

Sef lucrari, pozitia 16 / Lecturer Professor, Position 16

Descrierea postului: curs și lucrări practice (laborator) la disciplina “Biotehnologii pentru obținerea și conservarea nutrețurilor”, lucrări practice (laborator) la disciplinele “Biotehnologii alimentare” și “Biotehnologii fermentative” și Practică / Course and practical activities (laboratory) for “Biotechnologies for fodder obtaining and conservation”, practical activities (laboratory) for “Food Biotechnologies” and “Fermentative Biotechnologies” and Practical activities.

Atribuțiile/activitățile aferente: activități de organizare cursuri, predare și evaluare studenți la disciplina “Biotehnologii pentru obținerea și conservarea nutrețurilor”, organizare și dezvoltare de lucrări practice (laborator) la disciplinele “Biotehnologii pentru obținerea și conservarea nutrețurilor”, “Biotehnologii alimentare” și “Biotehnologii fermentative” și organizare stagiu de Practică; teste de laborator, examene, consultații, îndrumare lucrări de diploma și disertație, tutoriat, activități de cercetare, participare la conferințe și simpozioane / activities for organizing courses, teaching and evaluating students for “Biotechnologies for fodder obtaining and conservation”, activities for organizing and development of practical works (laboratory) for “Biotechnologies for fodder obtaining and conservation”, “Food Biotechnologies” and “Fermentative Biotechnologies” and activities for organizing practical activities during „Practice” period; tests, exams, consultations, coordination of diploma and dissertation works, tutoring, research activities, publishing activities, attendance to conferences and symposia.

Biotehnologii pentru obținerea și conservarea nutrețurilor

- curs: 2 ore/sapt, sem. I, anul III, Biotehnologii Agricole și Biotehnologii Medical veterinare;
- lucrări practice: 4 subgrupe x 2 ore/sapt, sem. I, anul III, Biotehnologii Agricole și Biotehnologii Medical veterinare.

Biotehnologii alimentare:

- lucrări practice: 2 subgrupe x 2 ore/sapt, sem. I și II, anul III, Biotehnologii pentru Industria alimentară.

Biotehnologii fermentative:

- lucrări practice: 2 subgrupe x 2 ore/sapt, sem. I și II, anul III, Biotehnologii Agricole.

Practică:

- 1 subgrupă x 1 săptămână - 5 zile x 6 ore/zi, anul II, Biotehnologii

TEMATICA EXAMEN / EXAMINATION TOPICS

1. Probiotice. Obținerea și efectele probioticelor în hrana animalelor /
Probiotics. Obtaining and effects of probiotics in animal feed;
2. Obținerea și caracterizarea componentei proteice din furaj /
Obtaining and characterizing the protein component of the feed
3. Conservarea furajelor /
Feed preservation.
4. Rolul biotehnologiei în obținerea alimentelor funcționale /
The role of biotechnology in obtaining functional foods

BIBLIOGRAFIE / REFERENCES

- Jurcoane, St., Sasarman E., Rosu A., Banu A., Lupescu I., Tamba Berehoiu R., Radoi F.- Tratat de biotehnologie vol I, Editura Tehnica , Bucuresti.2009
- Taylor D.K., The Complete Book Of Probiotics, Editura Independently, 2021
- Willem M de Vos Frontiers in food biotechnology – fermentations and functionality, Current Opinion in Biotechnology, 2005, 16:187– 189, Elsevier Ltd.
- Gustavo Cabrera-Barjas, et al., Chapter 39 - Food biotechnology: Innovations and challenges, Future Foods, Global Trends, Opportunities, and Sustainability Challenges, 2022