

FACULTATEA DE MEDICINĂ VETERINARĂ

Departamentul de Producții animaliere și sănătate publică

Profesor universitar poziția 3, **Disciplinele:** Inspecția și controlul produselor alimentare de origine animală 1, Inspecția și controlul produselor alimentare de origine animală 2

Descriere post/ poziție	Profesor poziția 3
Atribuțiile/ activitățile afereente	Norma didactică cuprinde: 1. Activități de predare curs/ lucrări practice a) Inspecția și controlul produselor alimentare de origine animala 1, anul V, specializarea MV în limba română, semestrul I: curs (2 ore/semestru) – 2,5 ore convenționale b) Inspecția și controlul produselor alimentare de origine animala 1, anul V, specializarea MV în limba română, semestrul I: 2 grupe Lucrări practice (6 ore/semestru)- 2,5 ore convenționale c) Inspecția și controlul produselor alimentare de origine animala 2, anul V, specializarea MV în limba română, semestrul II: curs (2 ore /semestru)– 2,5 ore convenționale d) Inspecția și controlul produselor alimentare de origine animala 2, anul V, specializarea MV în limba română, semestrul II: 2 grupe lucrări practice (6 ore/semestru) 2, 5 ore convenționale. TOTAL ORE CONVENȚIONALE:10 ore. 2. Alte activități a. îndrumarea elaborării lucrărilor de licență; b. participarea la consilii și în comisii în interesul învățământului; c. elaborarea de manuale, ghiduri de lucrări practice de laborator și a altor materiale didactice; d. activități de evaluare referate, teste, proiecte, examene parțiale/finale; e. tutoriat, consultații, îndrumarea cercurilor științifice studențești, a studenților în cadrul sistemului de credite transferabile; f. activități de cercetare științifică, dezvoltare tehnologică, inovare și proiectare; g. organizarea de schimburi academice între diferite universități din țară și din străinătate; h. participare la conferințe, simpozioane, congrese, ș.a, organizate în domeniul științific de activitate principal sau în domenii interdisciplinare.
Susținerea prelegerii	Facultatea de Medicină Veterinară București, Aula “Prof. univ. Dr. Aurel Popoviciu”

TEMATICĂ PRELEGERI CURS:

1. Calitatea produselor alimentare și tipurile calității.
2. Sistemul managerial complex al calității și siguranței alimentelor.
3. Sisteme complementare GFSI în industria alimentară.
4. Inspecția și controlul cărnii și al produselor din carne.
5. Inspecția și controlul oficial de abator.

Bibliografie:

1. Codex Alimentarius CAC/RCP 58-2005. Code of hygienic practice for meat.
2. Codex Alimentarius CAC/RCP 52-2003. Code of practice for fish and fishery products.
3. FAO Animal Production and health paper 79. Manual on simple methods of meat preservation. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Rome, 1990.
4. FAO RAP Publication 2007/20. Meat processing technology for small-to medium scale producers, FAO 2010.
5. Piscoi, P., Rusen G., Tudor L. Ghid de bune practici de igienă și producție pentru sectorul de procesare a cărnii Ediția a II-a; ISBN 978-973-87656-3-4. Ed. Agricola 2007.
6. Tudor L., Ciocîrlie N. Inspecția și controlul produselor alimentare de origine animal, Ed. Carol Davila 2022 București. ISBN 978-606-011-241-9.
7. Tudor L., Ciocîrlie N. Controlul calității produselor agroalimentare animale, Editura Printech, București 2009, ISBN 978-606-521-273-2.