**Informații privind** **posturile didactice şi de cercetare vacante din învăţământului superior scoase la concurs de USAMV Cluj-Napoca în semestrul I, an universitar 2020-2021**

**necesare pentru publicarea pe site-ul M.E.C**

Anunţurile referitoare la posturile **de conferenţiar universitar, profesor universitar, cercetător ştiinţific gradul II** şi **cercetător ştiinţific gradul I** vor fi completate şi cu informaţia în limba engleză. Pentru posturile de **asistent și șef de lucrări** informațiile vor fi doar în limba română

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Universitatea | **RO** | UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA |
| **EN** |  |
| Facultatea | **RO** | Medicină Veterinară |
| **EN** |  |
| Departament | **RO** | Producţii Animaliere şi Siguranţă Alimentară |
| **EN** |  |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | II/B/4 |
| **EN** |  |
| Funcţia | **RO** | Șef de lucrări |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Igienă şi tehnologie alimentară 1 |
| **RO** | Inspecţia şi controlul produselor şi alimentelor de origine animală 2 |
| **FR** | Hygiene et technologie alimentaire 2 |
| **FR** | Inspection et contrôle des produits et des aliments d'origine animale 1 |
| **FR** | Inspection et contrôle des produits et des aliments d'origine animale 2 |
| **FR** | Hygiene et technologie alimentaire 1 |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | Medicină veterinară |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de **Șef lucrări**, poziţia II/B/4, are în componenţă următoarele discipline:  **Hygiene et technologie alimentaire 2,** are un nr de 3.75 ore de curs;  **Inspection et contrôle des produits et des aliments d'origine animale 1**, are un nr. de3.75 ore de lucrari practice;  **Hygiene et technologie alimentaire 1**, are un nr de 1.25 ore de lucrari practice;  **Inspection et contrôle des produits et des aliments d'origine animale 1**, are un nr de 1.25 ore de lucrari practice;  **Inspecţia şi controlul produselor şi alimentelor de origine animală 2**, are un nr de 1 oră de lucrari practice;  **Igienă şi tehnologie alimentară 1**, are un nr de 1 oră de lucrari practice; |
| **EN** |  |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | Pregătirea şi efectuarea orelor decurs și lucrări practice pentru disciplinele cuprinse în norma didactică, respectiv disciplinele: Hygiene et technologie alimentaire 2/Inspection et contrôle des produits et des aliments d'origine animale 1/Inspection et contrôle des produits et des aliments d'origine animale 2/Hygiene et technologie alimentaire 1/Igienă şi tehnologie alimentară 1/Inspecţia şi controlul produselor şi alimentelor de origine animală 2Întocmirea fişelor de disciplină;  Pregătirea activităţii didactice ;  Verificări, teste, examene;  Consultaţii pentru studenţi asigurate la disciplinele din normă;  Asistenţă la examene;  Îndrumare lucrari de licenţă;  Elaborare materiale didactice;  Activitate de cercetare ştiinţifică;  Îndrumare cercuri ştiinţifice studenţeşti;  Îndrumare activităţi de practică în cursul anului universitar  Participare la manifestări ştiinţifice;  Participare la activităţile administrative, de învăţământ, de consultanţă şi de cercetare ale colectivului;  Activităţi de promovare şi legătura cu mediul economic;  Alte activităţi pentru pregătirea practică şi teoretică a studenţilor. |
| **EN** |  |
| Data susţinerii prelegerii | **RO** | 9.02.2021 |
| **EN** |  |
| Ora susţinerii prelegerii | **RO** | 15:00 |
| **EN** |  |
| Locul susţinerii prelegerii | **RO** | Online |
