**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** | UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE CLUJ-NAPOCA |
| Facultatea | **RO** | FACULTATEA DE ŞTIINŢA ŞI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR |
| **EN** | FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY |
| Departament | **RO** | DEPARTAMENTUL DE INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** | DEPARTMENT OF FOOD ENGINEERING |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | I/B/1 |
| **EN** | I/B/1 |
| Funcţia | **RO** | PROFESOR UNIVERSITAR |
| **EN** | UNIVERSITY PROFESSOR |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Principii și metode de conservare a produselor alimentare 1 ( CEPA, TPPA, IPA); Controlul și expertiza produselor animaliere 1 si 2 (CEPA); Controlul calității produselor de origine animală 1 si II (TPPA); Legislație în industria alimentară (CEPA, TPPA, IPA); Metode avansate de control ale produselor de origine animală |
| **EN** | Principles and methods of food preservation 1; Control and expertise of animal products 1; Quality control of animal origin products 1; Control and expertise of animal products 2; Quality control of animal origin products 2; Legislation in the food industry; Advanced control methods of animal origin agri-food products |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** | FOOD ENGINEERING |
| Descriere post | **RO** | Postul de profesor universitar, poziția vacantă 1/B/1, 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 11,00 ore convenționale cuprinzând ore de curs și lucrări practice:  *Principii și metode de conservare a produselor alimentare 1* – curs comun CEPA, TPPA, IPA   * 0.67 ore/săptămână, anul I, CEPA, semestrul II, nivel licență; * 0.67 ore/săptămână, anul I, TPPA, semestrul II, nivel licență; * 0.67 ore/săptămână, anul I, IPA, semestrul II, nivel licență;   *Controlul și expertiza produselor animaliere 1* – curs comun TPPA, CEPA   * 1.00 oră/săptămână, anul IV, CEPA, semestrul I, nivel licență;   *Controlul calității produselor de origine animală 1* – curs comun TPPA, CEPA   * 1.00 oră/săptămână, anul IV, TPPA, semestrul I, nivel licență;   *Controlul și expertiza produselor animaliere 2* – curs comun TPPA, CEPA   * 1.00 oră/săptămână, anul IV, CEPA, semestrul II, nivel licență;   *Controlul calității produselor de origine animală 2* – curs comun TPPA, CEPA   * 1.00 oră/săptămână, anul IV, TPPA, semestrul II, nivel licență;   *Legislație în industria alimentară* – curs comun CEPA, TPPA, IPA   * 0.33 ore/săptămână, anul IV, CEPA, semestrul II, nivel licență; * 0.33 ore/săptămână, anul IV, TPPA, semestrul II, nivel licență; * 0.33 ore/săptămână, anul IV, IPA, semestrul II, nivel licență;   *Metode avansate de control ale produselor de origine animală* –curs (2.5 ore/ săptămână) și lucrări practice (1.5 ore/săptămână), anul I, SPCCPA, semestrul II, nivel master. |
| **EN** | The position of university professor, vacant position 1/B/1, provided in the Establishment plan of teaching and research staff of the Department of Food Engineering, approved in the academic year 2020-2021, contains a norm of 11,00 conventional hours comprising hours of course and laboratory works:  *Principles and methods of food preservation 1* – common course CEPA, TPPA, IPA   * 0.67 hours/week, Ist year, CEPA, II semester, bachelor level; * 0.67 hours/week, Ist year, TPPA, II semester, bachelor level; * 0.67 hours/week, Ist year, IPA, II semester, bachelor level;   *Control and expertise of animal products 1* – common course TPPA, CEPA   * 1.00 hour/week, IVth year, CEPA, I semester, bachelor level;   *Quality control of animal origin products 1* – common course TPPA, CEPA   * 1.00 hour/week, IVth year, TPPA, I semester, bachelor level;   *Control and expertise of animal products 2* – common course TPPA, CEPA   * 1.00 hour/week, IVth year, CEPA, II semester, bachelor level;   *Quality control of animal origin products 2* – common course TPPA, CEPA   * 1.00 hour/week, IVth year, TPPA, II semester, bachelor level;   *Legislation in the food industry* – common course CEPA, TPPA, IPA   * 0.33 hours/week, IVth year, CEPA, II semester, bachelor level; * 0.33 hours/week, IVth year, TPPA, II semester, bachelor level; * 0.33 hours/week, IVth year, IPA, II semester, bachelor level;   *Advanced control methods of animal origin agri-food products* – course (2.5 hours/week) and practical works (1.5 hours/week), Ist year, SPCCPA, II semester, master level. |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | Pregătire activitate didactică;  Predare cursuri/lucrări practice/seminarii;  Evaluare studenți;  Elaborare materiale didactice;  Elaborare fișe de disciplină;  Îndrumare 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** | Teaching preparation;  Teaching courses/practical works/seminars;  Student evaluation;  Development of teaching materials;  Elaboration of subject outlines;  Coordination of graduation papers/dissertations;  Consultations for students and other beneficiaries;  Scientific research activity;  Guidance of specialization practice;  Participation in the administrative activities of the department;  Promotion activity of the USAMV Cluj-Napoca study programs;  Participation in scientific events. |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | Proba a doua de concurs - Susținerea publică a unui curs, respectiv a unei prelegeri  Tematica 1. Controlul calității laptelui și produselor lactate  Tematica 2. Conservarea produselor alimentare prin deshidratare  Tematica 3. Legislația alimentară generală   1. Semeniuc, C.A. (2015). Râncezirea oxidativă și lipolitică a produselor lactate deshidratate. Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp.157, ISBN 978-606-543-255-0. 2. 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. 3. 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. 4. Guş, C., Semeniuc, C.A. (2010). Stabilirea calității laptelui și a produselor lactate ediția a II-a. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, pp.151, ISBN 978-973-53-0240-5. 5. Guş, C., Semeniuc, C. (2005). Stabilirea calității laptelui și a produselor lactate. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, pp.156, ISBN 973-656-979-9. 6. 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** | The second test of the competition - Public presentation of a course, respectively a lecture  Topic 1. Quality control of milk and dairy products  Topic 2. Food preservation by dehydration  Topic 3. General food law   1. Semeniuc, C.A. (2015). Râncezirea oxidativă și lipolitică a produselor lactate deshidratate. Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp.157, ISBN 978-606-543-255-0. 2. 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. 3. 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. 4. Guş, C., Semeniuc, C.A. (2010). Stabilirea calității laptelui și a produselor lactate ediția a II-a. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, pp.151, ISBN 978-973-53-0240-5. 5. Guş, C., Semeniuc, C. (2005). Stabilirea calității laptelui și a produselor lactate. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, pp.156, ISBN 973-656-979-9. 6. 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 |

**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