**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 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 AGRIGOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ NAPOCA** |
| **EN** |  |
| Facultatea | **RO** | **FACULTATEA DE ZOOTEHNIE ȘI BIOTEHNOLOGII** |
| **EN** |  |
| Departament | **RO** | **II ȘTIINȚE TEHNOLOGICE - ZOOTEHNIE** |
| **EN** |  |
| Poziţia în statul de funcţii | **RO** | **II/B/2** |
| **EN** |  |
| Funcţia | **RO** | **Şef lucrări** |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învăţământ | **RO** | Tehnologia produselor de origine animală 1; Managementul calităţii produselor de origine animală şi piscicolă; Managementul calităţii alimentelor 2; Merceologia produselor alimentare de origine animală; Practică pentru elaborarea proiectului de diplomă; Biotehnologii de prelucrare și controlul calității producțiilor vegetale. |
| **EN** |  |
| Domeniul ştiinţific | **RO** | **Zootehnie** |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | ***Postul de Şef lucrări***, vacant poziția II/B/2, prevăzut în Statul de Funcții al Departamentului II Științe Tehnologice, constituit și aprobat în anul universitar 2024-2025, conține ca normă un număr de 13,90 ore convenționale, asigurate 11,76 ore convenţionale cu ore de curs, lucrări practice de laborator pentru studenţii de la licenţă cât şi de la masterat din domeniile de Zootehnie şi Biotehnologii, Practică pentru elaborarea proiectului de diplomă cu studenţii anului IV specializarea Zootehnie, 2,14 ore convenționale. La disciplinele din structura postului se are în vedere predarea materiei cu scopul dobândirii de către studenţi a cunoştinţelor teoretice şi practice din domeniul de zootehnie şi biotehnologii în industria alimentară.Scopul este de a oferi studenţilor informaţii privind prelucrarea şi controlul produselor obţinute de la animale şi din acvacultură, cât şi controlul calităţii produsele de origine vegetală, dar şi noţiuni practice din domeniile mai sus amintite. |
| **EN** |  |
| Atribuţiile/activităţile aferente | **RO** | Pregătirea şi efectuarea orelor de curs şi lucrări practice pentru disciplinele cuprinse în norma didactică;Întocmirea fişelor de disciplină; Verificări lucrări şi teste;Consultaţii pentru studenţi, la disciplinele cuprinse în norma didactică; Examinare şi asistenţă la examene; Îndrumare proiecte licenţă/disertaţie; Elaborare materiale didactice; Activitate de cercetare ştiinţifică; Îndrumare cercuri ştiinţifice studenţeşti şi practică de specialitate; Participare la manifestări ştiinţifice naţionale şi internaţioale; Participare la activităţile administrative şi de cercetare ale colectivului din cadrul laboratoarelor de cercetare;Alte activităţi pentru pregătirea practică şi teoretică a studenţilor. |
| **EN** |  |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Tematica probelor de concurs**Importanţa trofico-biologică a cărnii pentru om. Animalele de măcelărie și tehnologia aprecierii lor. Transportul animalelor destinate tăierii. Factorii care influențează calitatea și cantitatea cărnii înainte de tăiere. Abatoarele și anexele lor.Tehnologia generală de tăiere a animalelor şi tăierea pe specii. Controlul și marcarea cărnii.Tranşarea comercială a cărnii a animalelor abatorizate (pe specii). Prelucrarea subproduse de abator. Compoziţia chimică şi microflora cărnii.Transformările normale şi anormale care se produc în carne după sacrificarea animalelor. Prelucrarea şi controlul calităţii grăsimilor animale.Tehnologia conservării cărnii. Tehnologia preparatelor din carne cu membrane şi fără membrane. Importanaţa consumului cărnii de peşte. Controlul calităţii cărnii de peşte. Conservarea cărnii de peşte.Apreciere calităţii cărnii: examen organoleptic.Aprecierea calităţii cărnii sub raportul prospeţimii pe produsul ca atare. Aprecierea stării de prospeţime a cărnii pe extractul apos de carne.Aprecierea calităţii grăsimilor.Examen fizico-chimic al preparatele din carne.Analiza calităţii cărnii de peşte.Utilizarea enzimelor, drojdiilor, fungilor şi bacteriilor în domeniul biotehnologiilor alimentare.Biotehnologii în industria vinului: microflora mustului şi culturile de drojdii exogene folosite în industria vinului; vinificaţia în alb.Biotehnologii în industria vinului: