

**Informații privind posturile didactice și de cercetare vacante din învățământului superior
scoase la concurs de USAMV Cluj-Napoca în semestrul II, an universitar 2019-2020
necesare pentru publicarea pe site-ul M.E.N**

Universitatea	RO	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
	EN	
Facultatea	RO	Facultatea de Horticultură
	EN	
Departament	RO	I Horticultură și Peisagistică
	EN	
Poziția în statul de funcții	RO	I/B/7
	EN	
Funcția	RO	Șef de lucrări
	EN	
Disciplinele din planul de învățământ	RO	Tehnologia produselor horticole 1, Merceologie, Tehnologia procesării produselor agricole, Tehnologia produselor horticole 2, Condiționarea și conservarea legumelor și florilor, Condiționarea, păstrarea și valorificarea produselor pomicole și viticole, Pregătirea produselor horticole din climat controlat pentru valorificare (flori).
	EN	
Domeniul științific	RO	Horticultură
	EN	
Descriere post	RO	Postul conține o normă de 13.70 ore convenționale, asigurată cu ore de curs și lucrări practice, cu următoarea distribuție semestrială pe discipline: Tehnologia produselor horticole 1, lucrări practice efectuate cu studenții specializării Horticultură, anul IV, sem. I, media 2 ore convenționale/an Merceologie, curs cu studenții specializării Inginerie economică în agricultură, anul IV, semestrul I, media 2 ore convenționale/an și lucrări practice media 1 ore convenționale/an Tehnologia procesării produselor agricole, lucrări practice efectuate cu studenții specializării IMAPA, anul IV, sem. I, media 2 ore convenționale/an Tehnologia produselor horticole 2, lucrări practice efectuate cu studenții specializării Horticultură, anul IV, sem. II, media 1,67 ore convenționale/an Condiționarea și conservarea legumelor și florilor, lucrări practice efectuate cu studenții specializării Științe Horticole, master, sem. I, media 1,50 ore convenționale/an Condiționarea, păstrarea și valorificarea produselor pomicole și viticole, lucrări practice efectuate cu studenții programului Științe Horticole, master, sem. II, media 1,50 ore convenționale/an Pregătirea produselor horticole din climat controlat pentru valorificare (flori) efectuată cu studenții programului MPHCC, master, sem. II, media 1,25 ore convenționale/an curs și 0,75 ore convenționale/an lucrări practice Disciplinele de Tehnologia produselor horticole 1 și 2, Merceologie, Tehnologia procesării produselor agricole, Condiționarea și conservarea legumelor și florilor, Condiționarea, păstrarea și valorificarea produselor pomicole și viticole, Pregătirea produselor horticole din climat controlat pentru valorificare (flori), au ca scop instruirea teoretică și practică a studenților în vederea însușirii noțiunilor de bază privind preluarea, condiționarea, păstrarea în stare proaspătă și prelucrarea legumelor, fructelor, strugurilor și a altor produse recoltate din flora spontană (ciuperci, afine, zmeură etc.) precum și condiționarea, păstrarea și valorificarea florilor tăiate. De asemenea aceste discipline ajută la înțelegerea mecanismelor și proceselor biochimice și fiziologice care au loc în produsele horticole după recoltare, pe durata păstrării, pentru a stabili tehnologii adecvate care pot contribui la îmbunătățirea calității și menținerea valorii nutritive a produselor destinate consumului sau prelucrării, cunoașterea proprietăților senzoriale, fizice, tehnologice și fitosanitare ale florilor tăiate și a plantelor la ghiveci – caracteristici pe baza cărora acestea se încadrează în categorii de

