

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

Anunțurile referitoare la posturile de **conferențiar universitar, profesor universitar, cercetător științific gradul II și cercetător științific gradul I** vor fi completate și cu informația 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 of Cluj-Napoca
Facultatea	RO	Facultatea de Zootehnie și Biotehnologii
	EN	Faculty of Animal Science and Biotechnology
Departament	RO	II Științe Tehnologice
	EN	II Technological Sciences
Poziția în statul de funcții	RO	II/B/1
	EN	II/B/1
Funcția	RO	Profesor universitar
	EN	Professor
Disciplinele din planul de învățământ	RO	Materii prime de origine animală Autenticitatea produselor animaliere Managementul calității produselor de origine animală și piscicolă Echitație și sporturi hipice Legislație și siguranță alimentară
	EN	Raw materials of animal origin Authenticity of animal products Quality management of animal and fish products Horse riding and equestrian sports Legislation and food safety
Domeniul științific	RO	Zootehnie
	EN	Animal Husbandry
Descriere post	RO	Postul este constituit din mai multe discipline, după cum urmează: <i>Materii prime de origine animală</i> la programul de studii Biotehnologii medical-veterinare (2 ore curs), <i>Autenticitatea produselor animaliere</i> la programul de studii Managementul calității produselor de origine animalieră (0.75 ore lucrări practice), <i>Managementul calității produselor de origine animală și piscicolă</i> la programul de studii Managementul creșterii animalelor și acvacultură (1.5 ore lucrări practice), <i>Echitație și sporturi hipice</i> la programul de studii Zootehnie (2 ore curs și 2 ore lucrări practice) și <i>Legislație și siguranță alimentară</i> la programul de studii Managementul calității produselor de origine animalieră (1.25 ore curs și 1.5 ore lucrări practice). În total sunt 5.3 ore de curs și 5.8 ore lucrări practice. Cursurile menționate mai sus au ca obiectiv principal dobândirea de către studenți a unor cunoștințe care să contribuie la formarea de specialiști cu abilități în descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din domeniul producției animaliere, legislație alimentară, autenticitatea produselor animaliere și echitație.
	EN	The position consists of several disciplines, as follows: Raw materials of animal origin in the study program Medical-Veterinary Biotechnologies (2 hours of lectures), Authenticity of animal products in the study program Quality management of animal products (0.75 hours of practical work), Quality management of animal and fish products in the study program Management of animal breeding and aquaculture (1.5 hours of practical work), Horse riding and equestrian sports in the study program Animal husbandry (2 hours of lectures and 2 hours of practical work) and Legislation and food safety in the study program Quality management of animal products (1.25

