**UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢE AGRICOLE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ**

**„ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAŞI**

**POSTURI SCOASE LA CONCURS – SEM. I**

**AN UNIVERSITAR 2016/2017**

|  |
| --- |
| **DESCRIEREA POSTULUI SCOS LA CONCURS:** |
| **Postul** | **Asistent universitar** |
| **Poziția în statul de funcții** | VI/27 |
| **Facultatea** | Zootehnie |
| **Departamentul** | Științe fundamentale în zootehnie |
| **Disciplinele din planul de învățământ** | * Controlul și expertiza calității cărnii și a produselor din carne
* Tehnologia cărnii și a preparatelor din carne
* Tehnologia produselor de origine animală
* Tehnologia laptelui și a produselor derivate
* Inginerie tehnologică în alimentație publică și agroturism
* Practică
 |
| **Domeniul științific** | Zootehnie |
| **Descriere post** | Postul de Asistent, pe perioadă nedeterminată, vacant, **nr. VI/27,** prevăzut în Statul de funcţiuni și de personal didactic aprobat în anul universitar 2016–2017, conține o normă de 15,7 ore convenționale, asigurate cu ore de lucrări practice, cu următoarea distribuție semestrială pe discipline:* CONTROLUL ȘI EXPERTIZA CALITĂȚII CĂRNII ȘI A PRODUSELOR DIN CARNE, efectuată în semestrul I, cu studenții din anul III de la specializarea Controlul și expertiza produselor alimentare de la Facultatea de Zootehnie –cu trei ore pe săptămână cu două grupe, rezultând o medie de 3 ore convenționale/an;
* TEHNOLOGIA CĂRNII ȘI A PREPARATELOR DIN CARNE, efectuată în semestrul I și semestrul II, cu studenții din anul IV de la specializareaTehnologia prelucrării produselor agricole de la Facultatea de Agricultură – pe semestrul Icu două ore pe săptămână cu trei grupe, iar pe semestrul II (10 săptămâni) două ore pe săptămână cu trei grupe rezultând o medie de 5,1 ore convenționale/an;
* TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ, efectuată în semestrul I și semestrul II, cu studenții din anul IV de la specializarea Zootehnie de la Facultatea de Zootehnie – pe semestrul I cu două ore pe săptămână cu două grupe, iar pe semestrul II (10 săptămâni) două ore pe săptămână cu două grupe rezultând o medie de 3,4 ore convenționale/an;
* TEHNOLOGIA LAPTELUI ȘI A PRODUSELOR DERIVATE, efectuată în semestrul I și semestrul II, cu studenții din anul IV de la specializarea Tehnologia prelucrării produselor agricole de la Facultatea de Agricultură – pe semestrul I cu două ore pe săptămână cu o grupă, iar pe semestrul II (10 săptămâni) două ore pe săptămână cu o grupă rezultând o medie de 1,7 ore convenționale/an;
* INGINERIE TEHNOLOGICĂ ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM, efectuată în semestrul I, cu studenții din anul II de la specializarea Inginerie și management în alimentație publică și agroturism de la Facultatea de Zootehnie – pe semestrul I cu două ore pe săptămână cu două grupe, rezultând o medie de 2 ore convenționale/an;
* PRACTICĂ, efectuată în semestrul II, timp de o săptămână cu studenții de la specializarea Inginerie și management în alimentație publică și agroturism de la Facultatea de Zootehnie, rezultând o medie de 0,5 ore convenționale/an.
 |
| **Activitățile specifice postului** | * Efectuarea orelor de lucrări practice pentru disciplinele:
* CONTROLUL ȘI EXPERTIZA CALITĂȚII CĂRNII ȘI A PRODUSELOR DIN CARNE, efectuată în semestrul I, cu studenții din anul III de la specializarea Controlul și expertiza produselor alimentare de la Facultatea de Zootehnie;
* TEHNOLOGIA CĂRNII ȘI A PREPARATELOR DIN CARNE, efectuată în semestrul I și semestrul II, cu studenții din anul IV de la specializarea Tehnologia prelucrării produselor agricole de la Facultatea de Agricultură;
* TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ, efectuată în semestrul I și semestrul II, cu studenții din anul IV de la specializarea Zootehnie de la Facultatea de Zootehnie;
* TEHNOLOGIA LAPTELUI ȘI A PRODUSELOR DERIVATE, efectuată în semestrul I și semestrul II, cu studenții din anul IV de la specializarea Tehnologia prelucrării produselor agricole de la Facultatea de Agricultură;
* INGINERIE TEHNOLOGICĂ ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM, efectuată în semestrul I, cu studenții din anul II de la specializarea Inginerie și management în alimentație publică și agroturism de la Facultatea de Zootehnie;
* PRACTICĂ, efectuată în semestrul II, timp de o săptămână cu studenții de la specializarea Inginerie și management în alimentație publică și agroturism de la Facultatea de Zootehnie.
* Pregătirea activității didactice;
* Verificări lucrări control;
* Consultații pentru studenți asigurate la disciplinele din normă;
* Participare la examene;
* Elaborare materiale didactice;
* Activitate de cercetare științifică;
* Îndrumare cercuri științificestudențești;
* Îndrumare practică în cursul anului universitar;
* Participare la manifestări științifice;
* Activități de promovare și legătura cu mediul economic;
* Participarea la activități civice, culturale în sprijinul învățământului;
* Alte activități pentru pregătirea practică și teoretică a studenților***.***
 |
| **Tematica probelor de concurs** | **Tematica*** Apreciereacalitățiicomerciale aanimalelordestinatevalorificării pentrucarne
* Operații tehnologice antesacrificare
* Tehnologia abatorizării animalelor șiobținerii carcaselor
* Caracteristici tehnologice, fizico-chimice, senzoriale și microbiologice alecărnii
* Biochimia cărnii
* Tehnologia conservării cărnii
* Tehnologia de obţinere a preparatelor din carne
* Caracteristici tehnologice, fizico-chimice, senzoriale şi microbiologice alelaptelui
* Tehnologia de obţinere a laptelui de consum şi a produselor derivate
* Determinări fizico-chimice şi senzoriale pe cărnii şi preparate din carne
* Determinări fizico-chimice şi senzoriale ale lapteui şi produselor derivate