| **EN** |  |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Inspecţia şi controlul produselor şi alimentelor de origine animală 2**  Controlul sanitar veterinar al laptelui şi produselor lactate  Examenul sanitar veterinar de laborator a cărnii  Examenul bacteriologic complex al produselor alimentare de origine animală  **Hygiene et technologie alimentaire 1**  I.Principes généraux d'hygiène alimentaire  Production primaire  Établissement : conception et installations  Contrôle des opérations  Établissement : entretien et assainissement  La composition chimique de la viande – l’importance pour la qualite et la technologie de transformation  Facteurs liés à la qualité de la viande  Technologie générale de l'abattage  a. Exigences pour les abattoirs  b. Transport d'animaux de boucherie  c. Intervalle d'arrosage et d'alimentation, temps de parcours et périodes de repos  d. Installations de maintien (stabulations)  e. Hygiène, habillage et manipulation des carcasses  f. Les méthodes d'étourdissement  g. Hygiène de l'étourdissement  h. Reconnaître un étourdissement efficace  j. Effets des méthodes d'étourdissement sur la qualité de la carcasse et de la viande  j. Saignement  k. Hygiène du saignement  l. Abattage religieux  m. Habillage de la carcasse  n. Dépouillage  o. Éviscération  p. Fente  q. Lavage  r. Refroidissement  II. Examen de laboratoire pour évaluer l'intégrité des produits à base de viande et de viande  **Inspection et contrôle des produits et des aliments d'origine animale 1**  I.1. Construction et équipement des abattoirs.  2. Méthodes de coupe - les appréciations sur eux.  3. Les procédures d'étourdissement autorisées par la loi.  4. Contrôle préopératoire.  5. Activité vétérinaire dans les principales étapes de la diagramme technologique dans l’abattoir :  - étourdissement et saignement ;  - dépouillage ;  - l’éviscération ;  - le traitement des carcasses et des sous-produits comestibles.  6. Contrôle officiel dans les abattoirs:  - des informations sur la chaîne alimentaire:  - obligations et documents relatifs à l'information sur la chaîne alimentaire;  - inspections et décisions au titre du règlement.  - l'inspection ante mortem;  - la protection et le bien-être des animaux:  - inspection post-mortem des bovins, des ovins et des caprins, des solipèdes, des porcs domestiques (règlement 627/2019);  - Essais de laboratoire.  7. Examen de laboratoire à l'appui de l'examen de l'abattoir.  8. Marquage et certification de la viande fraîche  II. Contrôle officiel postmortem des organs et carcasses (bovins, ovins, porc, solipèdes, volailles)  **Inspecţia şi controlul produselor şi alimentelor de origine animală 1**  I.Construcţia şi utilarea abatoarelor.  Metode de tăiere – aprecieri asupra acestora.  Procedee de asomare permise de legislaţia în vigoare.  Controlul preoperaţional.  Activitatea sanitar veterinară în principalele etape ale fluxului tehnologic în abator:  - asomarea şi sângerarea;  - jupuirea;  - eviscerarea;  - prelucrarea carcaselor şi a subproduselor comestibile.  Controlul oficial în abatoare:  - informaţii cuprinzând lanţul alimentar:  - obligaţii şi documente referitoare la informaţii cu privire la lanţul alimentar;  - inspecţia ante-mortem;  - protecţia şi bunăstarea animalelor:  - inspecţia post-mortem la bovine, ovine şi caprine, solipede, porcine domestice (Reg. 627/2019);  - testări de laborator.  Examenul de laborator în sprijinul examenului de abator.  Marcarea şi certificarea cărnii proaspete  II. Controlul oficial de abator al organeloe și carcaselor de la speciile: bovină, ovină, porc, solipede, păsări  **Inspection et contrôle des produits et des aliments d'origine animale 2**  I. Gestion de la salubrité des aliments  Principes principaux obligatoire pour la gestion de la salubrité des aliments  Éléments de la gestion de la sécurité des aliments  Maladies d’origine alimentaire  Production hygiénique laitière à la ferme.  