**Anexa 2.** R51 – F01

**Informaţii post**

|  |  |
| --- | --- |
| **Universitatea** | "ŞTEFAN CEL MARE" DIN SUCEAVA |
| **Facultatea** | De Inginerie Alimentară |
| **Departament** | *De Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului* |
| **Poziţia în statul de funcţii** | 41 |
| **Funcţie** | **Asistent universitar** |
| **Disciplinele din planul de învăţământ** | Microbiologie specială (2), Biochimie, Metode moderne de control microbiologic al alimentelor |
| **Descriere post\*** | Postul conţine o normă universitară de 40 ore / săptămână cu o normă didactică de 13,50 ore convenţionale, din care: 0 ore predare curs şi 13,50 ore de lucrări practice cu următoarea distribuţie semestrială a orelor fizice pe discipline:   * disciplina: Microbiologa specială (2), efectuată în semestrul II cu studenţii din anul II de la programul de studii Controlul şi Expertiza Produselor Alimentare:   - 5 ore de laborator efectuate în semestrul II cu 4 formaţii de lucru   * disciplina: Biochimie, efectuată în semestrul II cu studenţii din anul I de la programul de studii Ingineria Produselor Alimentare şi Controlul şi Expertiza Produselor Alimentare:   - 4 ore de laborator efectuate în semestrul I cu 4 formaţii de lucru   * disciplina Metode moderne de control microbiologic al alimentelor cu studenţii din anul I de la programul de studii Managementul Securităţii Mediului şi Siguranţă Alimentară:   - 1,50 ore de laborator efectuate în semestrul II cu 1 formaţie de lucru   * disciplina Metode moderne de control microbiologic al alimentelor cu studenţii din anul I de la programul de studii Controlul şi expertiza produselor alimentare:   - 3,00 ore de laborator efectuate în semestrul I cu 2 formaţii de lucru |
| **Atributiile/activitatile aferente~~\*~~** | Activităţi de seminar  Activităţi de evaluare  Alte activităţi: coordonarea lucrărilor de licenţă, activitate practică şi practică pedagogică, susținere consultații, participare în comisii de admitere, participare la programe internaționale  Activităţi de pregătire ştiinţifică şi metodică şi alte activităţi în interesul învăţământului  Activităţi de cercetare ştiinţifică, de dezvoltare tehnologică, activităţi de proiectare, de creaţie potrivit specificului  Activităţi administrative |
| **Salariul minim de încadrare** | minim ........ lei – maxim ........... lei  (Salariul va fi stabilit în limitele minime – maxime în funcţie de vechimea şi performanţa candidatului) |
| **Calendarul concursului** |  |
| Perioadă înscriere | |  |  | | --- | --- | | Început | Sfârşit | |  |  | |
| Data susţinerii prelegerii |  |
| Ora susţinerii prelegerii |  |
| Locul susţinerii prelegerii |  |
| Perioadă susţinere a examenelor | |  |  | | --- | --- | | Început | Sfârşit | |  |  | |
| Perioadă comunicare a rezultatelor | |  |  | | --- | --- | | Început | Sfârşit | |  |  | |
| Perioadă de contestaţii | |  |  | | --- | --- | | Început | Sfârşit | |  |  | |
| **Tematica probelor de concurs\*** | I.COMPOZIŢIA ELEMENTARĂ A ORGANISMELOR VEGETALE ŞI ANIMALE. GLUCIDE  II.LIPIDE  III.PROTIDE  IV.COMPUŞI CU ROL ENERGETIC  V.COMPUŞI CU ROL FUNCŢIONAL (Enzime şi Vitamine)  VI.SUBSTANŢE SECUNDARE DE ORIGINE VEGETALĂ  VII.METABOLISMUL GLUCIDELOR  VIII.METABOLISMUL LIPIDELOR  IX.METABOLISMUL PROTIDELOR  X.MECANISMUL BIOCHIMIC AL DIGESTIEI  XI.RECAPITULAREA NOŢIUNILOR PREDATE LA CURSUL DE BIOCHIMIE  **Bibliografie**  Avramiuc M., 2002 - *Biochimie,* vol. I,Ed. Univ. Suceava.  Avramiuc M., 2015 - Biochimie II (Metabolism). Suport de curs pentru anul II licență, semestrul 1 http://www.fia.usv.ro/avizier/an.php.  Banu C., Leonte M., Sahleanu V., Nour Violeta, Răsmeriţă D., Iordan Maria, 2002 - *Tratat de chimia alimentelor.* Ed. AGIR, Bucureşti.  Dinu V., Truţia E., ş.a. 1998 - *Biochimie medicală*. Edit. Medicală, Bucureşti.  Dumitru I. F., 1980 - *Biochimie.* Ed. Did şi Ped., Bucureşti.  Gardner H.W., 1996 - *Lipoxygenase as a versatile biocatalyst*. J. Am. Oil Chem. Soc*.* 73: 1347- 1357.  Hammer F.E., 1993 - *Oxidoreductases*. In Enzymes in food processing*,* ed. T. Nagodawithana and G. Reed. San Diego, CA: Academic Press, Inc.  Neamţu G., Cîmpeanu G., Socaciu Carmen, 1993 - *Biochimie vegetală: Partea structurală*. Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti.  Neamţu G., 1997 - *Biochimie alimentară*. Edit. CERES, Bucureşti.  Popa I., Arsenescu N., Ionescu A., 1992 – *Curs de biochimie* (vol 1, 2) Universitatea din Piteşti.  Roehrig Karla L.,1984 - *Carbohydrate Biochemistry and Metabolism.* Avi Publishing Co., Westport.  Segal Rodica, 2006 - *Biochimia produselor alimentare.* Univ. Dunărea de jos”, Galaţi.  Stancu Elena, 1970 - *Chimie biologică.*Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti.  Theil-Ţenchea Ingegorg, 1995 - *Biochimie vegetală*. Tipografia Universităţii „Ştefan cel Mare” Suceava.  MICROBIOLOGIA LAPTELUI ŞI A PRODUSELOR DERIVATE  Surse de contaminare a laptelui materie primă. Microorganisme nepatogene şi patogene din lapte şi modificările organoleptice produse de acestea. Influenţa diferitelor metode de prelucrare a laptelui asupra microorganismelor. Culturi selecţionate (starter) folosite la fabricarea produselor lactate. Evoluţia bacteriilor lactice în timpul fermentării şi maturării brânzeturilor. Germeni patogeni şi toxinele lor în produsele fermentate şi maturate.  VIII.MICROBIOLOGIA CĂRNII ŞI A PREPARATELOR DIN CARNE Consecinţele multiplicării microbiene asupra cărnii şi măsurile ce se impun pentru a le evita. Expertiza microbiologică a cărnii congelate. Microbiologia cărnii tocate. Microbiologia cărnii şi produsele din carne sărate şi/sau afumate. Microbiologia preparatelor de carne tratate termic la nivel de pasteurizare. Microbiologia semiconservelor în cutii. Microbiologia cărnii de peşte crustacee şi moluşte.  IX. MICROBIOLOGIA OUĂLOR  X.MICROBIOLOGIA VINULUI, A BERII ŞI A BĂUTURILOR ALCOOLICE  XI.PROCESE MICROBIOLOGICE ÎN INDUSTRIA BĂUTURILOR RĂCORITOARE NEALCOOLIZATE  XII.MICROBIOLOGIA CEREALELOR, A FĂINURILOR. ASPECTE MICROBIOLOGICE LA FABRICAREA PÂINII ŞI A PRODUSELOR DERIVATE XIII.MICROBIOLOGIA ZAHĂRULUI ŞI A PRODUSELOR ZAHAROASE. IMPLICAREA MICROORGANISMELOR CARE CONTAMINEAZA FRECVENT ZAHĂRUL ŞI PRODUSELE ZAHAROASE. XIV.MICROBIOLOGIA ULEIURILOR ŞI A PRODUSELOR DERIVATE  XV.MICROBIOLOGIA FRUCTELOR ŞI LEGUMELOR Principalele tipuri de alterare a fructelor şi legumelor produse de microorganisme. Conservarea legumelor şi fructelor, implicaţii microbiologice în conservare şi fermentaţie lactică  XVI.MICROBIOLOGIA CONSERVELOR  XVII. ABORDARI SI METODE MICROBIOLOGICE PENTRU ASIGURAREA SIGURANTEI ALIMENTELOR  **Bibliografie**   |  | | --- | | Anghel I., ş.a., 1989 - *Biologia şi tehnologia drojdiilor*, vol. I, Editura Tehnică, Bucureşti.  Anghel I., ş.a., 1991 - *Biologia şi tehnologia drojdiilor*, vol. II, Editura Tehnică, Bucureşti.  Bahrim Gabriela, 1999 – *Microbiologie tehnică*, Editura EVRIKA, Brăila.  Banu C., ş.a., 1987 – *Biotehnologii în industria alimentară*, Editura Tehnică, Bucureşti.  Banu C., ş.a., 2006 - *Biochimia, microbiologia şi parazitologia cărnii*, Editura Agir, Bucureşti.  Cartwright C., P., Veazey, F., J., Rose, A., H., 1987 – *Journal of General Microbiology.*  Dan Valentina, 1975 - *Microbiologie Industrială*, Galaţi.  Dan Valentina, 2001 – *Microbiologia alimentelor*, Editura Alma, Galaţi.  Debourg A., 1993 – *The Developments of brewery fermentations the impact of new technologies*, Cerevisia, 7, p. 14.  Guijarro J., M., Lagunas, R., 1984 – *Journal of Bacteriology*, 160, pp. 874 – 878.  Hammond J., 2000 – *Yeast Growth and Nutrition, Brewing Yeast Fermentation Performance*, Smart, K. (ed.), Blackwell Science, Oxford, pp. 77 – 85;  Holzberg, I., Finn R., K., Steinkraus K., H., 1967 – *Biotechnology and Bioengineering*, 9, pp. 413 – 427.  Ionescu A. ş.a., 2000 – *Îndrumar de analize în biotehnologii*, