**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 I , an universitar 2023-2024**

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** |  |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | I/B/10 |
| **EN** |  |
| Funcţia | **RO** | ASISTENT UNIVERSITAR |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Tehnologia uleiului și a margarinei  Tehnologia produselor extractive – ulei  Tehnologii generale 5  Tehnologia produselor zaharoase  Tehnologia amidonului și a produselor zaharoase  Tehnologia zahărului  Tehnologie în industria zahărului  Controlul calității produselor alimentare 1 |
| **EN** |  |
| Domeniul ştiinţific | **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 2023-2024, conține o normă de 15,00 ore convenționale cuprinzând ore de lucrări practice:  *Tehnologia uleiului și a margarinei,* lucrări practice, IPA   * 2 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul III, IPA, semestrul II;   *Tehnologia produselor extractive – ulei*, lucrări practice, TPPA  - 2 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul IV, TPPA, semestrul I;  *Tehnologii generale 5*, lucrări practice, CEPA   * 1 oră lucrări practice/săptămână (1 grupă), anul III, CEPA, semestrul I;   *Tehnologia produselor zaharoase*, lucrări practice, IPA   * 2 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul III, IPA, semestrul I;   *Tehnologia amidonului și a produselor zaharoase*, lucrări practice, TPPA   * 1 oră lucrări practice/săptămână (1 grupă), anul III, TPPA, semestrul II;   *Tehnologia zahărului*, lucrări practice, IPA   * 2 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul III, IPA, semestrul II;   *Tehnologie în industria zahărului*, lucrări practice, TPPA   * 1 oră lucrări practice/săptămână (1 grupă), anul III, TPPA, semestrul I;   *Controlul calității produselor alimentare 1*, lucrări practice, CEPA   * 2 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul IV, CEPA, semestrul I;   *Controlul calității produselor alimentare 1*, lucrări practice, TPPA   * 2 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul IV, TPPA, semestrul I; |
| **EN** |  |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | Pregătire activitate didactică;  Predare lucrări practice;  Evaluare studenți;  Elaborare materiale didactice;  Elaborare fișe de disciplină;  Îndrumare proiecte de licență;  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 probelor de concurs**  Tehnologia amidonului și a produselor zaharoase. Tehnologia amidonului din porumb. Tehnologia de obținere a ciocolatei și a halvalei.  Tehnologia uleiului și a margarinei. Obținerea uleiurilor brute prin presare și extracție. Rafinarea uleiurilor brute.  Tehnologia zahărului. Prelucrarea primară a sfeclei de zahăr. Obținerea zemii de difuzie. Purificarea și concentrarea.  Controlul calității produselor alimentare. Calitatea fructelor și legumelor - Metode de control. Calitatea cerealelor, leguminoaselor pentru boabe și a semințelor oleaginoase.  **Bibliografie**  1. Mureșan Vlad – Tehnologia amidonului-Produse Zaharoase, Editura Mega Cluj-Napoca, 2018, ISBN 978-606-543-925-2  2. Mureșan Vlad – Îndrumător de lucrări practice Tehnologii Extractive - Zahăr, Editura Mega Cluj-Napoca, 2016, ISBN 978-606-543-759-3  3. Racolța Emil –Tehnologia zahărului, Editura Academicpres Cluj-Napoca, 2013, ISBN 978-973-744-339-7  4. Racolța Emil – Tehnologia uleiurilor vegetale şi a margarinei, Editura  Academicpres Cluj-Napoca, 2014, ISBN 978-973-744-370-0  5. Mureșan Elena Andruța - Controlul calității produselor alimentare 1, Editura Mega Cluj-Napoca, 2023, ISBN 978-606-020-598-2 |
| **EN** |  |

**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. dr. Crina Carmen Mureșan



Data completării formularului: 18.10.2023