**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/9 |
| **EN** |  |
| Funcția | **RO** | ȘEF LUCRĂRI |
| **EN** |  |
| Disciplinele din planul de învățământ | **RO** | Good Practices in Processing Agrifood Products – GMP;  Principii moderne de procesare a produselor alimentare 3;  Produse alimentare tradiţionale;  Comportamentul consumatorului;  Advanced Food Quality Management;  New Product Development. |
| **EN** |  |
| Domeniul științific | **RO** | Ingineria Resurselor Vegetale și Animale |
| **EN** |  |
| Descriere post | **RO** | Postul de Șef lucrări, poziția vacantă I/B/9, 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 14.80 ore convenționale cuprinzând ore de curs, lucrări practice, seminar și proiect:  *Good Practices in Processing Agrifood Products – GMP* – curs și seminar MCA   * 3.13 ore curs/săptămână, anul II, MCA, semestrul I, nivel master; * 0.94 ore seminar/săptămână (1 grupă), anul II, MCA, semestrul I, nivel master;   *Principii moderne de procesare a produselor alimentare 3* – lucrări practice SPCCPA   * 3 ore lucrări practice/săptămână (2 grupe), anul I, SPCCPA, semestrul II, nivel master;   *Produse alimentare tradiţionale* – proiect GNDA   * 0.75 ore proiect/săptămână (1 grupă), anul I, GNDA, semestrul I, nivel master;   *Comportamentul consumatorului* – curs IPA   * 1.00 oră curs/săptămână, anul IV, IPA, semestrul I, nivel licență;   *Advanced Food Quality Management* – curs, seminar și proiect MCA   * 1.57 ore curs/săptămână, anul II, MCA, semestrul I, nivel master; * 0.94 ore seminar/săptămână (1 grupă), anul II, MCA, semestrul I, nivel master; * 0.94 ore proiect/săptămână (1 grupă), anul II, MCA, semestrul I, nivel master;   *New Product Development* – curs și proiect MCA   * 1.57 ore curs/săptămână, anul II, MCA, semestrul I, nivel master; * 0.94 ore proiect/săptămână (1 grupă), anul II, MCA, semestrul I, nivel master; |
| **EN** |  |
| 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** |  |
| Tematica probelor de concurs şi bibliografia | **RO** | **Tematică:**   1. Valorificarea subproduselor din industria fermentativă. 2. Fermentarea anaerobă şi aerobă a unui substrat. Identificarea produşilor de metabolism. 3. Percepția și modelarea percepției consumatorului față de produsele noi. 4. Dezvoltarea de noi produse alimentare. 5. Auditarea sistemelor de management. 6. Aplicarea principiilor bunelor practici de procesare a produselor alimentare.   **Bibliografie:**   1. Banu, C. (coordonator), (2000, 2001). Tratat de ştiinţa şi tehnologia malţului şi berii,vol I şi II ,Editura Tehnică, Bucureşti. 2. Cotea V., Pomohaci, N., Gheorghiţă M.,1982. Oenologie. Bucureşti, Editura didactică şi pedagogică 3. Cotea V., Sauciuc I., 1988. Tratat de Oenologie. Vol II Limpezire, stabilizarea şi îmbutelierea vinului, Bucureşti, EdituraCeres 4. Mudura Elena, 2013. Tehnologia malţului şi berii. Editura Mega, Cluj Napoca. 5. Mudura, Elena, 2004. Tehnologii fermentative. Tehnologia berii. Indrumator de lucrări practice. Editura Risoprint, Cluj-Napoca. 6. Mudura Elena, 2012. Controlul calității produselor alimentare în industria băuturilor alcoolice, Editura Academic Pres, Cluj-Napoca. 7. Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Tehnologii Fermentative 1 - Manual didactic, editura Mega, Cluj-Napoca, Romania. 8. Eresha Mendis, Niranjan Rajapakse, GMP and HACCP. A handbook for small and medium scale food processing enterprises. The Ceylon Chamber of Commerce, 2009. 9. Karl T. Ulrich, Steven D. Eppinger, Product Design and Development, McGraw-Hill, New York, 2012. 10. Mircea Constantin Teodoru (2004). Comportamentul consumatorului: abordare teoretică, Ed. Casa Cărţii de Ştiinţă, Cluj-Napoca. 11. Marc Annacchino, New Product Development: From Initial Idea to Product Management, Butterworth-Heinemann, Sep 15, 2003 - Business & Economics. |
| **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