Procédures possibles pour réduire au minimum les risques d'alimentation et de contamination du lait  Maladies transmises par le lait  La chaîne de production laitière  Transformation du lait destiné à la consommation humaine  La spoliation microbiologique des produits laitiers  Risques microbiens pathogènes dans le lait.  Risques pathogènes dans le lait  Inspection et contrôle des produits d'abeilles  Les produits de la ruche  Problèmes rencontrés  Contrôles  Inspection et contrôle du miel  Inspection en matière d’hygiène pour les œufs et les produits à base d’œuf  II. Examens du laboratoire pour lțevaluation de la qualite hygienique des produits d’origine animale  **Igienă şi tehnologie alimentară 1**  I.Conceptul de calitate  Siguranța alimentelor-Principii generale, legislație europeană și provocări contemporane  Producția și calitatea cărnii, surse și factori care le influențează  Tehnologia generală de tăiere a animalelor  Compoziția chimică a cărnii  Procese biochimice normale care se produc în carne  Carnea de pasăre  Carnea de pește  Grăsimile animale  Tehnologii generale de conservare a cărnii  Sistemul HACCP în industria alimentelor  II. Examene de laborator pentru aprecierea calității produselor de origine animală  **Bibliografie:**   1. Dan Sorin Daniel, Mihaiu Marian, 2014, *Igiena, calitatea şi tehnologia alimentelor, vol. I,* Ed. Risoprint Cluj-Napoca. 2. Hygiène, qualité et technologie alimentaire: viande et produits carnés, Alexandra Tăbarăn, Sorin Daniel Dan, Oana Lucia Reget, Academic Press Cluj-Napoca, 2018, Roumanie, ISBN 978-973-744-690-9 3. Mihaiu Marian, Sorin Daniel Dan, Alexandra Tăbăran, Carmen Jecan, 2014. *Inspecția și controlul alimentelor-practicum* Ed. Risoprint Cluj-Napoca 4. Mihaiu Marian, Sorin Daniel Dan, Alexandra Tăbăran, Oana-Lucia Reget, 2019. *Inspecția și controlul alimentelor și produselor de origine animală* VOL. II-practicum Ed. Risoprint Cluj-Napoca 5. Mihaiu Marian, Sorin Daniel Dan, Alexandra Tăbăran, Oana-Lucia Reget, 2019. *Inspecția și controlul alimentelor și produselor de origine animală*, VOL. II-practicum Ed. Risoprint Cluj-Napoca 6. Mihaiu Marian, Sorin Daniel Dan, Alexandra Tăbăran, 2018. *Inspecția și controlul alimentelor și produselor de origine animală*, VOL. I-practicum, Ed. Risoprint Cluj-Napoca 7. Marian Mihaiu, 2019, *Igienă și tehnologie alimentară*, Ed. Risoprint Cluj-Napoca |
| **EN** |  |
| Comisia de concurs | **RO** | Preşedinte: Conf. dr. Adrian Macri – USAMV Cluj Napoca  Membrii:  Prof. dr. Mihaiu Marian – USAMV Cluj Napoca  Prof. Dr. Dana Pusta – USAMV Cluj Napoca  Conf. Dr. Sorin Daniel Dan – USAMV Cluj Napoca  Conf.Dr. Tăbăran Alexandru Flaviu  Supleanţi:  Prof. Dr. Ioan Paşca – USAMV Cluj Napoca  Conf. Dr. Cîmpean Adrian – USAMV Cluj Napoca  Şef lucr. Dr. Mihai Borzan – USAMV Cluj Napoca |
| **EN** |  |
| Comisia de contestaţii | **RO** | Preşedinte**:** Prof. Dr. Pocol Cristina – USAMV Cluj Napoca  Membrii**:**  Prof. Dr. Popescu Silvana – USAMV Cluj Napoca  Prof. Dr. Pintea Adela – USAMV Cluj Napoca  Conf. Dr. Gudea Alexandru – USAMV Cluj Napoca  Şef lucr. Dr. Borda Cristin – USAMV Cluj Napoca  Supleanţi**:**  Şef lucr. Dr. Blaga Petrean Anamaria – USAMV Cluj Napoca  Şef lucr. Dr. Szakacs Andrei – USAMV Cluj Napoca  Şef lucr. Dr. Martonoş Cristian – USAMV Cluj Napoca |
| **EN** |  |

**Pentru site-ul universității:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data susţinerii probelor de concurs | **RO** | 9.02.2021 |
| **EN** |  |
| Ora susţinerii probelor de concurs | **RO** | Ora 15:00 Proba 1. Prelegere publică- prezentarea planului de dezvoltare al carierei  Ora 16:00 Proba 2. Susținere curs/Prelegere  Ora 17:00 Proba 3. Probă practică |
| **EN** |  |

Decan, Director de Departament,

Prof.dr. Nicodim Fiț Conf.dr. Adrian Macri

Data completării formularului: 27.11.2020