controlul calităţii vinului şi alterarea microbiologică.Biotehnologii în industria berii: materii prime, materii auxiliare şi materii de natură microbiană şi enzimatică folosite la obţinerea berii.Biotehnologii in industria berii: obţinerea berii şi controlul calităţii acesteia.Biotehnologii în industria panificaţiei: principalii indici tehnologici de calitate a materiilor prime folosite în panificaţie şi obţinere pâinii.Controlul calităţii drojdiei de panificaţie şi a pâinii.Modificările produse pâinii de către microorganisme.Controlul calității strugurilor. Controlul calității mustului și a vinului: Analiza senzorială ca metodă de apreciere a calității mustului de struguri și a vinului.Determinările fizico-chimice la must şi vin.Determinarea acidității la must și vin. Determinarea conținutului de SO2 din vin.Controlul calității orzului și a malțului. Controlul calității beri: organoleptic şi fizic-chimic.Controlul calității făinii de grâu pentru panificație.Analiza orgnoleptica a pâinii. Analiza fizico-chimică a pâinii.Managementul calităţii. Funcţiile managementului şi luarea deciziilor. Istoricul managementului calităţii.Calitatea alimentelor: definiţii şi concepte ale calităţii. Atributele calităţii alimentelorAsigurarea calităţii. Bunele Practici (GP). Analiza Hazardului şi Punctele Critice de Control (HACCP).Merceologia produselor alimentare – concept şiimportanţăClasificarea şi codificarea mărfurilor alimentareCaracterizarea merceologică generală a principalelor grupe de produse alimentare de origine animală.Marcarea mărfurilor alimentare. Ambalarea şi etichetarea produselor alimentare: Definirea, clasificarea şi funcţiile ambalajelor.**Bibliografie**1. Banu, C. (2007) – Tratat de inginerie alimentară, Ed. Agir, Bucureti.
2. Banu, C. (2000) – Biotehnologii in industria alimentară, Ed. Tehnică, Bucureşti.
3. Banu, C. şi col. (1996) – Tehnologia semiconservelor şi conservelor din carne, editat de Universitatea „Dunărea de Jos”, Galaţi.
4. Cîmpeanu, B.C. (2008) – Bazele biotehnologiilor vinicole. Ed. Sitech, Craiova
5. Ionescu Aurelia, Iuliana Aprodu, Petru Alexe (2009) – Tehnologii generale – Tehnologie şi control în indutria cărnii. Ed. AGIR, Bucureşti
6. Ionescu Aurelia, Zara Margareta, Gurau Gabriela, Aprodu Iuliana, Vasile Aida, Paltanea Elpida (2006) – Procesarea industriala a peştelui. Editura Fundatiei Universitare “Dunarea de Jos” Galaţi.
7. Iurca, I. (2013) - Procesarea animalelor şi clasificarea carcaselor conform cerinţelor UE. Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca.
8. Iurca, I. M. (2003) – Tehnologia cărnii şi subproduselor din peşte, Ed. I.C.I.A.F., Cluj-Napoca.
9. Iurca, I. M., Camelia, Răducu (2005) – Tehnologia industrializării produselor animale, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca.
10. Man Simona Maria, Păucean Adriana (2015) - Tehnologia panificaţiei,, Editura AcademicPres, Cluj – Napoca, ISBN 978-973-744-458-5
11. Mencinicopschi. Ghe., Katherin.I., Teodoru. V. (1987) – Biotehnologii in prelucrarea produselor alimentare, Ed. Ceres, Bucureşti.
12. Mudura Elena (2013) -Tehnologia malţului şi berii. Editura Mega, Cluj Napoca,
13. Pamfilie Rodica, Roxana Pricopie (2003) - Design şi estetica mărfurilor, Ed. Economică, Bucureşti;
14. Pomohaci N., Stoian V., Gheorghiţă M., Sîrghi C., Cotea V.V., Nămoloşanu I. (2000) - Oenologie. vol. I., Prelucrarea strugurilor şi producerea vinurilor, Editura Ceres, Bucureşti.
15. Pop Cecilia, Ghe. Mureşan, M. Pop, (2013) – Calitatea, siguranţa şi merceologia produselor alimentare, Ed. Casa Cărţii de ştiinţă Cluj-Napoca;
16. Pop Cecilia si col. (2011) - Managementul calitatii produselor de origine animala, Ed. Casa Cartii de Stiinta Cluj Napoca
17. Raicu, P. ş.a. (1990) – Biotehnologii moderne. Ed. Tehnică, Bucureşti.
18. Răducu Camelia Maria(2014) – Prelucrarea şi controlul calităţii produselor animale. Ed. AcademicPres Cluj-Napoca.
19. Răducu Camelia, Aurelia Coroian (2016) – Biotehnologii de prelucrare şi controlul produselor de origine vegetală şi animală. Ed. AcademicPres. Cluj-Napoca.
20. Sârbu, R. (2000) – Expertiză merceologică, Ed. Oscar Print, Bucureşti.
 |
| **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,

 Conf. dr. Cristian Ovidiu Coroian

Data completării formularului: 24.10.2024