		calitate, pentru prelungirea duratei de menținere a calității. Totodată aceste discipline ajută la stabilirea momentului optim de recoltare, a condițiilor optime de utilizare, păstrare, transport și comercializare.
	EN	
Atribuțiile/activitățile aferente	RO	Pregătirea și efectuarea orelor de curs și de lucrări practice pentru disciplinele cuprinse în norma didactică, întocmirea fișelor disciplinelor și a programelor analitice. Pregătirea activității didactice. Verificări teste examene și verificări pe parcurs. Consultații pentru studenți asigurate la disciplinele din normă. Asistență la examene. Îndrumare lucrări de licență și disertație. Elaborare materiale didactice. Activitate de cercetare științifică. Participare la manifestări științifice și sportive. Participare la activitățile administrative, de învățământ, de consultant și de cercetare ale colectivului. Activități de promovare și legătura cu mediul economic. Alte activități pentru pregătirea practică și teoretică a studenților.
	EN	
Data susținerii prelegerii	RO	02 septembrie 2020
	EN	
Ora susținerii prelegerii	RO	Ora 10.00-11.00
	EN	
Locul susținerii prelegerii	RO	Sala de consiliu, etaj III, ICHAT Cluj-Napoca
	EN	
Tematica probelor de concurs și bibliografia	RO	Tematica probelor de concurs - curs: 1. Merceologia produselor alimentare în relație cu piața și noile politici alimentare și nutriționale. 2. Politici nutriționale și alimentare. 3. Caracterizarea produselor horticole din punct de vedere tehnologic și comercial. 4. Caracteristicile calitative ale produselor alimentare de origine vegetală. 5. Principalele proprietăți fizice ale produselor alimentare de origine vegetală. 6. Principalele proprietăți chimice ale produselor alimentare de origine vegetală. 7. Principalele proprietăți biologice ale produselor alimentare de origine vegetală. 8. Principalele proprietăți tehnologice ale produselor alimentare de origine vegetală. 9. Principalele proprietăți organoleptice și estetice ale produselor alimentare de origine vegetală. 10. Produsele agricole și horticole proaspete și prelucrate ca mărfuri, obiect al comerțului la intern sau export. 11. Clasificarea și standardizarea mărfurilor alimentare. 12. Principalele însușiri biologice, calitatea, alterarea, recoltarea, condiționarea și transportul produselor horticole. 13. Caracterizarea produselor horticole conservate din punct de vedere tehnologic și comercial. 14. Piața de mărfuri alimentare în economia modernă. 15. Tehnologia de valorificare a legumelor și fructelor în stare proaspătă. Tematica probelor de concurs - lucrări practice: Tehnologia produselor horticole 1: 1. Evaluarea producției la unele culturi horticole și stabilirea necesarului de ambalaje pentru recoltare. 2. Obținerea probelor de produse proaspete și prelucrate pentru diferite analize de laborator. 3. Principalele tipuri de depozite utilizate pentru păstrarea legumelor și fructelor.

4. Ambalaje folosite în păstrarea produselor horticoale.
5. Ambalarea și preambalarea produselor horticoale.

Tehnologia produselor horticoale 2:

1. Determinarea randamentului la prelucrarea legumelor și fructelor la conservarea prin deshidratare.
2. Determinarea substanței uscate pe cale refractometrică.
3. Determinarea clorurii de sodiu din produsele conservate.
4. Determinarea conținutului de dioxid de sulf.
5. Determinarea acidității fructelor și legumelor.

Tehnologia procesării produselor agricole:

1. Conservarea produselor horticoale prin fermentație lactică, acido-lactică și marinare.
2. Elemente de calcul necesare conservării produselor vegetale prin deshidratare.
3. Determinarea vitamine C din fructe și legume proaspete.
4. Tehnologia de obținere a conservelor termosterilizate de mazăre.
5. Tehnologia de obținere a conservelor termosterilizate de fasole.

Condiționarea și conservarea legumelor și florilor, Pregătirea produselor horticoale din climat controlat pentru valorificare (flori):

1. Determinarea nitrăților și ntriților din legumele frunzoase.
2. Metode de stabilire a momentului optim de recoltare în funcție de posibilitățile de valorificare.
3. Lucrări de îngrijire aplicate plantelor de ghiveci înainte de valorificare.
4. Determinarea duratei de menținere a calității florilor tăiate în soluții nutritive.
5. Aprecierea calității florilor și a plantelor la ghiveci prin analize de laborator.

Condiționarea, păstrarea și valorificarea produselor pomicoale și viticoale

1. Determinarea rezistenței la brunificare și combaterea pe cale chimică a proceselor de brunificare.
2. Stabilirea momentului optim de recoltare a fructelor în funcție de destinație, întocmirea graficelor de cules, organizarea formațiunilor de lucru, igiena ambalajelor și a mijloacelor de transport.
3. Linia de obținere a sucurilor din struguri.
4. Linia de deshidratare a strugurilor.
5. Aprecierea și stabilirea timpului de pasteurizare și sterilizare a diferitelor conserve de struguri, determinarea factorilor care influențează pasteurizarea și sterilizarea, condiții de etichetare.

