**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/2 |
| **EN** | I/B/2 |
| Funcţia | **RO** | PROFESOR UNIVERSITAR |
| **EN** | UNIVERSITY PROFESSOR |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Tehnologia amidonului - produse zaharoase (TPPA)  Tehnologia uleiului şi a margarinei (IPA)  Materii prime si ingrediente pentru preparate gastronomice (GNDA)  Principii moderne de procesare a produselor alimentare 3(SPCCA)  Tehnologia produselor de cofetarie (IPA) |
| **EN** | Starch technology - Confectionery ( TPPA)  Oil and margarine technology (IPA)  Raw materials and ingredients for culinary preparationsn (GNDA)  Modern principles of food processing 3 (SPCCA)  Confectionery-pastry technology (IPA) |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | **Comisia 14**: Ingineria Resurselor Vegetale şi Animale |
| **EN** | **Comission 14**: Animal and Plant Resources Engineering |
| Descriere post | **RO** | Postul de Profesor universitar, vacant poziţia I/B/2, prevăzut în Statul de funcţii şi personal didactic din învăţământul superior al Departamentului Ingineria produselor alimentare, aprobat în anul universitar 2020 - 2021, conţine o normă de 11,00 ore convenţionale, asigurate cu ore de curs, de seminar, de proiect și de lucrări practice de laborator:   * 2 ore curs /săptămână pentru anul III, semestrul II, specializare licență TPPA la disciplina *Tehnologia amidonului-produse zaharoase* * 2 ore curs /săptămână pentru anul III, semestrul I, specializare licență IPA, la disciplina *Tehnologia uleiului şi a margarinei* * 1 oră curs /săptămână și 1 oră seminar /săptămână pentru anul I, semestrul I, specializare master GNDA , la disciplina *Materii prime si ingrediente pentru preparate gastronomice* * 2 ore curs /săptămână, 1 oră lucrări practice /săptămână și 1 oră proiect /săptămână pentru anul II, semestrul I, specializare master SPCCPA la disciplina *Principii moderne de procesare a produselor alimentare 3* * 1 oră curs /săptămână pentru anul III, semestrul I, specializare licență IPA, la disciplina *Tehnologia produselor de cofetarie* |
| **EN** | The position of Professor, vacant position I/B/2, provided in the Organizational chart and higher education teaching personnel of the Department of Food Engineering, approved in the academic year 2020 - 2021, contains a norm of 11,00 conventional hours, provided with courses, seminar, project and practical laboratory work:   * 2 hours course /week for 3rd year, 2nd semester, bachelor specialization TPPA, for the subject *Starch technology - Confectionery* * 2 hours course /week for the 3rd year, 1st semester, bachelor specialization IPA, for the subject *Oil and Margarine Technology* * 1 hour course /week and 1 hour seminar /week for the 1st year, 1st semester, master specialization GNDA , for the subject *Raw materials and ingredients for culinary preparations* * 2 hours course /week, 1 hour of practical work /week and 1 hour of project /week for the 2nd year, 1st semester, master specialization SPCCPA , for the subject *Modern Principles of Food Processing 3* * 1 hour course /week for 3rd year, 1st semester, bachelor specialization, for the subject *Confectionery-pastry technology* |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | * pregătirea şi efectuarea orelor de curs, seminar, 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 și disertație; * 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 legătură cu mediul economic; * alte activităţi pentru pregătirea practică şi teoretică a studenţilor. |
| **EN** | * preparing and conducting courses, seminar, practical works and projects for the subjects covered in the teaching norm; * making and updating the courses descriptions; * preparation of teaching activity; * preparation and assessment of evaluation tests; * assessment of essays; * advices for students in disciplines provided in the academic norm; * guidance in bachelor and master graduation projects; * elaboration of teaching materials; * scientific research activity; * mentoring students in scientific groups; * participation in scientific meetings; * participation in administrative, educational, consulting and research activities of the discipline and of the department; * other activities related to the theoretical and practical training of students. |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Tehnologia uleiului și a margarinei**. Obținerea uleiurilor brute prin presare și extracție; Rafinarea uleiurilor brute.  **Tehnologia amidonului și a produselor zaharoase.** Tehnologia amidonului din porumb. Tehnologia amidonului din cartof. Tehnologia produselor de caramelaj. Tehnologia de obținere a ciocolatei și a halvalei.  **Oleogelifierea**. Tehnologii disponibile și aplicabilitate în produse alimentare.  **Bibliografie**  1. Racolṭa E (2014) Tehnologia uleiurilor vegetale şi a margarinei, Editura AcademicPres Cluj-Napoca. ISBN 978-973-744-370-0  2. Mureşan V (2018) Tehnologia amidonului - Produse zaharoase, Editura MEGA, Cluj-Napoca. ISBN 978-606-543-925-2  3. Mureşan V (2019) Oleogelifierea - Tehnologii disponibile și aplicabilitate în produse alimentare, Editura MEGA, Cluj-Napoca. ISBN 978-606-020-098-7 |
| **EN** | **Oil and Margarine Technology**. Obtaining of crude oils by pressing and extraction;  Refining of crude oils.  **Starch and Confectionery Technology**. Corn starch technology; Potato starch technology; Sugar Confectionery technology; Chocolate and halva technology.  **Oleogelation**. Available technologies and applicability in food products.  **References**  1. Racolṭa E (2014) Tehnologia uleiurilor vegetale şi a margarinei, Editura AcademicPres Cluj-Napoca. ISBN 978-973-744-370-0  2. Mureşan V (2018) Tehnologia amidonului - Produse zaharoase, Editura MEGA, Cluj-Napoca. ISBN 978-606-543-925-2  3. Mureşan V (2019) Oleogelifierea - Tehnologii disponibile și aplicabilitate în produse alimentare, Editura MEGA, Cluj-Napoca. ISBN 978-606-020-098-7 |

**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. dr. Sevastița MUSTE



Data completării formularului: 12.04.2021