

Facultatea de Medicină Veterinară Timișoara
Departamentul IV- Producții animale și sănătate publică veterinară

Informații post

Facultatea	Medicină Veterinară
Departament	IV - Producții animale și sănătate publică veterinară
Poziția în statul de funcții	35 / IV
Funcție	Asistent universitar, pe perioadă determinată
Disciplinele din planul de învățământ	Igiena și tehnologie alimentară 2 (MVR), Food hygiene and technology 2 (MVE), Hygiène et technologie alimentaire 2 (MVF), Travaux pratiques dans des abattoirs et dans des sociétés de transformation de produits alimentaires (MVF), Microbiologie 1 (MVR), Microbiologie 2 (MVR), Pathology of laboratory animals and exotic species (MVE), Bien-être et protection des animaux (MVF), Éthologie (MVF), Mathématiques appliquées aux sciences biologiques (MVF), Pathologie des animaux de laboratoire et des espèces exotiques (MVF).
Domeniu științific	Științe biologice și biomedicale, Medicină veterinară
Tematica probelor de concurs	(1) Proba practică de susținere a unei ședințe de lucrări practice: <i>Igienă și tehnologie alimentară 2</i> 1. Controlul de laborator al cărnii: examenul organoleptic, analize fizico-chimice pentru aprecierea prospețimii. 2. Controlul de laborator al preparatelor din carne: examenul organoleptic, analize fizico-chimice pentru aprecierea integrității și prospețimii. 3. Controlul de laborator al peștelui. <i>Hygiène et technologie alimentaires 2 (MVF)</i> 1. Contrôles en laboratoire de la viande en conserve. 2. Contrôles en laboratoire des graisses animales. <i>Food hygiene and technology 2 (MVE)</i> 1. Laboratory analysis of meat products. 2. Laboratory control of canned meat (2) Proba scrisă de evaluare a cunoștințelor teoretice: <i>Igienă și tehnologie alimentară 2 (MVR)</i> 1. Tehnologia de tăiere a principalelor specii de mamifere în abator (bovine, suine, ovine, caprine). 2. Tehnologia de tăiere a păsărilor. 3. Carnea: structură, compoziție chimică, valoare trofico-biologică; microbiologia cărnii. 4. Caracteristicile organoleptice și tehnologice ale cărnii. 5. Modificări normale în carne după sacrificare: rigiditatea musculară, maturarea. 6. Alterațiile cărnii: autoliza, fezandarea, încingerea, putrefacția.

7. Carnea de pasăre: compoziție chimică, cerințe de calitate, microbiologia cărnii de pasăre.

Hygiène et technologie alimentaires 2 (MVF)

1. Poissons: particularités de structure, composition chimique, microbiologique, changements et altérations normaux. Méthodes d'obtention de poisson en conserve.
2. Préparations de viande en membranes (saucisses); technologie de production, microbiologie, exigences hygiéniques, exigences de qualité organoleptique, exigences physico-chimiques, exigences microbiologiques.
3. Viande en conserve et semi-conserven: technologies de production, microbiologie, exigences hygiéniques, exigences organoleptiques, physico-chimiques, microbiologiques.

Travaux pratiques dans les abattoirs et dans les sociétés de transformation des produits alimentaires

1. Principes vétérinaires hygiéniques et sanitaires concernant l'emplacement, la construction et le fonctionnement des unités d'abattage et de transformation des aliments pour animaux ;
2. La technologie d'abattage des animaux à l'abattoir (bovins, porcs, chevaux).
3. La technologie d'abattage des oiseaux et d'autres espèces destinées à la consommation humaine

Food hygiene and technology 2 (MVE)

1. Effect of pre-slaughter handling on meat and carcass quality.
2. The slaughter process: stunning (methods, effectiveness, applicability), bleeding, dehiding/ scalding and dehairing, singeing and polishing, evisceration, splitting of the carcass.
3. Classification of bovine, pig and sheep carcasses.
4. Meat: structure, chemical composition, nutritive value, microbiology of meat.
5. Normal changes in meat: muscle rigidity, maturation. Microflora of fresh meat. The main sources of microbial contamination of carcasses.
6. Sensory characteristics of red meat. Changes of meat quality during storage. Meat spoilage. Pathogenic microorganisms in meat.

Bibliografie

- BAN-CUCERZAN A., MORAR A., IMRE, K. (2023). Hygiène et technologie alimentaire 1 - notes de cours. Ed. Eurobit Timișoara.
- BAN-CUCERZAN, A., Morar, A., Imre, K., Popa, S.A. (2023). Hygiène et technologie alimentaire 2 Manuel de travaux pratiques. Ed. Eurobit Timișoara.
- BĂRZOI D. (1985). Microbiologia produselor alimentare de origine animală. Ed. Ceres București.
- COLLINS D.S., HUEY R.J. (ed.)(2015). Gracey's meat hygiene, 11th ed. John Wiley & Sons, Ltd.
- DECUN M.(editor)(2013). Bioetica, bunăstarea și protecția animalelor. Ed. Mirton, Timișoara.

	MEICA S., POPESCU N. (1995). Bazele controlului sanitar veterinar al produselor de origine animală. Ed. Diacon Coresi, București. MORAR A., IMRE K. (2019). Igienă și tehnologie alimentară 2. Ed. Eurobit, Timișoara. MORAR A., SALA C.C., MILOVAN GH. (2009). Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală - lucrări practice. Ed. Eurobit, Timișoara. ***Reg. (EC) No. 1/2005 <i>on the protection of animals during transport and related operations and amending Directives 64/432/EEC and 93/119/EC and Regulation (EC) No 1255/97</i>. OJ L 03 vol. 62, 5.10.2005. ***Reg. (EC) No. 1099/2009 <i>on the protection of animals at the time of killing</i>. OJ L 303, 18.11.2009. ***Reg. (EC) No 178/2002 <i>laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety</i> ***Reg. (EC) No. 2073/2005 <i>on microbiological criteria for foodstuffs</i>. OJ L 338, 22.12.2005. ***Reg. (EC) No. 852/2004 <i>on the hygiene of foodstuff</i>. OJ L 139, 30.4.2004. ***Reg. (EC) No. 853/ 2004 <i>laying down specific hygiene rules for food of animal origin</i>. OJ L 139, 30. 04.2004. ***Reg. (EU) No. 2015/1375 <i>laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat</i>. OJ L 212, 11.08.2015. ***Reg. (EC) No 1441/2007 amending Reg. (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs. OJ L 322, 7.12.2007.
Adresa unde se transmite dosarul de concurs	Timișoara, Calea Aradului nr. 119, CP 300645 – la Secretariatul Facultății de Medicină Veterinară