**Informații necesare pentru publicarea pe site-ul ministerului educaţiei a** **posturilor didactice şi de cercetare vacante scoase la concurs de USAMV Cluj-Napoca în**

**semestrul I, an universitar 2022-2023**

**Descrierea postului asistent universitar IIB/20**

**Facultatea de Medicină Veterinară, Departamentul II Producţii animaliere şi siguranţa alimentelor**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Universitatea | **RO** | Universitatea de Ştiinţe Agricole şi Medicină Veterinară Cluj-Napoca |
| **EN** | - |
| Facultatea | **RO** | Medicină Veterinară |
| **EN** | - |
| Departament | **RO** | II Producţii animaliere şi siguranţa alimentară |
| **EN** | - |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | II B/20 |
| **EN** | - |
| Funcţia | **RO** | Asistent universitar |
| **EN** | - |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | * Inspecţia şi controlul produselor şi alimentelor de origine animală 1; * Igienă şi tehnologie alimentară 2; * Inspection and control of animal foods and products 1; * Inspection and control of animal foods and products 2; * Food Hygiene and technology 1. |
| **EN** | - |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | Medicină Veterinară |
| **EN** | - |
| Descriere post | **RO** | Postul de asistent universitar poziţia IIB/20 are în componenţă:  Semesrul I   * Inspecţia şi controlul produselor şi alimentelor de origine animală 1cu o medie de 4,5 ore lucrări practice/săptămână, anul V, 3 grupe; * Inspection and control of animal foods and products 1cu o medie de 3,75 ore lucrări practice/săptămână , anul V EN, 2 grupe; * Food Hygiene and technology 1 cu o medie de 2,5 ore lucrări practice/săptămână ,an IV EN 2 grupe;   Semestrul II   * Igienă şi tehnologie alimentară 2 cu o medie de 3 ore lucrări practice/săptămână ,an IV, 3 grupe; * Inspection and control of animal foods and products 2 cu o medie de 2 ore lucrări practice/săptămână , anul V EN, 2 grupe. |
| **EN** | - |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | Ocupantul acestui post trebuie să fie licenţiat în medicină veterinară.   * Pregătirea şi efectuarea orelor de activităţi practice pentru disciplinele cuprinse în norma didactică, respectiv disciplinele: Inspecţia şi controlul produselor şi alimentelor de origine animală 1; Igienă şi tehnologie alimentară 2; Inspection and control of animal foods and products 1; Inspection and control of animal foods and products 2; Food Hygiene and technology 1. * Întocmirea şi actualizarea fişelor de disciplină; * Pregătirea activităţii didactice; * Examene, colocvii şi verificari pe parcurs în acord cu norma stabilită în Statul de funcţii al Departamentului, pentru anul universitar în curs; * Asistenţă la examene; * Consultaţii pentru studenţi la disciplinele din normă; * Coordonare lucrari de licenţă; * Elaborare materiale didactice; * Activitate de cercetare ştiinţifică; * Participare la manifestări ştiinţifice; * Participare la activităţile administrative, de învăţământ, de consultanţă şi de cercetare ale colectivului disciplinei, departamentului, facultăţii; * Participarea la instruire periodică; * Respectarea procedurilor aplicabile domeniului de activitate, a normelor de securitate şi sănătate în muncă; respectarea normelor reglementate prin regulamentele şi procedurile Universităţii; * Activităţi de promovare şi legătura cu mediul economic; * Participarea la activităţi civice, culturale, administrative şi de evaluare în sprijinul învăţământului; * Alte activităţi pentru pregătirea practică şi teoretică a studenţilor. |
| **EN** | - |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | Disciplina Inspecţia şi controlul produselor şi alimentelor de origine animală 1:   * Igiena procesului de abatorizare la bovine, porcine, ovine/caprine, cabaline, vânat de crescătorie, păsări de curte, lagomorfe. Surse şi căi de contaminare microbiană a cărnii; * Metode de decontaminare a cărnii; * Strategii de sănătatea publică veterinară privind controlul bolilor la animale; * Controlul sanitar veterinar în infecții generalizate: septicemie, bateriemie, piemie, toxiemie; * Controlul sanitar veterinar în principalele sţări patologice: febră, hipertermie, abcese, cahexie, stres, sângerare incompletă; * Principalele boli zoonotice la animalele de fermă : tuberculoza, bruceloza, salmoneloza, campilobacterioza, listerioza, antraxul, rujetul, rabia, encefalopatiile spongiforme transmisibile, morva, trichineloza, sarcocistoza, toxoplasmoza, cisticercoza, hidatidoza; * Examenul oficial de abator ante-mortem la animale furnizoare de carne; * Examenul oficial post-mortem al organelor şi carcasei la bovine, porcine, rumegătoare mici, cabaline şi păsări; * Examene speciale pentru carcasa de bovine: cisticercoza, ESB, tuberculoza, bruceloza, leucoza, salmoneloza; * Examenul oficial post-mortem al organelor şi carcasei pentru vânat de crescătorie şi sălbatic; * Riscuri specifice la examenul carcasei şi organelor la bovine, porcine, rumegătoare mici, cabaline şi păsări; * Gestionarea subproduselor de origine animală necomestibile pentru consum uman (SNCU).   Disciplina Igienă şi tehnologia alimentară 2:   * Codul de bune practice de igienă pentru lapte şi produsele lactate (Codex alimentarius, 2004); * Norme generale de igienă în exploataţiile de animale producătoare de lapte; * Cerinţe de sănătate animală care se aplică producţiei de lapte crud; * Cerinţe de igienă care se aplică în exploatațiile de producție a laptelui; * Surse de contaminare primară a laptelui; * Norme generale de igienă în exploataţiile de animale producătoare de lapte; * Compoziţia chimică a laptelui; * Microflora laptelui; * Metode de conservare a laptelui; * Tehnologia de procesare a laptelui; * Tehnologia de procesare a produselor lactate; * Supravegherea sanitară veterinară a calităţii laptelui la nivelul filierei; * Ouăle şi produsele din ouă; * Mierea de albine şi alte produse apicole; * Asigurarea calităţii prin sistemul HACCP. * Examenul sanitar veterinar al laptelui * Examenul sanitar veterinar de laborator al produselor lactate acide * Examenul sanitar veterinar de laborator al produselor lactate deshidratate * Examenul sanitar veterinar de laborator al smântânii * Examenul sanitar veterinar al untului * Examenul sanitar veterinar de laborator al îngheţatei * Examenul sanitar veterinar de laborator al brânzeturilor * Examenul sanitar veterinar de laborator al mierii de albine * Examenul sanitar veterinar de laborator al ouălor   Disciplina Inspection and Control of Animal Foods and Products 1:   * Hygiene of abattoir operations: bovines, pigs, sheep, goats, horses, domestic game, poultry, lagomorphs. Sources and routes of microbial contamination of meat; * Meat decontamination; * Disease control strategies with regard to veterinary public health; * Generalized systemic infections: septicemia, bacteriemia, pyemia, toxemia; * Important pathological conditions: fever, hyperthermia, abcesses, cahexia, stress and imperfect bleeding; * Principal zoonotic diseases in farm animals: tuberculosis, brucellosis, salmonellosis, campylobacteriosis, listeriosis, anthrax, erysipeloid, rabies, transmissible spongiform encephalopathies, glanders, trichinellosis, sarcocystosis, toxoplasmosis, cysticercosis, hydatidosis; * Ante and post-mortem inspection in large ruminants, pigs, small ruminants, horses and poultry; * Official control in farmed game and wild game animals; * Specific hazards at bovines, pigs, small ruminants, horses and poultry carcass and offal’s examination; * Management of Animal by-products non intended for human consumption.   Disciplina Food Hygiene and technology 1:   * General technology of slaughter: bovines, pigs, sheep * Stunning methods and hygiene of stunning (cattle’s); effects of stunning methods on carcass and meat quality * Bleeding and hygiene of bleeding * Carcass dressing * Hygiene of skinning * Hygiene of evisceration * Chilling and storage * Post-mortem changes in muscle and its conversion into meat * Post-mortem Acidification and Rigor Development * The development of rigor mortis * The resolution of rigor mortis and the tenderization of meat * The mechanism of tenderization (conditioning) * The storage and preservation of meat: refrigeration, freezing/thawing; the effect of freezing and thawing on meat quality; freezing systems for meat * GHP and HACCP principles in meat industry * Quality assessment of meat * Quality assessment of fish * Quality assessment of meat products * Quality assessment of meat and fish cans   Disciplina Inspection and Control of Animal Foods and Products 2:   * Milk’s hygienic quality assessment; * Fermented dairy product’s hygienic quality assessment; * Cream and sour cream hygienic quality assessment; * Powder milk product’s hygienic quality assessment; * Butter hygienic quality assessment; * Cheese hygienic quality assessment; * Meat hygienic quality assessment; * Honey’s hygienic quality assessment; * Fat’s hygienic quality assessment; * Microbiological examination of food products of animal origin.   Bibliografie:   * Marian Mihaiu, Igienă şi tehnologie alimentară, vol. 1, 2019. Editura Risoprint, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-53-2395-0. * Dan Sorin Daniel, 2020. Igienă şi tehnologie alimentară, vol. II, Ed. AcamicPress Cluj-Napoca, eISBN 978-973-744-842-2. * Mihaiu Marian, 2020. Inspectia si controlul produselor si alimentelor de origine animală. Risoprint, Cluj-Napoca, Romania, 978-973-53-2574-9 * Dan Sorin Daniel, Mihaiu Marian, Tăbăran Alexandra, Reget Oana Lucia, 2019. Inspecţia şi controlul alimentelor şi produselor de origine animală, vol. II – examenul de laborator al cărnii şi produselor din carne, practicum. Editura Risoprint Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-53-2447-6. * Mihaiu Marian, Dan Sorin Daniel, Tăbăran Alexandra, 2018. Inspecţia şi controlul alimentelor şi produselor de origine animală, vol. 1 – examenul de abator, practicum. Editura Risoprint Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-53-21390-0. * Lawrie R. A, D. A. Ledward, 2006. Lawrie’s meat science, 7th Edition. © 2006,Woodhead Publishing Limited. * Sava Buncic, 2006. Integrated food safety and veterinary public health, Cabi International, Cromwell press, Trowbridge. * Joseph Gracey, David S. Collins, Robert Huey, 1999. Meat hygiene, 10th Edition, W.B. Sauders Company LTD. * \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European şi al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală. * \*\*\* Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare. * \*\*\* Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European şi al Consiliului din 21 octombrie 2009 de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 (Regulament privind subprodusele de origine animală). * \*\*\* Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului. * \*\*\* Regulamentul (UE) 627/2019 al Comisiei din 15 martie 2019 de stabilire a unor modalități practice uniforme pentru efectuarea controalelor oficiale asupra produselor de origine animală destinate consumului uman în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei în ceea ce privește controalele oficiale. |
| **EN** |  |

**Notă:** Informaţiile de mai sus sunt solicitate conform prevederilor *Regulamentului privind ocuparea posturilor didactice şi de cercetare* (RU 37), cap. II, art. 2.2(2)

Informaţiile privind **data, ora, locul susţinerii prelegerii**, respectiv **componenţa comisiilor de concurs** şi a **comisiilor de contestaţii** vor fi comunicate prorectoratului didactic după publicarea în Monitorul Oficial a posturilor didactice şi de cercetare vacante.

Director de Departament,

Prof. dr. habil Macri Adrian Maximilian

Data completării formularului: 31.10.2022 