**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** | Zootehnie și Biotehnologii |
| **EN** |  |
| Departament | **RO** | Științe Tehnologice |
| **EN** |  |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | **II/B/2** |
| **EN** |  |
| Funcţia | **RO** | **Șef lucrări** |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Aditivi alimentari; Practică 2; Calitatea producțiilor apicole și sericicole; Tehnologia produselor extractive; Practică 3. |
| **EN** |  |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | Zootehnie și Biotehnologii |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de **Șef lucrări pe perioadă nedeterminată,** poziția II/B/2, prevăzut în statul de funcții aprobat pentru anul universitar 2020-2021, conține o normă de 14,30 ore convenționale, asigurate cu un număr de 2,00 ore curs și 12,30 ore lucrări practice după cum urmează:  Disciplina de Aditivi alimentari efectuată cu studenții din anul IV de la specializarea BIA, semestrul II, cu 2 ore de curs și 2 ore de lucrări practice și o medie de 3 ore convenționale pe săptămână.  Disciplina de Practică 2 efectuată cu studenții de la specializarea Biotehnologii anul II, semestrul II cu 30 ore de lucrări practice și o medie de 4,29 ore convenționale pe săptămână.  Disciplina de Calitatea producțiilor apicole și sericicole efectuată cu studenții de la specializarea M.C.P.A anul II, semestrul I cu 2 ore de lucrări practice și 1 oră de proiect și 2,25 ore convenționale pe săptămână.  Disciplina de Tehnologia produselor extractive efectuată cu studenții de la specializarea BIA anul III, semestrul II cu 3 ore de lucrări practice și 1,5 ore convenționale pe săptămână.  Disciplina de Practică 3 efectuată cu studenții de la specializarea Zootehnie anul III, semestrul II cu 30 ore de lucrări practice și o medie de 3,21 ore convenționale pe săptămână. |
| **EN** |  |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | Pregătirea și efectuarea orelor de curs și lucrări practice pentru disciplinele cuprinse în norma didactică, respectiv: Aditivi alimentari; Calitatea producțiilor apicole și sericicole; Tehnologia produselor extractive.  Pregătirea și efectuarea orelor de practică biotehnologică și zootehnică pentru:  -studenții din anul II, programul de studii BIA, BA, BMV;  -studenții din anul III, programul de studiu Zootehnie;  Pregătirea activității didactice;  Teste, verificări pe parcurs și examene;  Consultații pentru studenți asigurate la disciplinele din normă;  Participare la examene;  Îndrumare lucrări de licență;  Elaborare materiale didactice;  Activitate de cercetare științifică;  Îndrumare activitate practică în cursul anului universitar;  Participare la manifestări științifice;  Participare la activitățile administrative, de învățământ, de consultanță și de cercetare ale colectivului;  Alte activități pentru pregătirea practică și teroretică a studenților. |
| **EN** |  |
| Data susţinerii prelegerii | **RO** | 9.02.2021 |
| **EN** |  |
| Ora susţinerii prelegerii | **RO** | Ora 900 |
| **EN** |  |
| Locul susţinerii prelegerii | **RO** | Sala de Consiliu a Facultății de Zootehnie și Biotehnologii |
