente hardware digitale. •

7. Rezultatele învățării

Cunoștințe	• Studentul/absolventul descrie principiile și tehnologiile de procesare a cărnii de pasăre și a ouălor de consum; • Studentul/absolventul descrie structura, compoziția și caracteristicile microbiologice ale produselor avicole; • Studentul/absolventul definește factorii care influențează calitatea și siguranța produselor avicole; • Studentul/absolventul descrie reglementările și standardele sanitar-veterinare și comerciale aplicabile produselor avicole.
Aptitudini	• Studentul/absolventul aplică metode de analiză pentru evaluarea calității cărnii de pasăre și a ouălor; • Studentul/absolventul utilizează instrumente și tehnici specifice pentru determinarea parametrilor produselor avicole; • Studentul/absolventul evaluează diferite tehnologii de procesare și conservare din industria avicolă; • Studentul/absolventul elaborează soluții practice pentru optimizarea fluxurilor tehnologice și valorificarea produselor.
Responsabilitate și autonomie	• Studentul/absolventul evaluează impactul tehnologiilor de procesare asupra calității și siguranței produselor avicole; • Studentul/absolventul ia decizii privind utilizarea și implementarea unor sisteme de calitate și biosecuritate; • Studentul/absolventul integrează principii de sustenabilitate, protecția mediului și biosecuritate în activitățile de procesare; • Studentul/absolventul manifestă responsabilitate profesională în coordonarea și monitorizarea activităților din industria avicolă.

8. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

8.1 Obiectivul general al disciplinei	Însușirea de către studenți a cunoștințelor de bază referitoare la tehnologiile de procesare a principalelor produse avicole destinate consumului uman.
8.2 Obiectivele specifice	Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată; familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și cu distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate; conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională

9. Conținuturi

9.1 Curs	Metode de	Observații
----------	-----------	------------

	predare	
Capitolul 1. GENERALITĂȚI	Prezentare PPT, prelegere participativă, expunerea sistematică, explicație, conversație	2 ore
Capitolul 2. CLASAREA COMERCIALĂ A PĂSĂRILOR PENTRU TĂIERE.		2 ore
Capitolul 3. STRUCTURA, COMPOZIȚIA ȘI MICROFLORA CĂRNII DE PASĂRE		4 ore
Capitolul 4. TRANSPORTUL PĂSĂRILOR ȘI CONTROLUL SANITAR ÎNAINTE DE TĂIERE		2 ore
Capitolul 5. ABATOARELE DE PĂSĂRI. 5.1. Cerințele sanitar – veterinare pentru abatoarele de păsări. 5.2. Tehnologia tăierii și prelucrării păsărilor.		4 ore
Capitolul 6. PREPARATE DIN CARNE DE PASĂRE		4 ore
Capitolul 7. COLECTAREA, EVACUAREA, PRELUCRAREA SUBPRODUSELOR NECOMESTIBILE, DEȘEURILOR ȘI CONFISCATELOR		2 ore
Capitolul 8. CONSERVAREA ȘI VALORIFICAREA OUĂLOR		2 ore
Capitolul 9. COMERCIALIZAREA ȘI CONTROLUL SANITAR-VETERINAR AL OUĂLOR ȘI PRODUSELOR DE OUĂ		2 ore
Capitolul 10. SCHEME PRIVIND AMPLASAREA ABATORULUI DE PĂSĂRI		2 ore
CAPITOLUL 11. SCHEME PRIVIND AMPLASAREA INSTALAȚIILOR ȘI UTILAJELOR LA ABATOARELE DE PĂSĂRI		2 ore

Bibliografie

1. Custură I., Van I., Galiș Anca Maria, Tudorache Minodora, Covașă Ana-Maria (2023) – Tehnologia produselor avicole – producția de ouă, Ed. Total Publishing, București;
2. Popescu Vifor Șt. (1979) – Genetica animalelor, Ed. Ceres, București;
3. Văcaru Opreș I. și col. (2000, 2003) – Tratat de Avicultură, Vol. I și II, Ed. Ceres, București;
4. Van I. și col. (2010) – Creșterea și industrializarea puilor de carne, Ed. Ceres, București;
5. Van I. (n.d.) – Curs de Avicultură, Uz intern, USAMV București.

9.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
1. Introducere. Cunoașterea și familiarizarea cu detaliile din laborator și normele de protecție a muncii	Prezentare însoțită de imagini, filme de specialitate, efectuarea unor experimente de laborator specifice; efectuarea unor vizite de specialitate în unități de precesare a produselor avicole	1 oră
2. Exteriorul păsărilor domestice		3 ore
3. Metode de apreciere a exteriorului		2 ore
4. Penajul păsărilor domestice		2 ore
5. Recunoașterea raselor și hibrizilor de păsări		2 ore
6. Aprecierea calității comerciale a găinilor		2 ore
7. Transportul păsărilor destinate tăierii		2 ore
8. Fluxul tehnologic în abator		2 ore
9. Optimizarea fluxului tehnologic - corelarea acestuia		4 ore
10. Caracteristici tehnice de calitate ale cărnii de pasăre		2 ore
11. Determinarea parametrilor oului întreg		2 ore
12. Structura și compoziția oului – morfologia oului		2 ore
3 Test de lucrări practice	Verificare scrisă	2 ore

10. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul permite specializarea studenților pentru o gamă foarte largă de domenii de activitate, cum ar fi: producția în industria avicolă, consultanța în domeniul producerii și comercializării produselor avicole, cercetarea științifică și învățământul

11. Evaluare

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
11.1 Curs	Cunoașterea principalelor tehnologii de	Evaluarea sumativă prin	60%

	procesare a produselor avicole și utilizarea corectă a acestora	forma de verificare (probă orală) în sesiunea de examene	
11.2 Seminar / Laborator / Proiect	Însușirea metodelor și tehnicilor de laborator parcurse în cadrul orelor de lucrări practice	Evaluare continuă prin: verificare orală și practică (10%), verificare scrisă (30%)	40%
11.3 Standard minim de performanță	Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate, astfel încât să îndeplinească condiția de promovare a testului de la lucrările practice și a examenului prin rezolvarea a 50% din subiecte.		

Data completării

25.09.2025

Semnătura titularului de curs și laborator

.....

.....

**Data avizării în
departament**

26.09.2025

Semnătura Prodecanului

.....