**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** | Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor |
| **EN** |  |
| Departament | **RO** | Știința Alimentelor |
| **EN** |  |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | II/B/4 |
| **EN** |  |
| Funcţia | **RO** | Șef lucrări |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Autentificarea şi falsificarea alimentelor 1  Autentificarea și falsificarea alimentelor 2  Deșeuri alimentare reciclabile  Alimente funcționale 1  Alimente funcționale 2  Falsificarea şi autentificarea produselor alimentare |
| **EN** |  |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | Ingineria Resurselor Vegetale şi Animale |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de șef lucrări, șef de lucrări, vacant poziția II/B/4, prevăzut în Statul de funcții și personal didactic din învățământul superior al Departamentului Știința Alimentelor, aprobat în anul universitar 2020 - 2021, conține o normă de 11,00 ore convenționale, asigurate cu ore de curs si lucrări practice de laborator și practică:   * 2 ore curs / săptămâna, semestrul II, licență CEPA an 3, la disciplina Autentificarea şi falsificarea alimentelor 2 * 2 ore lucrări practice / săptămâna, semestrul II, specializare master SAPCO, an 1, la disciplina Deșeuri alimentare reciclabile (2 grupe) * 2 ore lucrări practice / săptămâna, semestrul I, specializare licență CEPA an 4, la disciplina Alimente funcționale 1 (1 grupa) * 2 ore lucrări practice / săptămâna, semestrul II, specializare licență CEPA an 4, la disciplina Alimente funcționale 2 (1 grupa) * 2 ore curs / săptămâna, semestrul I, licență IPA an 4, la disciplina Falsificarea şi autentificarea produselor alimentare * 2 ore lucrări practice / săptămâna, semestrul I, specializare licență CEPA an 3, la disciplina Autentificarea şi falsificarea alimentelor 1 (1 grupa) * 2 ore lucrări practice / săptămâna (1 grupa) semestrul II, licență CEPA an 3, la disciplina Autentificarea şi falsificarea alimentelor 2 |
| **EN** |  |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | * pregătirea și efectuarea orelor, curs, lucrări practice și practica pentru disciplinele cuprinse în norma didactică; * întocmirea și actualizarea periodicӑ a fișelor de disciplină; * întocmirea rapoartelor de activitate săptămânala, organizarea examenelor practice si a colocviilor la disciplinele din norma didactică; * consultații pentru studenți asigurate la disciplinele din normă; * îndrumare proiecte licență;elaborare materiale didactice; * activitate de cercetare științifică; * îndrumare cercuri științifice studențești;participare la manifestări științifice;participare la activitățile administrative, de învățământ, de consultanță și de cercetare ale disciplinei și ale departamentului; * activități administrative la nivelul departamentului si facultatii (admitere, promovare, targuri, festivaluri, etc.) * activități de promovare și legătură cu mediul economic; alte activități pentru pregătirea practică și teoretică a studenților. |
| **EN** |  |
| Data susținerii prelegerii | **RO** | 8.02.2021 |
| **EN** |  |
| Ora susținerii prelegerii | **RO** | 12.00 |
| **EN** |  |
| Locul susținerii prelegerii | **RO** | ICAR, sala curs |
| **EN** |  |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | TEMATICA:   1. Definirea termenilor şi a criteriilor care definesc autenticitatea unui produs alimentar 2. Autentificarea produselor de origine vegetalӑ : vin, ulei de mӑsline, cafea, cacao, produse organice; 3. Autentificarea produselor de origine animalӑ: lapte și derivate, carne și derivate, produse organice 4. Alimente funcţionale de origine animală 5. Alimente funcţionale de origine vegetală 6. Metode de extracţie şi valorificarea compuşilor bioactivi din deșeuri alimentare reciclabile   BIBLIOGRAFIE:   1. Socaci Sonia A., 2018, *Autentificarea produselor alimentare*, Ed. AcademicPres, ISBN 978-973-744-682-4 2. Bulancea, M., Răpeanu, G., *Autentificarea şi identificarea falsificărilor produselor alimentare*, 2009, Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti 3. Ţibulca D., Jimborean M., 2013, Alimente funcţionale de origine animală, Editura Risoprint, Cluj-Napoca 4. Hueda, MC (eds.), 2017, *Functional Food – Improve Health through Adequate Food*, Intech, Croația, ISBN 978-953-51-3440-4 5. Costin G, Segal R, 1999, Alimente funcţionale – alimentele şi sănătatea, Ed. Academica, Galaţi |
| **EN** |  |
| Comisia de concurs | **RO** | Președinte comisie: Prof.dr. Suharoschi Ramona  Membrii: Prof.dr. Păucean Adriana  Conf.dr. Ţibulcă Dorin  Conf. dr. Leopold Loredana  Conf. dr. Jimborean Mirela  Membri supleanți: Prof.dr. Sonia Socaci  Conf. dr. Coman Cristina  Şef lucr. dr. Pop Anamaria |
| **EN** |  |
| Comisia de contestații | **RO** | Președinte comisie: Prof.dr. Edward Muntean - USAMV Cluj-Napoca  Membri: Prof. dr. Sorin Stănilă - USAMV Cluj-Napoca  Şef lucr. dr. Mureșan Andruța - USAMV Cluj-Napoca  Şef lucr. dr. Pop Carmen- USAMV Cluj-Napoca  Şef lucr. dr. Lucian Cuibus- USAMV Cluj-Napoca  Membri supleanţi: Prof. dr. Dulf Francisc - USAMV Cluj-Napoca  Conf. dr.Rodica Sobolu - USAMV Cluj-Napoca  Şef. lucr.dr. Adriana David - USAMV Cluj-Napoca |
| **EN** |  |

**Pentru site-ul universității:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data susţinerii probelor de concurs | **RO** | 8.02.2021 |
| **EN** |  |
| Ora susţinerii probelor de concurs | **RO** | Toate probele de concurs se desfăşoară în conformitate cu RC 37 cu o pauză de 10 minute între probe  12.00 Proba 1: Prelegere publică – 45 min  13.00 Proba 2: Proba teoretică orală – 1 h  14.00 Proba 3: Proba practică – lucrări practice – 1 h |
| **EN** |  |
| Locul susţinerii probelor de concurs |  | ICAR, Sala curs, Laborator aditivi |

Decan, Director de Departament,

Prof. dr Elena Mudura Prof. dr. Ramona Suharoschi



Data completării formularului: 27.11.2020