**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 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** | ȘTIINȚA ALIMENTELOR |
| **EN** |  |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | II/B/4 |
| **EN** |  |
| Funcţia | **RO** | ȘEF LUCRĂRI |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Chimia alimentelor (CEPA, TPPA, IPA)  Biotehnologii speciale (TPPA, IPA)  Siguranța alimentară în dezvoltarea de noi produse (SAPCO)  Introduction to the Agrifood Quality (MCA)  Techno-managerial principles in the agrifood chain (MCA) |
| **EN** |  |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | Ingineria Resurselor Vegetale și Animale |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de șef lucrări, poziția vacantă II/B/4, prevăzut în Statul de funcții al personalului didactic și de cercetare al Departamentului Știința Alimentelor, aprobat în anul universitar 2023-2024, conține o normă de 14 ore convenționale cuprinzând ore de curs, proiect, seminar și lucrări practice:  *Chimia alimentelor* – *curs comun* CEPA, TPPA, IPA   * 0,67 ore/săptămână, anul I, CEPA, semestrul II, nivel licență; * 0,67 ore/săptămână, anul I, TPPA, semestrul II, nivel licență * 0,67 ore/săptămână, anul I, IPA semestrul II, nivel licență   *Biotehnologii speciale* – *curs comun* TPPA, IPA   * 1,00 ore/săptămână, anul III, TPPA, semestrul I, nivel licență * 1,00 ore/săptămână, anul III, IPA semestrul I, nivel licență   *Siguranța alimentară în dezvoltarea de noi produse* – proiect SAPCO   * 1,50 ore /săptămână proiect, anul I, semestrul II, nivel master;   *Introduction to the Agrifood Quality* – *curs și seminar* MCA   * 1,57 ore /săptămână curs, anul I, semestrul I, nivel master * 1,88 ore\*1 grupă /săptămână seminar, anul I, semestrul I, nivel master;   *Techno-managerial principles in the agrifood chain* – *curs și seminar* MCA   * 3,13 ore /săptămână curs, anul I, semestrul I, nivel master * 1,88 ore\*1 grupă /săptămână seminar, anul I, semestrul I, nivel master; |
| **EN** |  |
| 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** |  |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Tematică:**  Clasificarea și caracterizarea chimică generală a alimentelor  Compoziţia chimică a alimentelor  Modificări ale compoziției chimice pe durata procesării și depozitării alimentelor  Introducere în biotehnologie  Biomasa - un substrat biotehnologic  Bioprocese / Tehnologii fermentative  Biotehnologii enzimatice și enzime utilizate în industria alimentară  Microorganisme utilizate în industria alimentară  Polizaharide microbiene  Utilizarea tehnicilor biotehnologice în vederea obținerii de produse alimentare noi  Obținerea de compuși funcționali (ex. acid lactic) cu aplicabilitate în industria alimentară  Bioconversia resurselor glucidice în compuși funcționali utilizați în obținerea de produse alimentare noi  Tehnica microîncapsulării (atomizare)  Dezvoltarea de produse alimentare lactate utilizând tulpini probiotice microîncapsulate  Obținerea de alimente funcționale 3D  Formularea de ambalaje comestibile bioactive  Quality management  Quality design  Quality control  Quality improvement  Quality policy and bussiness strategy  Description of agrifood system „ from farm to fork”  Concepts of quality „the triangle of quality”  Quality Systems  Quality Assurance  **Bibliografie:**  1. Carmen Socaciu, Chimia alimentului, Editura Academic Press Cluj-Napoca, 2018  2. G.Neamţu, Biochimie alimentara, Editura Ceres, 1997  3. Ghimicescu G., Chimia şi Analiza Băuturilor şi Condimentelor, Ed. Junimea, Iaşi, 1977  4*.*Vodnar Dan Cristian. Notiuni de Biotehnologii Alimentare. AcademicPress, ClujNapoca, 2013.  5.Vodnar Dan Cristian. In vitro survivability of probiotic bacteria during exposure to gastrointestinal tract conditions. Academic Pres, ClujNapoca, Romania, 2014.  6.Vodnar Dan Cristian. Biotehnologii alimentare – Lucrări practice. AcademicPress, ClujNapoca, 2013.  7. Banu,C. (coordonator) – Biotehnologii în industria alimentară ,EdituraTehnică, Bucureşti, 2000.  8. Banu, C. (coordonator)- Biotehnologii în industria alimentară, EdituraTehnică, Bucureşti, 2004.  9. Jurcoane, Ștefana (coordonator) – Tratat de biotehnologie, volumul I, EdituraTehnică, Bucureşti, 2004.  10. Jurcoane, Ștefana (coordonator) – Tratat de biotehnologie, volumul II, EdituraTehnică, Bucureşti, 2006.  11. Luning P.A., W.J.Marcelis, W.M.F.Jongen, Food Quality management, a techno-managerial approach, Wageningen Pres, 2002  12. Luning P.A., W.J.Marcelis, W.M.F.Jongen, Food Quality management, a techno-managerial approach (trad. Romana Managementul calităţii alimentelor, trad by Ovidiu Nicu Pentelescu), Casa Cărţii de Știinţă, Cluj-Napoca 2008  13. Socaciu C. and Stanila A., Nitrates In Food, Health And The Environment in: Case studies in food safety and Environmental health (Ed. P. Ho, M.M.C.Vieira), , ISEKI Publ. Ed. Kristberg Kristbergsson, Springer, NY. 16-25, 2007, p.16-25, ISBN 978-0-387-33514-8  14. Socaciu C., Analysis of Chemical Food Safety, In: Safety in the Agrifood chain, (eds. Luning P., Devlieghere F., Verhe R.), Wageningen Academic Publ., 2006, p. 525-559. ISBN 9076998779 |
| **EN** | **Topics:**  **Bibliography:** |

**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.Ramona Suharoschi

Data completării formularului: \_15.03.2024\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_