**Informații necesare pentru publicarea pe site-ul ministerului educației aposturilor didactice și de cercetare vacante scoase la concurs de USAMV Cluj-Napoca în**

**semestrul I, an universitar 2024-2025**

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 ŞTIINŢA ŞI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR |
| **EN** | FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY |
| Departament | **RO** | INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** | FOOD ENGINEERING |
| Poziția în statul de funcții | **RO** | I/B/1 |
| **EN** | I/B/1 |
| Funcția | **RO** | CONFERENȚIAR |
| **EN** | ASSOCIATE PROFESSOR |
| Disciplinele din planul de învățământ | **RO** | Materii prime animale;Norme igienice în proiectarea echipamentelor și spațiilor din industria alimentară;Tehnologii speciale în industria alimentară. Tehnologia semiconservelor şi conservelor din carne şi peşte. |
| **EN** | Animal raw materialsHygienic norms in the design of equipment and spaces in the food industrySpecial technologies in the food industry. Technology of the semi-preserved and preserved products |
| Domeniul științific | **RO** | Ingineria Resurselor Vegetale și Animale |
| **EN** | Engineering of Plant and Animal Resources |
| Descriere post | **RO** | Postul de Conferențiar, poziția vacantă I/B/1, prevăzut în Statul de funcții al personalului didactic și de cercetare al Departamentului Ingineria Produselor Alimentare, aprobat în anul universitar 2024-2025, conține o normă de 13.00 ore convenționale cuprinzând ore de curs, lucrări practice și proiect:*Materii prime animale*– curs și lucrări practice IPA* 2.00 ore curs/săptămână, anul II, IPA, semestrul II, nivel licență;
* 1.00 oră lucrări practice/săptămână (1 grupă), anul II, IPA, semestrul II, nivel licență;

*Norme igienice în proiectarea echipamentelor și spațiilor din industria alimentară*– curs și proiect SPCCPA* 1.25 ore curs/săptămână, anul II, SPCCPA, semestrul I, nivel master;
* 0.75 ore proiect/săptămână (1grupă), anul II, SPCCPA, semestrul I, nivel master;

*Materii prime animale*–curs și lucrări practice TPPA* 3.00 ore curs/săptămână, anul II, TPPA, semestrul II, nivel licență;
* 3.00 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul II, TPPA, semestrul II, nivel licență;

*Tehnologii speciale în industria alimentară. Tehnologia semiconservelor şi conservelor din carne şi peşte*– curs TPPA* 2.00 ore curs/săptămână, anul IV, TPPA, semestrul I, nivel licență.
 |
| **EN** | The position of associate professor, vacant position IB/1, provided in the Establishment plan of teaching and research staff of the Department of Food Engineering, approved in the academic year 2024-2025, contains a norm of 13.00 conventional hours,including hours of course, laboratory work, and project:*Animal raw materials* – IPA specialization, course and practical work- 2.00 hours of course/week, for the IInd year of study, IPA specialization, 2nd semester, bachelor level;- 1.00 hours of practical work/week (1 group), for the IInd year of study, IPA specialization, 2nd semester, bachelor level;*Hygienic norms in the design of equipment and spaces in the food industry*– SPCCPA specialization, course and project- 1.25 hours of course/week, 2nd year of study, SPCCPA specialization, first semester, master's level;- 0.75 hours of project/week (1 group), - 2nd year of study, SPCCPA specialization, first semester, master's level;*Animal raw materials* – TPPA course and practical work- 3.00 hours of course/week, for the IInd year of study, TPPA specialization, 2nd semester, bachelor level;- 3.00 hours of practical work/week (2 groups), for the IInd year of study, TPPA specialization, 2nd semester, bachelor level;*Special technologies in the food industry. Technology of the semi-preserved and preserved products* – TPPA specialization, course- 2.00 hours of course/week, IVth year of study, TPPA specialization, first semester, bachelor's level. |
| Atribuțiile/activitățile aferente | **RO** | Pregătirea şi efectuarea orelor de curs și lucrări practice 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/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 a programelor de studii USAMV Cluj-Napoca şi legătură cu mediul economic; Alte activităţi pentru pregătirea practică şi teoretică a studenţilor. |
| **EN** | Preparation and delivery of lectures and practical work for the subjects included in the teaching workload;Periodic preparation and updating of discipline sheet;Organization of exams for the subjects in the didactic norm;Providing consultations for students in the subjects included in the discipline norm;Guidance for bachelor’s and master’s thesis projects;Development of teaching materials;Scientific research activities;Supervision of student scientific circles;Participation in scientific events;Participation in administrative, educational, consulting and research activities of the discipline and the department Promotion activities of UASMV Cluj-Napoca study programs and connection with the economic environment;Other activities related to the theoretical and practical training of students |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Tematică:**1. Caracterizarea principalelor rase de bovine și obținerea a semicarcaselor de vită
2. Caracterizarea principalelor rase de suine și obținerea a carcaselor de porc
3. Tehnologia de obţinere a conservelor din carne
4. Tehnologia de obținere a semiconservelor de suncă

**Bibliografie:** 1. Sălăgean, C.D., Fogarasi Melinda, 2018, Materii prime animale -vol. 1, Editura MEGA, Cluj-Napoca1. Sălăgean, C.D., Fogarasi Melinda, 2018, Materii prime animale -vol. 2, Editura MEGA, Cluj-Napoca
2. Marcu N. ş.a., 2008, Materii prime animale, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca
3. Țibulcă D., Sălăgean C.D., 2010, Procesarea cărnii vol.1 – Editura RISOPRINT,Cluj-Napoca
4. Sălăgean, C.D., 2012, Tehnologia Semiconservelor şi Conservelor din Carne şi peşte,Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca
 |
| **EN** | **Topics:**1. Characterization of the main cattle breeds and obtaining beef half-carcasses
2. Characterization of the main pig breeds and the obtaining pork carcasses
3. Technology for obtaining canned meat
4. Technology for obtaining semi-canned ham

**Bibliography:**1. Sălăgean, C.D., Fogarasi M., 2018, Materii prime animale -vol. 1, Editura MEGA, Cluj-Napoca
2. Sălăgean, C.D., Fogarasi M., 2018, Materii prime animale -vol. 2, Editura MEGA, Cluj-Napoca
3. Marcu N. ş.a., 2008, Materii prime animale, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca
4. Țibulcă D., Sălăgean C.D., 2010, Procesarea cărnii vol.1 – Editura RISOPRINT,Cluj-Napoca
5. Sălăgean, C.D., 2012, Tehnologia Semiconservelor şi Conservelor din Carne şi peşte,Editura RISOPRINT, 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,

 Conf.dr. Man Simona Maria

Data completării formularului: 25.10.2024