**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 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** | UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE CLUJ-NAPOCA |
| Facultatea | **RO** | FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR |
| **EN** | FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY |
| Departament | **RO** | INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** | FOOD PRODUCTS ENGINEERING |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | I/B/1 |
| **EN** | I/B/1 |
| Funcția | **RO** | PROFESOR UNIVERSITAR |
| **EN** | UNIVERSITY PROFESSOR |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Tehnologia cărnii și preparatelor din carne 2 (TPPA)  Igiena și trasabilitatea pe lanțul agro-alimentar (SAPCO) |
| **EN** | Technology of meat and meat based products 2 ( TPPA)  Hygiene an traceability in the agri-food chain (SAPCO) |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | **Comisia 14**: Ingineria Resurselor Vegetale şi Animale |
| **EN** | **Commission 14**: Animal and Plant Resources Engineering |
| Descriere post | **RO** | Postul de Profesor universitar, vacant poziția I/B/1, prevăzut în Statul de funcții și personal didactic din învățământul superior al Departamentului Ingineria produselor alimentare, aprobat în anul universitar 2022 - 2023, conţine o normă de **8 ore convenționale**, asigurate cu ore de curs, lucrări practice, proiect și seminar:   * 2 ore curs /săptămână, 1 oră lucrări practice /săptămână și 1 oră lucrări proiect /săptămână pentru anul III, semestrul II, specializare licență TPPA la disciplina *Tehnologia cărnii și preparatelor din carne 2* * 2.5 ore curs /săptămână și 1.5 ore seminar/săptămână pentru anul I, semestrul I, specializare master SAPCO la disciplina *Igiena și trasabilitatea pe lanțul agro-alimentar*; |
| **EN** | The position of University Professor, vacant position I/B/1, provided in the Organizational chart and higher education teaching personnel of the Department of Food Engineering, approved in the academic year 2022 - 2023, contains a norm of 8 conventional hours, provided with hours of courses, seminar, practical works and projects:  - 2 hours course/week, 1 hour of practical works/week and 1 hour of seminar/week for the 3rd year, 2nd semester, bachelor specialization TPPA for the subject *Technology of meat and meat based products 2*  - 2.5 hours of course/week and 1.5 hours of seminar/week for the 1st year, 1st semester, master specialization SAPCO, for the subject *Hygiene an traceability in the agri-food chain*; |
| 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** | Tematica 1: Tehnologia de obținere a prospăturilor și a preparatelor semiafumate.  Tematica 2: Tehnologia de obținere a specialităților.  Tematica 3: Tehnologia de obținere a salamului de Sibiu.  Tematica 4: Igiena în unități de procesare a cărnii.   1. Banu, C. ş.a., 2003, *Procesarea industrială a cărnii*, Ed. Tehnică, București. 2. Sălăgean, D. şi Ţibulcă, D., 2009, *Tehnologia produselor din carne*, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca 3. Sălăgean, D. şi Ţibulcă, D., 2015, *Tehnologia produselor de origine animală (carne)*, Editura MEGA, Cluj-Napoca 4. Ţibulcă, D. şi Sălăgean, D., 2016, *Procesarea cărnii*, vol. 2, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca 5. Ţibulcă, D., Melinda Fogarasi, 2021, *Igiena societăților din industria alimentară*, Editura Mega, Cluj-Napoca |
| **EN** | Topic 1; The technology for obtaining fresh and semi-smoked products.  Topic 2: The technology of obtaining meat specialties.  Topic 3: The technology of obtaining Sibiu salami.  Topic 4: Hygiene measures taken in meat processing units.   1. Banu, C. ş.a., 2003, *Procesarea industrială a cărnii*, Ed. Tehnică, Bucureşti. 2. Sălăgean, D. şi Ţibulcă, D., 2009, *Tehnologia produselor din carne*, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca 3. Sălăgean, D. şi Ţibulcă, D., 2015, *Tehnologia produselor de origine animală (carne)*, Editura MEGA, Cluj-Napoca 4. Ţibulcă, D. şi Sălăgean, D., 2016, *Procesarea cărnii*, vol. 2, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca 5. Ţibulcă, D., Melinda Fogarasi, 2021, *Igiena societăţilor din industria alimentară*, Editura Mega, Cluj-Napoca. |

**Notă:** Informaţiile de mai sus sunt solicitate conform prevederilor *Regulamentului privind ocuparea posturilor didactice şi de cercetare* (RU 37), cap. II, art. 7 (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. habil Crina Mureșan



Data completării formularului: 23.03.2023