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

**semestrul I, an universitar 2022-2023**

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** | FACULTATEA DE ŞTIINŢA ŞI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR |
| **EN** |  |
| Departament | **RO** | DEPARTAMENTUL DE INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** |  |
| Poziția în statul de funcții | **RO** | I/B/10 |
| **EN** |  |
| Funcția | **RO** | ASISTENT UNIVERSITAR |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învățământ | **RO** | Tehnologii fermentative 1; Tehnologii fermentative 2; Tehnologia malțului și a berii; Tehnologii generale ale produselor de origine vegetală2; Tehnologia vinului, oțetului și băuturilor distilate; Tehnologii generale 1; Biotehnologii speciale. |
| **EN** |  |
| Domeniul științific | **RO** | INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de Asistent universitar, poziția vacantă I/B/10, prevăzut în Statul de funcții al personalului didactic și de cercetare al Departamentului Ingineria Produselor Alimentare, aprobat în anul universitar 2022-2023, conține o normă de 11,50 ore convenționale cuprinzând ore de curs și lucrări practice:  *Tehnologii fermentative 1*– lucrări practice TPPA   * 2.00 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul III, TPPA, semestrul I, nivel licență;   *Tehnologii fermentative 2*– lucrări practice TPPA   * 2.00 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul III, TPPA, semestrul II, nivel licență;   *Tehnologia malțului și a berii*– lucrări practice IPA   * 2.00 ore lucrări practice/săptămână (1grupă), anul III, IPA, semestrul I, nivel licență;   *Tehnologii generale ale produselor de origine vegetală 2* – lucrări practice CEPA   * 2.00 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul III, CEPA, semestrul I, nivel licență;   *Tehnologia vinului, oțetului și băuturilor distilate* – lucrări practice IPA   * 2.00 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul IV, IPA, semestrul I, nivel licență;   *Tehnologii generale 1*– lucrări practice CEPA   * 2.00 ore lucrări practice/săptămână(1grupă), anul II, CEPA, semestrul II, nivel licență;   *Biotehnologii speciale*– lucrări practice CEPA   * 3.00 ore lucrări practice/săptămână(1grupă), anul III, CEPA, semestrul I, nivel licență; |
| **EN** |  |
| Atribuțiile/activitățile aferente | **RO** | Pregătire activitate didactică;  Predare lucrări practice/seminarii;  Evaluare studenți;  Elaborare materiale didactice;  Elaborare fișe de disciplină;  Consultații pentru studenți;  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** | 1. Tehnologia malțului și a berii  2. Tehnologia vinului și a distilatelor natural  3. Biotehnologii fermentative   1. Banu, C. (coordonator); Stoicescu, A.; Răsmeriţă, D.; Vizireanu, C., 2000. Tratat de ştiinţa şi tehnologia malţului şi berii, Vol. I, Editura Tehnică, Bucureşti. 2. Banu, C. (coordonator); Stoicescu, A.; Răsmeriţă, D.; Vizireanu, C., 2001. Tratat de ştiinţa şi tehnologia malţului şi berii, Vol. II, Editura Tehnică, Bucureşti. 3. Coldea T.E., Mudura E. 2016. Tehnologii fermentative - Tehnologia vinului şi a băuturilor alcoolice distilate. Editura Mega, Cluj-Napoca. România. 4. Coldea T.E., Mudura E. 2021. Tehnologii fermentative 1 – Manual didactic. Editura Mega, Cluj-Napoca. România. 5. Cotea, V., Pomohaci, N., Gheorghiţă M.,1982. Oenologie. Bucureşti, Editura didactică şi pedagogică. 6. Cotea, V., Sauciuc J., 1988. Tratat de Oenologie. Vol. II Limpezire, stabilizarea şi îmbutelierea vinului, Bucureşti, Editura Ceres. 7. Cotea, V., 1985. Tratat de oenologie. Vol. I. Vinificaţia şi biochimia vinului, Bucureşti, Editura Ceres. 8. Modoran, D., 2005. Procesarea industrială a alcoolui rafinat, Editura Academicpress, Cluj-Napoca. 9. Mudura, E. 2004. Tehnologii fermentative. Tehnologia berii. Indrumator de lucrări practice. Editura Risoprint, Cluj-Napoca. 10. Pomohaci N., Cotea V.V., Stoian V., Namoloşanu I., Popa A., Sîrghi C., Antoce Arina, 2001. Oenologie. vol. II, Îngrijirea, stabilizarea si îmbutelierea vinurilor. Construcţii si echipamente vinicole, Editura Ceres, Bucureşti. 11. Pomohaci N., Stoian V., Gheorghiţă M., Sîrghi C., Cotea V.V., Nămoloşanu I., 2000. Oenologie. vol. I., Prelucrarea strugurilor şi producerea vinurilor, Editura Ceres, Bucureşti. 12. Elena Mudura,2014.Bioprocese fermentative, în Modelarea, simularea şi conducerea avansata a bioproceselor fermentative. Editura Universitatii “Lucian Blaga” din Sibiu. ISBN 978-973-739-949-6, Vol.1ISBN 978-973-739-950-2, pg. 17-118 |
| **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.dr.ing. Muresan Crina Carmen



Data completării formularului: 31.10.2022