**Bibliografia**1. BANU C., 2008 – Tratat de industrie alimentară. Editura ASAB, Bucureşti;
2. BANU C., 1980 – Tehnologia cărnii şi a produselor de abator, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti;
3. BANU C., 1997 – Procesarea industrială a cărnii. Editura Tehnică, Bucureşti;
4. BANU C., ALEXE P., CAMELIA VIZIREANU, 2003- Procesarea industrială a cărnii. Ed. Tehnică, Bucureşti.
5. BOIŞTEANU P.C., MĂRGĂRINT IOLANDA, LAZĂR ROXANA, 2015 - Bazele morfofiziologice ale producţiei de carne, Editura Ion Ionescu de la Brad Iaşi.
6. BONDOC I., ŞINDRILAR E.V., 2002 – Controlul sanitar veterinar al calităţii şisalubrităţii alimentelor, Ed. “Ion Ionescu de la Brad”, Iași.
7. CUCIUREANU RODICA, 2003 – Chimia şi igiena mediului şi alimentului, Ed.Gr. T. Popa Iaşi.
8. GEORGESCU GH., BANU C., 2000 - Tratat de producerea, procesarea şi valorificarea cărnii. Ed. Ceres.
9. LAWLESSH.T., HEYMANN H., 2010 - Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, Springer Publisher Science Business Media, LLC.
10. LEO M.L., TOLDRÁ N.F., 2009 – Handbook of Muscle Foods Analysis, Boca Raton CRC Press.
11. OTEL I., 1979 - Tehnologia produselor din carne. Ed.Tehnica, Bucuresti;
12. PETCU Daniela Carmen, 2014 - Calitatea şi tehnologia cărnii, Editura Granada Bucureşti.
13. SORIN APOSTU 2014 - Controlul calităţii cărnii şi a produselor din carne, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
14. STĂNESCU V., APOSTU S., 2010 - Igiena, inspecţia şi siguranţa alimentelor de origine animală, vol. I, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
15. STĂNESCU V., APOSTU S., 2010 - Igiena, inspecţia şi siguranţa alimentelor de origine animală, vol. II, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
16. STĂNESCU V., APOSTU S., 2010 - Igiena, inspecţia şi siguranţa alimentelor de origine animală, vol. III, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
17. USTUROI M. G., 2007 – Tehnologia laptelui şi a produselor derivate, Editura Alfa, Iaşi
18. VACARU – OPRIŞ I., HOLTEA V., 1990 – Tehnologia şi valorificarea produselor animale. Lucrări practice, USAMV Iaşi, Lito.
 |
| **Salarizare** | Postul de **Asistent universitar** va fi salarizat cf. OUG 57/2015 și OUG 20/2016 pentru modificarea și completarea OUG 57/2015, cu suma de 1974 lei. |