		hours of lectures and 1.5 hours of practical work). In total, there are 5.3 hours of lectures and 5.8 hours of practical work. The above-mentioned courses have as their main objective the acquisition by students of knowledge that will contribute to the training of specialists with skills in the description and use of basic concepts, theories and methods in the field of animal production, food legislation, the authenticity of animal products and horse riding.
Atribuțiile/activitățile aferente	RO	Întocmirea fișelor disciplinelor cuprinse în norma didactică; Pregătirea prelegerilor și activităților practice; Predare curs și lucrări practice; Elaborare materiale didactice; Organizarea și coordonarea activității din biobaza disciplinei unde se derulează orele de lucrări practice în domeniul Zootehnie; Activități de evaluare: examene, colocvii, teste; Asigurarea unui program de consultații pentru studenți; Îndrumarea studenților în vederea elaborării lucrărilor de licență; Participare la manifestări științifice; Cercetare științifică; Participare la activități administrative și de consultanță în domeniul zootehnie.
	EN	Preparing the subject sheets included in the teaching norm; Preparing lectures and practical activities; Teaching courses and practical works; Developing teaching materials; Organizing and coordinating the activity in the subject biobase where practical work hours in the field of Animal Husbandry are carried out; Evaluation activities: exams, colloquia, tests; Providing a consultation program for students; Guiding students in the preparation of their bachelor's theses; Participation in scientific events; Scientific research; Participation in administrative and consulting activities in the field of animal husbandry.
Tematica probelor de concurs și bibliografia	RO	1. Aspecte generale privind autentificarea produselor alimentare. Definirea unor termeni utilizați în domeniul autentificării produselor alimentare. Legislația națională și europeană cu privire la protejarea consumatorului împotriva unor activități ilicite. 2. Autentificarea cărnii și produselor din carne. Definirea produsului. Compoziția chimică a cărnii la diferite specii de animale. Criteriile senzoriale ale cărnii provenită de la diferite specii. Autentificarea speciei/rasei de la care provine carnea. 3. Autentificarea originii geografice a cărnii. Metodele utilizate în scopul autentificării cărnii și produselor din carne. Substituirile întâlnite la carne și produse din carne. Identificarea cărnii procesată prin tratamente neconvenționale. 4. Autentificarea laptelui și produselor din lapte. Definirea produsului. Compoziția fizico-chimică a laptelui la diferite specii de animale. Autentificarea speciei de la care provine laptele. Autentificarea originii geografice. Autentificarea brânzeturilor, smântânii, untului, laptelui praf. Falsificările laptelui și produselor lactate și metode de identificare. 5. Autentificarea ouălor și derivatelor din ouă. Definirea produsului; autentificarea ouălor și derivatelor din ouă; autentificarea ouălor în funcție de sistemul de creștere (sistem intensiv sau tradițional); aprecierea prospețimii ouălor; identificarea falsificărilor; 6. Autentificarea peștelui și produselor de pește. Definirea produsului; caracteristicile senzoriale a peștelui și aprecierea gradului de prospețime; autentificarea peștelui și produselor din pește; autentificarea originii geografice; falsificările întâlnite la pește și produsele din pește; metodele și tehnicile utilizate pentru autentificare; 7. Legislația din industria alimentară. Scopul legislației; aplicarea procedurilor și sancțiunilor; 8. Standarde utilizate în industria alimentară; serviciile de inspecții și analiză; Legislația alimentară în contextul Uniunii Europene; documente juridice utilizate în industria alimentară; 9. Aditivii alimentari. Acte normative privind aditivii utilizați în industria alimentară; 10. Etichetarea generică a produselor alimentare. Actele normative privind etichetarea produselor alimentare; Etichetarea nutrițională; 11. Managementul procesului de îmbunătățire a calității. Schimbarea organizațională; îmbunătățirea calității în industria alimentară; 12. Asigurarea calității. Bunele Practici (GP); Analiza Hazardului și Punctele Critice de Control (HACCP); Seriile ISO; 13. Producția de carne. Bazele biologice ale producției de carne. Creșterea și

	dezvoltarea organismului animal. Factorii care influențează producția de carne. Rasele de taurine furnizoare de carne; 14. Sisteme de producere a cărnii de bovine. Factorii care condiționează procesul de îngrășare. Calitatea cărnii de taurine în funcție de tehnologia de îngrășare; 15. Rasele de ovine și caprine furnizoare de carne. Tehnologia de producere a cărnii de ovine și caprine. Factorii care influențează producția de carne la ovine; 16. Rasele de suine furnizoare de carne. Calitatea cărnii de suine în funcție de sistemul și tehnologia de îngrășare. Factorii care condiționează procesul îngrășării la suine; 17. Rasele de păsări furnizoare de carne. Factorii care influențează producția de carne la păsări. Tehnologia de producere a cărnii de pasăre. Bibliografie: Bulancea, M., Râpeanu, G., 2009, Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Didactica și Pedagogică, București. Râpeanu, G., 2010, Controlul falsificărilor produselor alimentare, Editura Didactică și Pedagogică, București. Ashurst P.R., Dennis H.J., 1996, Food Autentification, Blackie Academic and Professional, London. Philip R. Ashurst, M.J. Dennis, 1998, Analytical Methods of Food Authentication, Springer. Michele Lees, 2003, Food authenticity and traceability, Woodhead Publishing Limited Banu Constantin, 2007, Suveranitate, securitate și siguranță alimentară Editura ASAB. Petruta-Elena Ispas, 2014, Siguranta pentru produsele alimentare. Norme juridice nationale si internationale, Editura, Hamangiu. Dărăban S., 2006, Tehnologia creșterii ovinelor. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca. Marcu N. și col., 2008, Materii prime animale. Ed. Risoprint Cluj-Napoca. Onaciu G., 2006, Tehnologia creșterii bovinelor – ghid practic. Ed. Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca. Pașcalău Simona, 2016, Creșterea păsărilor. Manual didactic. Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca. Răducu Camelia, 2014, Prelucrarea și controlul calității produselor animale. Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm www.codexalimentarius.net http://eur-lex.europa.eu/
EN	1. General aspects of food authentication. Definition of terms used in the field of food authentication. National and European legislation on consumer protection against illicit activities. 2. Authentication of meat and meat products. Product definition. Chemical composition of meat from different animal species. Sensory criteria of meat from different species. Authentication of the species/breed from which the meat comes. 3. Authentication of the geographical origin of meat. Methods used for the authentication of meat and meat products. Substitutions encountered in meat and meat products. Identification of meat processed through unconventional treatments. 4. Authentication of milk and milk products. Product definition. Physico-chemical composition of milk from different animal species. Authentication of the species from which the milk comes. Authentication of the geographical origin. Authentication of cheeses, cream, butter, powdered milk. Adulteration of milk and dairy products and identification methods. 5. Authentication of eggs and egg derivatives. Product definition; authentication of eggs and egg derivatives; authentication of eggs according to the breeding system (intensive or traditional system); assessment of egg freshness; identification of adulterations. 6. Authentication of fish and fish products. Product definition; sensory characteristics of fish and assessment of the degree of freshness; authentication of fish and fish products; authentication of geographical origin; adulterations encountered in fish and fish products; methods and techniques used for authentication. 7. Legislation in the food industry. Purpose of the legislation; application of

