

UNIVERSITATEA SPIRU HARET
FACULTATEA DE MEDICINĂ VETERINARĂ
DEPARTAMENTUL DE MEDICINĂ VETERINARĂ

Descrierea postului scos la *Concurs*

Denumirea postului: Conferențiar

Poziția postului: 10

Disciplinele postului:

1. Autocontrol, audit și inspecția unităților de sacrificare și procesare 1
2. Autocontrol, audit și inspecția unităților de sacrificare și procesare 2
3. Inspecția și controlul produselor alimentare pentru animale sau de origine animală 1

Atribuțiile/activitățile postului scos la concurs:

Activități de predare:

- 2 ore de curs = 2,00 ore convenționale/săptămână în semestrul 1
- 2 ore de curs = 2,00 ore convenționale/săptămână semestrul 2

Activități de seminarizare/lucrări practice (LP)

- 2 ore LP x 3 subgrupe = 3,00 ore convenționale/săptămână în semestrul 1
- 2 ore LP x o subgrupă = 1,00 oră convențională/săptămână în semestrul 2

Total ore: 8 ore

Salariul de încadrare

Postul de Conferențiar va fi salarizat conform gradului didactic din Universitatea *Spiru Haret*.

AUTOCONTROL, AUDIT ȘI INSPECȚIA UNITĂȚILOR DE SACRIFICARE ȘI PROCESARE 1,2 – Tematica

1. Siguranța alimentelor – definiții și concepte
2. Concepte de bază ale calității. Siguranța alimentului

3. Examenul sanitar-veterinar după tăiere. Marcarea și certificarea cărnii
4. Tehnologii generale de conservare a cărnii. Conservarea prin căldură. Preparate din carne și Conserve
5. Siguranța alimentelor – definiții și concepte
6. Principiile HACCP. Aplicarea HACCP
7. Bune practici de fabricație (GMP).Procedurile standard pentru igienizare (pre operațională și operațională)(GHP)
8. Tehnologia generală de tăiere a animalelor. Pregătirea animalelor pentru tăiere
9. Tehnologia sacrificării pasărilor și iepurilor
10. Tehnica de inspecție și control a capului la bovine, leziuni, examene speciale, sancțiuni
11. Tehnica de inspecție și control a organelor din cavitatea toracică la bovine, leziuni, sancțiuni
12. Tehnica de inspecție și control a organelor din cavitatea abdominală la bovine, leziuni, sancțiuni
13. Abatorul - amplasare și funcționare
14. Recepția animalelor, aprecierea și stabilirea clasei de calitate pentru animale destinate tăierii.
15. Ghid de bune practici de lucru (GMP) și ghid de bune practici de igienă (GHP)

Tematica de prelegeri

1. Siguranța alimentelor – definiții și concepte
2. Concepte de bază ale calității. Siguranța alimentului
3. Principiile HACCP. Aplicarea HACCP
4. Abatorul - amplasare și funcționare
5. Ghid de bune practici de lucru (GMP) și ghid de bune practici de igienă (GHP)

INSPECȚIA ȘI CONTROLUL PRODUSELOR ALIMENTARE PENTRU ANIMALE SAU DE ORIGINE ANIMALĂ 1 - Tematica

1. Controlul sanitar veterinar al cărnii: Examenul trichineloscopic. Aprecierea gradului de prospețime pe carnea ca atare și pe extractul apos din carne
2. Controlul sanitar veterinar al grăsimii de origine animală sub raportul integrității: punct de topire și solidificare, indice de refracție, indice de Iod, Indice de saponificare
3. Aprecierea gradului de prospețime a grăsimilor de origine animală prin examene de laborator: aciditatea liberă, Indicele de peroxide, reacția Kreiss. Sancțiuni
4. Controlul sanitar veterinar al preparatelor din carne: determinări de integritate (apă, sare, nitriți, amidon) și de salubritate (examen organoleptic, determinări fizico- chimice și bacteriologice. Sancțiuni
5. Controlul sanitar veterinar al preparatelor din carne în recipiente ermetice închise (conserve și semiconserve): examenul cutiei pline, al conținutului și al cutiei goale. Sancțiuni
6. Controlul sanitar veterinar al peștelui și icrelor: aprecierea gradului de prospețime, examen parazitologic și bacteriologic. Sancțiuni
7. Controlul sanitar veterinar al ouălor: aprecierea prospețimii pe oul ca atare și pe oul spart.
9. Controlul sanitar veterinar al produselor din ouă (melanjul și praful de ou): determinări de integritate și salubritate

Tematica de prelegeri

1. Controlul sanitar veterinar al cărnii: Examenul trichineloscopic. Aprecierea gradului de prospețime pe carnea ca atare și pe extractul apos din carne
2. Controlul sanitar veterinar al preparatelor din carne în recipiente ermetice închise (conserve și semiconserve): examenul cutiei pline, al conținutului și al cutiei goale. Sancțiuni
3. Controlul sanitar veterinar al peștelui și icrelor: aprecierea gradului de prospețime, examen parazitologic și bacteriologic. Sancțiuni

Bibliografie

1. L.Tudor, Nicoleta Ciocîrlie, C. Ceauși – 2009 – “Tehnologii generale în industria alimentară”, Ed. Printech București
2. M. Mihaiu- 2010- “Igiena, Calitatea și Tehnologia alimentelor”, Ed. Risoprint Cluj Napoca
3. M. Mihaiu-2011- "Controlul sănătății cărnii și subproduselor din carne", Ed. Risoprint Cluj Napoca
4. V. Stănescu și col- 2010- “Igiena, Inspecția și Siguranța alimentelor de origine animală”, vol. I, II, III, Ed. Risoprint Cluj Napoca
5. V. Stănescu - 2006 – Igiena și controlul alimentelor- Practicum sanitar veterinar, Ediția a II-a, Ed. Fundației România de Măine, București
6. S. Apostu-2004 - "Managementul calității alimentelor" , Ed. Risoprint Cluj Napoca
7. V.Stănescu- „Igiena și controlul alimentelor- Practicum sanitar veterinar”, Ediția a II-a, Ed. Fundației România de Măine, București, 2006

Director Departament,

Conf. univ. dr. Adriana Amfim