

1. Domeniul științific: Biotehnologii, Șef lucrări, poziția 15 / Scientific domain: Biotechnologies, Lecturer Professor, Position 15

Descrierea postului: curs și lucrări practice la disciplina “Controlul și expertiza produselor biotehnologice”, curs și seminar la disciplina „Proiectarea instalațiilor biotehnologice” și seminar la disciplina „Biotehnologie generală și instalații biotehnologice” / Course and practical activities (laboratory) for “Control and Expertise of Biotechnological Products”, course and seminars for “Design of Biotechnological Installations” and seminars for „General Biotechnology and Biotechnological Installations”

Atribuțiile/activitățile aferente: activități de organizare cursuri, predare și evaluare studenți la disciplinele “Controlul și expertiza produselor biotehnologice” și „Proiectarea instalațiilor biotehnologice”, organizare și dezvoltare de lucrări practice (laborator) la disciplinele “Controlul și expertiza produselor biotehnologice”, organizare și dezvoltare de seminar la disciplinele „Proiectarea instalațiilor biotehnologice” și „Biotehnologie generală și instalații biotehnologice”; teste de laborator, examene, consultații, îndrumare lucrări de diplomă și disertație, tutoriat, activități de cercetare, activități de publicare, participare la conferințe și simpozioane / activities for organizing courses, teaching and evaluating students for “Control and Expertise of Biotechnological Products” and „Design of Biotechnological Installations”, activities for organizing and development of practical works (laboratory) for “Control and Expertise of Biotechnological Products” and activities for organizing and development of seminars for “Design of Biotechnological Installations” and „General Biotechnology and Biotechnological Installations”; tests, exams, consultations, coordination of diploma works, tutoring, research activities, publishing activities, attendance to conferences and symposia.

Controlul și expertiza produselor biotehnologice:

- curs: 2 ore/săpt, sem. I, anul IV, Biotehnologii Agricole, Biotehnologii Medical Veterinare și Biotehnologii pentru Industria Alimentară;
- laborator: 6 subgrupe x 2 ore/săpt, sem. I, anul IV, Biotehnologii Agricole Biotehnologii Medical Veterinare și Biotehnologii pentru Industria Alimentară;

Proiectarea instalațiilor biotehnologice:

- curs: 2 ore/săpt, sem. I, anul IV, Biotehnologii pentru Industria Alimentară;
- seminar: 1 grupă x 2 ore/săpt, sem. I, anul IV, Biotehnologii pentru Industria Alimentară

Biotehnologie generală și instalații biotehnologice:

- seminar: 3 grupe x 2 ore/săpt, sem. II, anul II, Biotehnologii

TEMATICA EXAMEN / EXAMINATION TOPICS

1. Expertizarea recepției loturilor de produse biotehnologice: conținutul și scopul recepției loturilor de produse; obligațiile și răspunsurile părților participante la circulația tehnico-economică a produselor biotehnologice; tehnica realizării procesului de recepție; expertizarea pierderilor cantitative constante cu prilejul loturilor de produse biotehnologice în cazul expertizelor judiciare și extrajudiciare /
Expertise on the reception of batches of biotechnological products: the content and purpose of the reception of batches of products; the obligations and responses of the participating parties to the technical-economic circulation of biotechnological products; the technique of making the reception process; the expertise of constant quantitative losses on the occasion of batches of biotechnological products in the case of judicial and extrajudicial expertises

2. Controlul si expertiza calității produselor de origine animala - structura cărnii; modificările cărnii după tăierea animalelor; calitatea cărnii; procese microbiologice de prelucrare a cărnii; structura laptelui; modificările laptelui imediat după mulgere; controlul si analiza produselor lactate fermentate /
Quality control and expertise of products of animal origin - meat structure; the changes in the meat after slaughtering the animals; meat quality; microbiological processes of meat processing; structure of milk; changes in milk immediately after milking; control and analysis of fermented dairy products
3. Ciclul de viață al produselor si proceselor tehnologice. Factori ce influențează alegerea capacității de producție. Stabilirea capacității de producție /
Life cycle of technological products and processes. Factors influencing the choice of production capacity. Establishment of production capacity
4. Bilanțul de materiale pentru operații unitare in regim staționar. Elemente de calcul tehnic. Randament, conversie, productivitate. Operații cu transfer de impuls, căldura si masa /
Material balance for unitary operations in stationary mode. Elements of technical calculation. Yield, conversion, productivity. Operations with transfer of momentum, heat and mass

BIBLIOGRAFIE / REFERENCES

- Bulancea Mircea, 2002, Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica, Galați;
- Dima, D., Pamfilie, Rodica, Procopie, Roxana, 2001, Mărfurile alimentare și controlul internațional, Editura Economică, București.
- Sârbu, R., 2000, Expertiză merceologică, Editura Oscar Print, București
- Simpson R. 2009 - Engineering Aspects of Thermal Food Processing. CRC Press Publisher, Florida
- Stancu A. 1997 - Industria chimică. Operații și utilaje de bază. Editura Gh. Asachi Iași
- Banu C., ș.a. 1998 - Manualul inginerului de industria alimentară. Vol I. Editura Tehnică București