**Informații privindposturile 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Universitatea | **RO** | Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca |
| **EN** |  |
| Facultatea | **RO** | Facultatea de Știinta şi Tehnologia Alimentelor |
| **EN** |  |
| Departament | **RO** | Ingineria Produselor Alimentare |
| **EN** |  |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | **I/B/6** |
| **EN** |  |
| Funcţia | **RO** | **Sef de lucrari** |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Materii prime animale 1 Materii prime animale 2Iginena si trasabilitatea pe lantul agro-alimentar Proiectare alimente functionale si dietetice Principii moderne de procesare a produselor alimentare 1Certificarea produselor alimentare |
| **EN** |  |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | Comisia 14: Ingineria Resurselor Vegetale şi Animale |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de Sef de lucrari, are în componenţă:conţine o normă de **14.50 ore** convenţionale, asigurate cu ore de curs şi ore de lucrări practice de laborator:- 2 ore curs pentru anul II, semestrul I, specializare licență CEPA, IPA, TPPA la disciplina Materii prime animale 1- 2 ore curs pentru anul II, semestrul II, specializare licență CEPA, IPA, TPPA la disciplina Materii prime animale 2 - 1ora curs și 1 oră lucrari practice pentru anul I, semestrul I, specializare master SAPCO , la disciplina Igiena si trasabilitate pe luntul agroalimentar- 1 ora curs și 1 oră lucrari practice pentru anul II, semestrul I, specializare master GNDA, la disciplina Proiectare alimente functionale si dietetice- 1 oră curs și 1 oră lucrări practice pentru anul I, semestrul I, specializare master SPCCPA, la disciplina Principii moderne de procesare a produselor alimentare 1- 1 oră curs și 1 oră lucrări practice pentru anul I, semestrul I, specializare master SPCCPA, la disciplina Principii moderne de procesare a produselor alimentare 1- 2 oră curs pentru anul II, semestrul I, specializare master SPCCPA, la disciplina Certificarea produselor alimentare |
| **EN** | The university **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ position\_\_\_\_\_,** consists of: |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | * pregătirea şi efectuarea orelor de curs, lucrări practice și proiect pentru disciplinele cuprinse în norma didactică;
* întocmirea și actualizarea periodicӑ a fişelor de disciplină;
* organizarea examenelor la disciplinele din norma didactică;
* consultaţii pentru studenţi asigurate la disciplinele din normă;
* îndrumare proiecte licenţă;
* elaborare materiale didactice;
* activitate de cercetare ştiinţifică;
* îndrumare cercuri ştiinţifice studenţeşti;
* participare la manifestări ştiinţifice;
* participare la activităţile administrative, de învăţământ, de consultanţă şi de cercetare ale disciplinei şi ale departamentului;
* activităţi de promovare şi legătura cu mediul economic;
* alte activităţi pentru pregătirea practică şi teoretică a studenţilor.
 |
| **EN** |  |
| Data susţinerii prelegerii | **RO** | 09.02.2020 |
| **EN** |  |
| Ora susţinerii prelegerii | **RO** | 11.00 |
| **EN** |  |
| Locul susţinerii prelegerii | **RO** | Facultatea de Ştiinţa şi Tehnologia Alimentelor, Sala 33 |
| **EN** |  |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Tematica** disciplina de:Materii prime animale 1 Materii prime animale 2Iginena si trasabilitatea pe lantul agro-alimentar Igiena în unităţile de producţie, prelucrare, desfacere şi consum a alimentelor de origine animalăProiectare alimente functionale si dietetice Proiectarea şi promovarea produselor noi. Generarea ideii. Evaluarea conceptului. Dezvoltarea prototipului produsului. Dezvoltarea procesului tehnologic şi ambalajului.Principii moderne de procesare a produselor alimentare 1Moduri de utilizare a adaosurilor proteice de origine vegetală în tehnologia de fabricaţie a preparatelor din carneProcedee neconvenţionale de fabricare a brânzeturilorCertificarea produselor alimentare**Bibliografie**1. Dan Claudiu Salagean, 2018, Materii prime animale. Editura Risoprint, Cluj-Napoca;2. Stănescu, V., Apostu, S., 2010, Igiena, inspecţia şi siguranţa alimentelor de origine animală, vol. 3, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca3. Alexe Petru, Stoica M, 2016. Elemente de proiectare a produselor alimentare noi, Ed. Univ. Dunărea de Jos, Galați5. Ţibulcă, D., Sălăgean, C. D., 2016, Procesarea cărnii, vol. 2, Editura Risoprint, Cluj-Napoca6. Costin G. M. Şi colab., 2003, Ştiinţa şi ingineria fabricării brânzeturilor, Ed. Academică, Galaţi |
| **EN** | **Theme**  for **Bibliography** |
| Comisia de concurs | **RO** | Preşedinte comisie: Conf.dr. Crina Muresan - USAMV Cluj-Napoca Membri comisie : Conf.dr. Dorin Tibulca- USAMV Cluj-Napoca Conf. dr. Mirela Jimborean – USAMV Cluj-Napoca Conf. dr. Semeniuc Cristina – USAMV Cluj-Napoca Conf. dr. Dan Salagean- USAMV Cluj-Napoca Membri supleanti: Prof. dr. Mudura Elena - USAMV Cluj-Napoca Prof. dr. Muste Sevastita - USAMV Cluj-Napoca Sef. lucr. dr. Anamaria Pop – USAMV Cluj-Napoca  |
|  | 1. President:
 |
| Comisia de contestaţii | **RO** | Președinte comisie: Prof.dr. Edward Muntean - USAMV Cluj-NapocaMembri: Prof. dr. Sorin Stanila - USAMV Cluj-Napoca Şef lucr. dr. Muresan Andruta - USAMV Cluj- NapocaŞef lucr. dr. Pop Carmen- USAMV Cluj-NapocaŞef lucr. dr. Lucian Cuibus- USAMV Cluj-NapocaMembri supleanţi: Prof. dr. Dulf Francisc - USAMV Cluj-Napoca  Conf. dr.Rodica Sobolu - USAMV Cluj-Napoca Şef. lucr.dr. Adriana David - USAMV Cluj-Napoca |
| **EN** | 1. President: -

Alternate members: 1.  |

**Pentru site-ul universității:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data susţinerii probelor de concurs | **RO** | 09.02.2020 |
| **EN** |  |
| Ora susţinerii probelor de concurs | **RO** |  Ora 11-Prelegerea publica Ora 12-Sustinere curs Ora 13 Susținere proba practica |
| **EN** |  |

Decan, Director de Departament,

Prof. univ. dr. Mudura Elena Prof. univ. dr Sevastita Muste

 

Data completării formularului:25.11.2020