

FACULTATEA DE MEDICINĂ VETERINARĂ

Departamentul de Producții animale și sănătate publică

Asistent universitar poziția **44**, **Disciplinele:** Igiena și tehnologie alimentară 1, Igiena și tehnologie alimentară 2, Intramural & Extramural Practical Training 2, Food Hygiene and Technology 1, Food Hygiene and Technology 2

TOTAL ORE CONVENȚIONALE: 14,51 ore convenționale.

Descriere post	ASISTENT 44 – PERIOADA NEDETERMINATA
Atribuțiile/activitățile afere	Norma didactică cuprinde: a- Activități de predare curs/lucrări practice; - lucrări practice 4,00 ore convenționale – Igiena și tehnologie alimentară 1, (semestrul II) – specializarea Medicină Veterinară, anul IV; - lucrări practice 4,00 ore convenționale – Igiena și tehnologie alimentară 2, (semestrul I) – specializarea Medicină Veterinară, anul V; - lucrări practice 1,25 ore convenționale – Igiena și tehnologie alimentară 1 (Engleză), (semestrul II) – specializarea Medicină Veterinară, anul IV; - lucrări practice 1,25 ore convenționale – Igiena și tehnologie alimentară 2 (Engleză), (semestrul I) – specializarea Medicină Veterinară, anul V; - Practica intramurală si extramurală 2, anul II, specializarea MV engleză: 1 grupă – 4,01 ore convenționale. Alte activități: - b- îndrumarea elaborării lucrărilor de licență; - c- participarea la consilii și în comisii în interesul învățământului; - d- elaborarea de manuale, ghiduri de lucrări practice de laborator și a altor materiale didactice; - e- activități de evaluare referate, teste, proiecte, examene parțiale/finale;

	- f- tutoret, consultații, îndrumarea cercurilor științifice studențești, a studenților în cadrul sistemului de credite transferabile; - g- activități de cercetare științifică, dezvoltare tehnologică, inovare și proiectare; - h- participare la conferințe, simpozioane, congrese, ș.a., organizate în domeniul științific de activitate principal sau în domenii interdisciplinare.
Susținerea prelegerii de activități practice	Facultatea de Medicină Veterinară București, Sala 66, Clădire 17 – Preclinici, etaj 2

TEMATICĂ

1. Pregătirea animalelor pentru sacrificare.
2. Etapele tehnologice de sacrificare a animalelor.
3. Materii prime și auxiliare necesare obținerii produselor din carne.
4. Tehnologia de obținere a produselor din carne crud-uscate.
5. Tehnologia laptelui de consum.
6. Tehnologia de obținere a brânzeturilor.
7. Tehnologia de obținere a mierii.

Bibliografie

1. Petcu Carmen Daniela (2015) – Calitatea și tehnologia cărnii. Ed. Granada, București, Pag. 141--190, 195-204.
2. Usturoi Marius-Giorgi (2007) – Tehnologia laptelui și a produselor derivate. Ed. Alfa, Iași, Pag. 6-72.
3. Sala Claudia Corina (2008) - Igiena, tehnologia și controlul laptelui și a produselor derivate, Ed. Eurobit, Timișoara I.S.B.N. 978-973-620-369-5.
4. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, Pag. 1-60.
5. DIRECTIVA 2001/110/CE A CONSILIULUI din 20 decembrie 2001 privind mierea.