**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 