		procedures and sanctions. 8. Standards used in the food industry; inspection and analysis services; Food legislation in the context of the European Union; legal documents used in the food industry. 9. Food additives. Normative acts on additives used in the food industry. 10. Generic labeling of food products. Normative acts on food labeling; Nutritional labeling. 11. Quality improvement process management. Organizational change; quality improvement in the food industry. 12. Quality assurance. Good Practices (GP); Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP); ISO Series. 13. Meat production. Biological bases of meat production. Growth and development of the animal body. Factors influencing meat production. Breeds of cattle supplying meat. 14. Beef production systems. Factors determining the fattening process. Quality of cattle meat depending on fattening technology. 15. Sheep and goat breeds providing meat. Sheep and goat meat production technology. Factors influencing meat production in sheep. 16. Pig breeds providing meat. Pork meat quality depending on the fattening system and technology. Factors determining the fattening process in pigs. 17. Poultry breeds providing meat. Factors influencing meat production in poultry. Poultry meat production technology. Bibliography: Bulancea, M., Râpeanu, G., 2009, Authentication and identification of food counterfeits, Didactica si Pedagogica Publishing House, Bucharest. Râpeanu, G., 2010, Control of food counterfeits, Didactica and Pedagogica Publishing House, Bucharest. Ashurst P.R., Dennis H.J., 1996, Food Authentication, Blackie Academic and Professional, London. Philip R. Ashurst, M.J. Dennis, 1998, Analytical Methods of Food Authentication, Springer. Michele Lees, 2003, Food authenticity and traceability, Woodhead Publishing Limited. Banu Constantin, 2007, Sovereignty, security and food safety ASAB Publishing House. Petruta-Elena Ispas, 2014, Food safety. National and international legal norms, Publishing House, Hamangiu. Dărăban S., 2006, Sheep breeding technology. Risoprint Publishing House, Cluj-Napoca. Marcu N. et al., 2008, Animal raw materials. Risoprint Publishing House, Cluj-Napoca. Onaciu G., 2006, Cattle breeding technology – a practical guide. Science Book House, Cluj-Napoca. Pașcalău Simona, 2016, Poultry Breeding. Teaching Manual. Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca. Răducu Camelia, 2014, Processing and quality control of animal products. Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm www.codexalimentarius.net http://eur-lex.europa.eu/
--	--	--

Notă: Informațiile de mai sus sunt solicitate conform prevederilor *Regulamentului privind ocuparea posturilor didactice și de cercetare* (RU 37), cap. II, art. 7 (2).

Informațiile privind **data, ora, locul susținerii prelegerii**, respectiv **componența comisiilor de concurs și a comisiilor de contestații** vor fi comunicate prorectoratului didactic **după publicarea în Monitorul Oficial a posturilor didactice și de cercetare vacante**.

Director de Departament,
Conf. dr. Cristian Ovidiu Coroian