**Informații necesare pentru publicarea pe site-ul ministerului educaţiei a** **posturilor didactice şi de cercetare vacante scoase la concurs de USAMV Cluj-Napoca în**

**semestrul II, an universitar 2020-2021**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Universitatea | **RO** | UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA |
| **EN** |  |
| Facultatea | **RO** | FACULTATEA DE ŞTIINŢA ŞI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR |
| **EN** |  |
| Departament | **RO** | DEPARTAMENTUL DE INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** |  |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | I/B/10 |
| **EN** |  |
| Funcţia | **RO** | ASISTENT |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Principii și metode de conservare a produselor alimentare 1, Sem II, (IPA, TPPA, CEPA); Controlul și expertiza produselor animaliere 2 (CEPA); Controlul calității produselor de origine animală 1 si 2 (TPPA); Legislație în industria alimentară 1 si 2 (TPPA); Calitatea și siguranța alimentelor de origine animală 1 (IPA).  |
| **EN** | . |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de asistent, poziția vacantă 1/B/10, prevăzut în Statul de funcții al personalului didactic și de cercetare al Departamentului Ingineria Produselor Alimentare, aprobat în anul universitar 2020-2021, conține o normă de 14,50 ore convenționale cuprinzând ore de lucrări practice și seminar:*Principii și metode de conservare a produselor alimentare 1* – lucrări practice* 1.00 oră/săptămână (2 grupe), anul I, CEPA, semestrul II, nivel licență;
* 1.00 oră/săptămână (2 grupe), anul I, TPPA, semestrul II, nivel licență;
* 1.00 oră/săptămână (2 grupe), anul I, IPA, semestrul II, nivel licență;

*Controlul și expertiza produselor animaliere 2* – lucrări practice* 1.00 oră/săptămână (1 grupă), anul IV, CEPA, semestrul II, nivel licență;

*Controlul calității produselor de origine animală 2* – lucrări practice* 2.00 ore/săptămână (2 grupe), anul IV, TPPA, semestrul II, nivel licență;

*Legislație în industria alimentară* – seminar* 2.00 ore/săptămână (2 grupe), anul IV, TPPA, semestrul II, nivel licență;
* 1.00 oră/săptămână (1 grupă), anul IV, CEPA, semestrul II, nivel licență;
* 0.50 ore/săptămână (1 grupă), anul IV, IPA, semestrul II, nivel licență;

*Controlul calității produselor de origine animală 1* – lucrări practice* 2.00 ore/săptămână (2 grupe), anul IV, TPPA, semestrul I, nivel licență;

*Calitatea și siguranța alimentelor de origine animală 2* – lucrări practice* 1.00 oră/săptămână (1 grupă), anul IV, IPA, semestrul II, nivel licență;

*Legislație*  – seminar* 1.00 oră/săptămână (1 grupă), anul I, CEPA, semestrul I, nivel licență;
* 1.00 oră/săptămână (1 grupă), anul I, TPPA, semestrul I, nivel licență.
 |
| **EN** |  |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | Pregătire activitate didactică;Predare lucrări practice/seminarii;Evaluare studenți;Elaborare materiale didactice;Elaborare fișe de disciplină;Coordonare proiecte de licență/disertație;Consultații pentru studenți și alți beneficiari;Activitate de cercetare științifică;Îndrumare practică de specialitate;Participare la activitățile administrative ale departamentului;Activitate de promovare a programelor de studii USAMV Cluj-Napoca;Participare la manifestări științifice. |
| **EN** |  |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | Tematica 1. Calitatea cărnii și analiza senzorială a acesteiaTematica 2. Calitatea laptelui și produselor lactate și analiza senzorială a acestoraTematica 3. Calitatea peștelui și analiza senzorială a acestuiaTematica 4. Factori care influențează activitatea microbianăTematica 5. Conservarea produselor alimentare prin deshidratareTematica 6. Conservarea produselor alimentare prin frigTematica 7. Regulamentul privind legislația alimentară generală1. Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Vodnar, D.C. (2020). Evaluarea calității peștelui și produselor pescărești. Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp.104, ISBN 978-606-020-165-6.
2. Semeniuc, C.A., Pop, C.R., Socaciu, M.I. (2019). Controlul și expertiza produselor animaliere (Carne, produse din carne și miere)-Îndrumător de lucrări practice, Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp. 191, ISBN 978-606-020-069-7.
3. Semeniuc, C.A. (2015). Râncezirea oxidativă și lipolitică a produselor lactate deshidratate. Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp.157, ISBN 978-606-543-255-0.
4. Semeniuc, C.A. (2015). Principii și metode de conservare a produselor alimentare-Manual Didactic, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, pp. 77, ISBN 978-973-744-418-9.
5. Semeniuc, C.A., Pop, A. (2015). Principii și metode de conservare a produselor de origine animală-Îndrumător de lucrări practice, Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp. 75, ISBN 978-606-543-640-4.
6. Guş, C., Semeniuc, C.A. (2010). Stabilirea calității laptelui și a produselor lactate ediţia a II-a. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, pp.151, ISBN 978-973-53-0240-5.
7. Guş, C., Semeniuc, C. (2005). Stabilirea calității laptelui și a produselor lactate. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, pp.156, ISBN 973-656-979-9.
8. Banu, C., Nour, V., Vizireanu, C., Musteaţă, G., Răsmeriţă, D., Rubţov, S. (2002). Calitatea și controlul calității produselor alimentare*.* Ed. Agir, București, pp.547, ISBN 973-8130-81-6.
9. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare
 |
| **EN** |  |

**Notă:** Informaţiile de mai sus sunt solicitate conform prevederilor *Regulamentului privind ocuparea posturilor didactice şi de cercetare* (RU 37), cap. II, art. 2.2(2)

Informaţiile privind **data, ora, locul susţinerii prelegerii**, respectiv **componenţa comisiilor de concurs** şi a **comisiilor de contestaţii** vor fi comunicate prorectoratului didactic după publicarea în Monitorul Oficial a posturilor didactice şi de cercetare vacante.

Director de Departament,

Prof. univ. dr. Sevastiţa Muste



Data completării formularului: 12.04.2021