| **EN** |  |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Tematica**  **Aditivi alimentari**  Conservanții alimentari. Oxidarea produselor alimentare. Antioxidanții. Emulgatori alimentari. Stabilizarea alimentelor prin intermediul hidrocoloizilor. Influența diferiților factori asupra conservabilității alimentelor. Identificarea acidului benzoic și a sărurilor acestuia (E210-E219). Determinarea cantitativă a SO2 (E220) din vinuri, musturi, sucuri. Identificarea acidului boric (E284). Identificarea acidului salicilic. Influența diferiților factori asupra oxidării enzimatice a fructelor/legumelor; Determinarea acidului ascorbic (E300). Analiza calitativă și cantitativă a BHA din uleiuri și grăsimi. Emulgatori-Evidențierea acțiunii emulgatorilor; Extracția și identificarea lecitinei din gălbenușul de ou. Verificarea calitativă a lecitinei din soia. Hidrocoloizi-Identificarea amidonului din carne și produse din carne. Extracția pectinei din fructe. Influența diferiților factori asupra formării gelului. Determinarea gradului de esterificare a substanțelor pectice. Identificarea coloranților sintetici din oțet. Obținerea antocianilor din varza roșie. Coloranți-Antocianii din varza roșie-indicatori acido-bazici. Coloranți-metode de extracție a coloranților din surse vegetale.  **Calitatea producțiilor apicole și sericicole**  Produse apicole. Produse sericicole. generalităţi, prezentare, obţinere şi însuşiri terapeutice Analiza palinologică a mierii. Condiţii pentru unifloralitatea mierii  Polenul de albine: tipuri de polen, recoltare, metode de analiză a calităţii. Ceara de albine: analiza autenticităţii, utilizări în artizanat şi obiecte decorative Propolisul:surse de obţinere, recoltare şi metode de analiză. Prepararea tincturii de propolis şi determinarea conţinutului de principii active. Lăptișorul de matcă și apilarnilul. Metode de analiză a calității acestora. Controlul calității mătăsii naturale, a crisalidelor Controlul calității fructelor și frunzelor de dud. Utilizarea produselor apicole și sericicole în obţinerea unor suplimente nutritive şi produse cosmetico-farmaceutice  **Tehnologia produselor extractive**  Apecte generale privind însușirile fizico-chimice ale zahărului. Prezentarea procesului tehnologic de obținere a zahărului din sfecla de zahăr. Sfecla de zahăr. Soluția brută de zahăr. Epurarea zemii de difuzie. Zahărul cristalizat alb. Etapa de fierbere și cristalizare. Centrifugarea masei groase. Rafinarea zahărului brut. Analiza conținutului de zaharoză din sfecla de zahăr. Determinarea umidității zahărului. Determinarea polarizației zahărului produs finit. Evaluarea și determinarea purității și conținutului de nezahăr. Analiza conținutului de cenușă conductometrică. Determinarea colorației zahărului.Analiza conținutului de zahăr direct reducător la produselezaharoase. Determinarea conținutului în apă șisubstanșe volatile din materiile prime de origine vegetală. Utilizarea metodei Soxhlet pentru analiza grăsimii. Determinarea indicelui de saponificare a grăsimii. Determinarea conținutului în proteină brută. Fluxul tehnologic pentru produsele extractive: Caracterizare produse, Schemă tehnologică, Etape de obținere, Calcule și aplicații, Utilaje și aparatura utilizată.  **Practică 2** și **Practică 3**  Definirea și scopul practicii studențești. Modul de desfășurare și structura practicii studențești. Practică de aprofundare. Securitatea și sănătatea în muncă. Norme generale de apărare împotriva incendiilor. Stagii de practică în cadrul programelor de studii universitare de licență. Măsuri sanitare și de protecție pe toată perioada desfășurării stagiului de practică în vederea prevenirea răspândirii infecției cu COVID-19.  **Bibliografie:**   1. Tofană M., Aditivi alimenatri – interacțiunea cu alimentul, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, 2006; 2. Banu C., Aplicații ale aditivilor alimentari și ingredientele din industria alimentară, Ed. ASAB București, 2010; 3. Tofană M., Socaci S.A., Aditivi alimentari. Îndrumător de laborator, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, 2014; 4. Dezmirean D.S., Curs de biotehnologii în apicultură și sericicultură, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, 2013; 5. Dezmirean D., Mărghitaş L.Al., Paşca I., Morar R., Matei A. (2008), Sericicultură Teoretică şi Practică, Editura Risoprint Cluj-Napoca, ISBN: 978-973-751-846-0 6. Dezmirean D.S., Mărghitaş L.Al., Bobiş O., Bonta V., Stanciu O.G., Gherghen I, Hărmănescu M. (2010) - Metode moderne de determinare a rezidurilor şi contaminanţilor din miere şi produse apicole – Ed. AcademicPress 7. Mărghitaş L.Al., Dezmirean D. S., Bobiş O., Tofalvi M., Extracte vegetale utilizate în hrana albinelor, Ed AcademicPress, 2011; 8. Mărghitaș L.Al., Albinele și produsele lor, Ed. Ceres, Ediția a III-a revizuită, București, 2017; 9. The World Organisation for Animal Health,Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals, 2018 (http://www.oie.int/standard-setting/terrestrial-manual/access-online/); 10. Piere Jean Prost, Yves le Conte, Apiculture – Connaitre l`abeille, Conduire le rucher, 2005; 11. Harry H, Laidlaw and Robert Page Jr, Queen rearing and Bee Breeding, WicwasPress,Connecticut,USA, 1997; 12. Racolța E., ”Tehnologii generale în industria alimentară”, Aplicații și calcule tehnologice” Ed. Risoprint, 2007; 13. Morar M.V., Controlul calității uleiurilor și grăsimilor vegetale – Îndrumător de laborator, Ed. Todesco, Cluj-Napoca 2003; 14. Racolța E., Mureșan C., Tehnologia Uleiului și margarinei. Caiet de lucrări practice, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, 2002; 15. Racolța E., Hodrea M., Șchiop T., Îndrumător lucrări practice pentru produsele zaharoase, Risoprint, Cluj-Napoca, 2008; 16. RU 17, Regulamentul centrului pentru organizarea practicii studențești din 19.11.2018; 17. Vlaic, B.A., Caiet individual pentru practică studenţească, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, 2012; 18. O.M.A.I. nr.163/2007 pentru aprobarea Normelor generale de apărare împotriva incendiilor; 19. Legea 258/2007 privind practica elevilor şi studenţilor publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 493, din 24 iulie 2007; 20. Ordinul MEC 3955/ 9 mai 2008 privind aprobarea Cadrului general de organizare a stagiilor de practică în cadrul programelor de studii universitare de licenţă şi de masterat şi a Convenţiei-cadru privind efectuarea stagiului de practică în cadrul programelor de studii universitare de licenţă sau masterat, publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 440, din 12 iunie 2008. |
| **EN** |  |
| Comisia de concurs | **RO** | **Președinte comisie: Prof.dr. Stelian Dărăban USAMV Cluj**  **Membri:**  Prof. dr. Andrea Bunea - FZB, USAMV Cluj  Conf. dr. Adriana Criste - FZB, USAMV Cluj  Conf. dr. Aurelia Coroian - FZB, USAMV Cluj  Conf.dr. Vlad Mureșan – FSTA, USAMV Cluj  **Membri Supleanți:**  Prof. dr. Ioan Pașca - FMV, USAMV Cluj  CS.I. Otilia Bobiș – USAMV Cluj  Prof.dr. Marius Zăhan - FZB, USAMV Cluj |
| **EN** |  |
| Comisia de contestaţii | **RO** | **Președinte comisie:** **Prof.dr. Sima Nicușor USAMV Cluj**  **Membri:**  Prof.dr. Viorica Coșier - FZB, USAMV Cluj  Conf. dr. Simona Pașcalău - FZB, USAMV Cluj  Conf.dr. Marchiș Zamfir - FZB, USAMV Cluj  Conf.dr. Andrian Câmpean - FMV, USAMV Cluj  **Membri Supleanți:**  Conf.dr. Radu Constantinescu - FZB, USAMV Cluj  Conf dr. Anca Boaru - FZB, USAMV Cluj  Conf dr. Daniel Cocan - FZB, USAMV Cluj |
| **EN** |  |

**Pentru site-ul universității:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data susţinerii probelor de concurs | **RO** | 9.02.2021 |
| **EN** |  |
| Ora susţinerii probelor de concurs | **RO** | Ora 900 |
| **EN** |  |

Decan, Director de Departament,

Prof.dr. Daniel S. Dezmirean Prof.dr. Camelia Răducu

Data completării formularului: 26.11.2020