**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/5 |
| **EN** |  |
| Funcția | **RO** | SEF LUCRĂRI |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învățământ | **RO** | Valorificarea subproduselor din industria alimentară;  Tehnologii generale ale produselor de origine animală 1;  Tehnologia laptelui și a produselor derivate 2;  Tehnologii generale ale produselor de origine animală 1. |
| **EN** |  |
| Domeniul științific | **RO** | INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de Șef lucrări, poziția vacantă I/B/5, 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 12,00 ore convenționale cuprinzând ore de curs și lucrări practice:  *Valorificarea subproduselor din industria alimentară* – curs și lucrări practice CEPA   * 2.00 ore curs/săptămână, anul IV, CEPA, semestrul II, nivel licență; * 2.00 ore lucrări practice/săptămână (1grupă), anul IV, CEPA, semestrul II, nivel licență;   *Valorificarea subproduselor din industria alimentară* – curs și lucrări practice IPA   * 1.00 oră curs/săptămână, anul IV, IPA, semestrul II, nivel licență; * 1.00 oră lucrări practice/săptămână (2grupe), anul IV, IPA, semestrul II, nivel licență;   *Tehnologii generale ale produselor de origine animală 1*– curs CEPA   * 2.00 ore curs/săptămână, anul III, CEPA, semestrul I, nivel licență;   *Tehnologia laptelui și a produselor derivate 2*; – curs TPPA   * 2.00 ore curs/săptămână, anul IV, TPPA, semestrul I, nivel licență;   *Tehnologia laptelui și a produselor derivate 2*; – lucrări practice TPPA   * 2.00 ore lucrări practice/săptămână(1grupă), anul IV, TPPA, semestrul I, nivel licență;   *Tehnologii generale ale produselor de origine animală 1*– lucrări practice CEPA   * 2.00 ore lucrări practice/săptămână (2grupe), anul III, CEPA, semestrul I, nivel licență; |
| **EN** |  |
| Atribuțiile/activitățile 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;  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. Tehnologia laptelui de consum. 2. Tehnologia obţinerii produselor lactate acide. 3. Tehnologia de obţinere a brânzeturilor proaspete şi maturate în saramură. 4. Tehnologia de obţinere a brânzeturilor cu pastă tare şi semitare. 5. Procesarea laptelui în brânzeturi cu pastă opărită şi frământată. 6. Calcule tehnologice la fabricarea produselor lactate. 7. Calcule tehnologice la fabricarea brânzeturilor. 8. Valorificarea subproduselor din industria laptelui. 9. Valorificarea subproduselor din industria cărnii.   Bibliografia:   1. Costin, G. M. şi colab.,2005, Produse lactate fermentate, Editura Academica, Galaţi; 2. Costin, G. şi colab., 2003, Ştiinţa şi ingineria fabricării brânzeturilor, Editura Academica, Galaţi; 3. Mirela Jimborean,Delia Michiu, 2019, Valorificarea subproduselor din industria alimentară, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-2319-6; 4. Jimborean Mirela, Ţibulcă D., 2006, Tehnologia de fabricare a brânzeturilor, Editura Risoprint, Cluj-Napoca; 5. Mirela Anamaria Jimborean şi Dorin Ţibulcă, 2013, Tehnologia produselor lactate – îndrumător de lucrări practice, Editura Risoprint, Cluj-Napoca; 6. D. Ţibulcă, Mirela Anamaria Jimborean, 2008,Tehnologia de obţinere a produselor lactate, Editura Risoprint, Cluj-Napoca. |
| **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