**Informații necesare pentru publicarea pe site-ul ministerului educației a** **posturilor 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** |  |
| Facultatea | **RO** | FACULTATEA DE ŞTIINŢA ŞI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR |
| **EN** |  |
| Departament | **RO** | INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| **EN** |  |
| Poziția în statul de funcții | **RO** | I/B/7 |
| **EN** |  |
| Funcția | **RO** | SEF LUCRĂRI |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învățământ | **RO** | Controlul calității produselor alimentare 2;  Principii și metode de conservare a produselor alimentare 1;  Metode avansate de control ale produselor de origine animală;  Analiza produselor agroalimentare 2. |
| **EN** |  |
| Domeniul științific | **RO** | Ingineria Resurselor Vegetale și Animale |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de Șef lucrări, poziția vacantă I/B/7, 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 11 ore convenționale cuprinzând ore de curs și lucrări practice:  *Controlul calității produselor alimentare 2* – curs TPPA   * 1.00 oră curs/săptămână, anul IV, TPPA, semestrul I, nivel licență;   *Principii și metode de conservare a produselor alimentare 1* – curs comun CEPA, TPPA și IPA și lucrări practice IPA   * 0,67 ore curs/săptămână, anul I, CEPA, semestrul II, nivel licență; * 0,67 ore curs/săptămână, anul I, TPPA, semestrul II, nivel licență; * 0,67 ore curs/săptămână, anul I, IPA semestrul II, nivel licență; * 0.50 ore lucrări practice/săptămână (1 grupă), anul I, IPA, semestrul II, nivel licență;   *Metode avansate de control ale produselor de origine animală* – curs și lucrări practice SPCCPA   * 2.50 ore curs/săptămână, anul I, SPCCPA, semestrul II, nivel master; * 3.00 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul I, SPCCPA, semestrul II, nivel master;   *Analiza produselor agroalimentare 2* – lucrări practice CEPA   * 2.00 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul III, CEPA, semestrul II, nivel licență. |
| **EN** |  |
| Atribuțiile/activitățile aferente | **RO** | Pregătirea și efectuarea orelor de curs și lucrări practice pentru disciplinele cuprinse în norma didactică;  Întocmirea și actualizarea periodică a fișelor de disciplină;  Organizarea examenelor la disciplinele din norma didactică;  Consultații pentru studenți asigurate la disciplinele din normă;  Îndrumare proiecte licență/disertație;  Elaborare materiale didactice;  Activitate de cercetare științifică;  Îndrumare cercuri științifice studențești;  Participare la manifestări științifice;  Participare la activitățile administrative, de învățământ, de consultanță și de cercetare ale disciplinei și ale departamentului;  Activități de promovare a programelor de studii USAMV Cluj-Napoca și legătură cu mediul economic;  Alte activități pentru pregătirea practică și teoretică a studenților. |
| **EN** |  |
| Tematica probelor de concurs și bibliografia | **RO** | **Tematică:**  1. Calitatea cărnii și a preparatelor din carne  2. Calitatea laptelui și a produselor lactate  3. Conservarea produselor alimentare prin deshidratare  4. Conservarea produselor alimentare prin frig  **Bibliografie:**   1. Semeniuc, C.A. (2022). Controlul calității laptelui și produselor lactate-Manual Didactic, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, pp.185, ISBN 978-973-744-935-1. 2. Semeniuc, C.A., Pop, C.R., Socaciu, M.I. (2019). Controlul și expertiza produselor animaliere (Carne, produse din carne și miere)-Îndrumător de lucrări practice, Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp. 191, ISBN 978-606-020-069-7. 3. Semeniuc, C.A. (2015). Principii și metode de conservare a produselor alimentare-Manual Didactic, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, pp. 77, ISBN 978-973-744-418-9. 4. Semeniuc, C.A., Pop, A. (2015). Principii și metode de conservare a produselor de origine animală-Îndrumător de lucrări practice, Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp. 75, ISBN 978-606-543-640-4. 5. Guş, C., Semeniuc, C.A. (2010). Stabilirea calității laptelui și a produselor lactate ediţia a II-a. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, pp.151, ISBN 978-973-53-0240-5. |
| **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. Man Simona Maria

Data completării formularului: 25.10.2024