**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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** | ȘTIINȚA ALIMENTELOR |
| **EN** | FOOD SCIENCE |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | II/B/2 |
| **EN** | II/B/2 |
| Funcţia | **RO** | CONFERENȚIAR UNIVERSITAR |
| **EN** | ASSOCIATE PROFESSOR |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Aditivi şi ingrediente în industria alimentară - tehnologie şi aplicaţii 1 (TPPA, IPA)  Aditivi şi ingrediente în industria alimentară - tehnologie şi aplicaţii 2 (TPPA, IPA) |
| **EN** | Additives and ingredients in the food industry - technology and applications 1 (TPPA, IPA)  Additives and ingredients in the food industry - technology and applications 1 (TPPA, IPA) |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | Ingineria Resurselor Vegetale și Animale |
| **EN** | Engineering of Plant and Animal Resources |
| Descriere post | **RO** | Postul de conferențiar universitar, poziția vacantă II/B/2, prevăzut în Statul de funcții al personalului didactic și de cercetare al Departamentului Știința Alimentelor, aprobat în anul universitar 2022-2023, conține o normă de 10,00 ore convenționale cuprinzând ore de curs și lucrări practice:  *Aditivi şi ingrediente în industria alimentară - tehnologie şi aplicaţii 1* – curs comun TPPA, IPA   * 1 ore/săptămână, anul III, TPPA, semestrul I, nivel licență; * 1 ore/săptămână, anul III, IPA, semestrul I, nivel licență;   *Aditivi şi ingrediente în industria alimentară - tehnologie şi aplicaţii 2* – curs comun TPPA, IPA   * 1 ore/săptămână, anul III, TPPA, semestrul II, nivel licență; * 1 ore/săptămână, anul III, IPA, semestrul II, nivel licență;   *Aditivi şi ingrediente în industria alimentară - tehnologie şi aplicaţii 1* – lucrări practice   * 2 ore/săptămână, anul III, TPPA, semestrul I, nivel licență; * 1 ore/săptămână, anul III, IPA, semestrul I, nivel licență;   *Aditivi şi ingrediente în industria alimentară - tehnologie şi aplicaţii 2* – lucrări practice   * 2 ore/săptămână, anul III, TPPA, semestrul II, nivel licență; * 1 ore/săptămână, anul III, IPA, semestrul II, nivel licență; |
| **EN** | The associate professor vacancy II/B/2 position, at the Food Science Department, consists of 10 conventional hours, distributed as follows:  *Additives and ingredients in the food industry - technology and applications 1- common course* (TPPA, IPA)   * 1 hour/week, IIIrd year, TPPA, 1st semester, bachelor level; * 1 hour/week, IIIrd year, IPA, 1st semester, bachelor level;     *Additives and ingredients in the food industry - technology and applications 2- common course* (TPPA, IPA)   * 1 hour/week, IIIrd year, TPPA, 2st semester, bachelor level; * 1 hour/week, IIIrd year, IPA, 2st semester, bachelor level;   *Additives and ingredients in the food industry - technology and applications 1- practical works*   * 2 hours/week, IIIrd year, TPPA, 1st semester, bachelor level; * 1 hour/week, IIIrd year, IPA, 1st semester, bachelor level   *Additives and ingredients in the food industry - technology and applications 2- practical works*   * 2 hours/week, IIIrd year, TPPA, 2st semester, bachelor level; * 1 hour/week, IIIrd year, IPA, 2st semester, bachelor level |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | Pregătirea şi efectuarea orelor de curs, 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;  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** | Teaching courses, lecture, laboratory and projects  Yearly Discipline Syllabus update  Student Evaluation  BSc Graduation Student’s coordination  Teaching support materials  Student metorship  Research  Coordination of student research projects  Dissemination through symposiums, conferences, seminars  Taking active part at administrative, teaching, consultancy and research activities  Dissemination through the economical agents  Other activities to support student practical and theoretical skills development |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Tematică:**  Aditivi alimentari:   * Reglementări Europene privind utilizarea aditivilor în industria alimentară * Aditivi utilizați în stabilizarea produselor alimentare * Aditivi utilizați în conservarea produselor alimentare   **Bibliografie:**  1.Tofană M. (2006) Aditivi alimentari – interacţiunea cu alimentul, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca 2. Banu C., Stoica A., Bărăscu E., Buţu N., Resmeriţă D., Vizireanu C., Lungu C., Iordan M. (2010) Aplicaţii ale aditivilor şi ingredientelor în industria alimentară, Ed. ASAB, Bucureşti 3. Msagati T.A.M. (2013) Chemistry of Food Additives and Preservatives, Ed. Wiley-Blackwell, UK |
| **EN** | **Topics:**  Food Additives:  - European regulations regarding the use of additives in the food industry  - Additives used in the stabilization of food products  - Additives used in food preservation  **Bibliography:**  1.Tofană M. (2006) Aditivi alimentari – interacţiunea cu alimentul, Ed.  AcademicPres, Cluj-Napoca  2. Banu C., Stoica A., Bărăscu E., Buţu N., Resmeriţă D., Vizireanu C.,  Lungu C., Iordan M. (2010) Aplicaţii ale aditivilor şi ingredientelor în  industria alimentară, Ed. ASAB, Bucureşti  3. Msagati T.A.M. (2013) Chemistry of Food Additives and Preservatives,  Ed. Wiley-Blackwell, UK |

**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 adjunct departament II

Conf. dr. Loredana Leopold



Data completării formularului: 22.03.2023