**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/A/19 |
| **EN** |  |
| Funcţia | **RO** | ASISTENT UNIVERSITAR PE PERIOADĂ DETERMINATĂ |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Principiile nutriției umane (CEPA, TPPA, IPA)  Inocuitatea produselor alimentare (CEPA, IPA)  Epidemiologie și sănătate publică (CEPA)  Reologia alimentelor (CEPA)  Practică pentru elaborarea Proiectului de diplomă (TPPA)  Practică de specialitate (CEPA) |
| **EN** |  |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | Ingineria Resurselor Vegetale și Animale |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de asistent, poziția vacantă II/A/19, 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 lucrări practice:  *Principiile nutriției umane* – *lucrări practice*   * 2,00 ore/săptămână, anul I, CEPA, semestrul I, nivel licență; * 2,00 ore/săptămână, anul I, TPPA, semestrul I, nivel licență * 2,00 ore/săptămână, anul I, IPA semestrul I, nivel licență   *Inocuitatea produselor alimentare – lucrări practice* CEPA, IPA   * 1,00 ore/săptămână, anul III, CEPA, semestrul I, nivel licență * 0,50 ore/săptămână, anul IV, IPA, semestrul II, nivel licență   *Epidemiologie și sănătate publică* – *lucrări practice* CEPA   * 0,50 ore/săptămână, anul III, CEPA, semestrul II, nivel licență   *Reologia alimentelor* –  *lucrări practice* CEPA   * 2,0 ore/săptămână, anul II, CEPA, semestrul I, nivel licență   *Practică pentru elaborarea Proiectului de diplomă* - TPPA   * 1,79 ore /săptămână, anul IV, TPPA, semestrul II, nivel licență   *Practică de specialitate -* CEPA   * 2,21 ore /săptămână, anul III, CEPA, semestrul II, nivel licență |
| **EN** |  |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | Pregătirea şi efectuarea orelor de lucrări practice și practica 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 activități pentru pregătirea practică şi teoretică a studenţilor. |
| **EN** |  |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Tematică:**   1. Rolul micronutrienților (vitamine și minerale) în menținerea sănătății 2. Importanța macronutrienților (proteine, grăsimi, carbohidrați) în menținerea sănătății 3. Alimentele și bolile cronice 4. Nutriția în diferite etape ale vieții 5. Studiu de caz despre izbucnirea unei boli de origine alimentară: Analizarea unui caz real sau ipotetic de izbucnire, identificând sursa, modalitățile de prevenire și măsurile de control. 6. Metode și tehnologii utilizate în detectarea factorilor de risc din alimentele de origine animală. 7. Factori de risc chimic din alimentele de origine vegetală. 8. Compararea strategiilor adoptate de diferite țări în gestionarea siguranței alimentare și efectele acestora asupra sănătății publice   **Bibliografie:**  1. Inocuitatea produselor alimentare, Manual didactic, Oana Lelia Pop, Ramona Suharoschi, Editura MEGA Cluj Napoca 2021, cu ISBN: 978-606-020-386-5.  2. Principiile nutritiei umane, Ramona Suharoschi, Editura Academic Pres 2013, Cluj-Napoca, Romania, ISBN: 978-973-744-335-9.  3. Eastwood, Martin A. Principles of human nutrition. Springer, 2013.  4. Lean, Michael EJ, Principles of human nutrition, 2019, Medicine 47, no. 3 140-144.  5. Aschengrau, Ann, and George R. Seage. Essentials of epidemiology in public health, 2013, Jones & Bartlett Publishers.  6. Pearce, Neil. Traditional epidemiology, modern epidemiology, and public health, 2996, American journal of public health 86, no. 5, 678-683.  7. Lacroix, M., and B. Ouattara, Combined industrial processes with irradiation to assure innocuity and preservation of food products—a review, 2000, Food research international 33, no. 9, 719-724. |
| **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 susținerii prelegerii**, probei teoretice orale, probei teoretice scrise și probei practice, respectiv **componența 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 Martie 2024\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_