Bibliografia

1. Lazăr V., 2017, Tehnologia procesării produselor agricole, Ed. Academic Pres, Cluj-Napoca
2. Lazăr V., 2015, Tehnologia produselor horticoale, Păstrarea legumelor și fructelor, Ed. Academic Pres, Cluj-Napoca
3. Lazăr V., 2015, Tehnologia produselor horticoale, Procesarea legumelor și fructelor, Ed. Academic Pres, Cluj-Napoca
4. Lazăr V., 2006, Tehnologia păstrării și industrializării produselor horticoale, Ed. Academic Pres, Cluj-Napoca
5. Marca Gh., Lazăr V., Adelina Dumitraș, 2001, Tehnologia produselor horticoale – îndrumător de lucrări practice, Ed. Academic Pres, Cluj-Napoca
6. Marca Gh., 2004, Tehnologia produselor horticoale, Ed. Academic Pres, Cluj-Napoca
7. Beceanu D., 2009, Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași
8. Bologa N. și colab., 2007, Merceologie. Metode și tehnici de determinare a calității
9. Amăriuței Alexandrina, 1994, Menținerea calității florilor tăiate, Ed. Ceres, București
10. Șelaru Elena, 1995, Cultura de seră pentru flori tăiate
11. Beceanu D., și colab., 2003, Fructe, legume și flori. Metode moderne de prelungire a păstrării în stare proaspătă. Conserve de legume și fructe, Ed. MAST, București

		12. Amăriuței Alexandrina, 1987, Păstrarea florilor tăiate, Ed. Ceres, București.
	EN	
Comisia de concurs	RO	Președinte comisie: Conf. dr. Claudiu-Ioan BUNEA Membri: Conf. dr. Ezsebet BUTA Prof. dr. Vasile LAZĂR Conf. dr. Anca-Cristina BABEȘ Șef lucr. dr. Denisa-Andreea JUCAN Membri supleanți: Prof. dr. Dănuț-Nicolae MĂNIUȚIU Șef lucr. dr. Flavia-Andreea ANDRECAN Șef lucr. dr. Cristian-Radu SISEA
	EN	President of the committee: Conf. dr. Claudiu-Ioan BUNEA Members: Conf. dr. Ezsebet BUTA Prof. dr. Vasile LAZĂR Conf. dr. Anca-Cristina BABEȘ Șef lucr. dr. Denisa-Andreea JUCAN Supleant members: Prof. dr. Dănuț-Nicolae MĂNIUȚIU Șef lucr. dr. Flavia-Andreea ANDRECAN Șef lucr. dr. Cristian-Radu SISEA
Comisia de contestații	RO	Președinte comisie: Prof. dr. Radu SESTRĂȘ Membri: Prof. dr. Rodica-Maria SIMA Conf. dr. Rodica POP Șef lucr. dr. Păunița-Iuliana BOANCĂ Șef lucr. dr. Răzvan-Andrei VASIU Membri supleanți: Șef lucr. dr. Sonia BORS-OPRIȘA Șef lucr. dr. Valentin-Sebastian DAN Șef lucr. dr. Alexandru-Ioan APAHIDEAN
	EN	President of the committee: Prof. dr. Radu SESTRĂȘ Members: Prof. dr. Rodica-Maria SIMA Conf. dr. Rodica POP Șef lucr. dr. Păunița-Iuliana BOANCĂ Șef lucr. dr. Răzvan-Andrei VASIU Supleant members: Șef lucr. dr. Sonia BORS-OPRIȘA Șef lucr. dr. Valentin-Sebastian DAN Șef lucr. dr. Alexandru-Ioan APAHIDEAN

Pentru site-ul universității:

Locul si Data susținerii probelor de	RO	02.09.2020
	EN	

concurs		
Ora susținerii	RO	10.00-13.00
probelor de concurs	EN	

Decan,
Prof. Dr. MITRE Viorel

Director de Departament,
Conf.dr. BUNEA Claudiu-Ioan

Data completării formularului:
30.04.2020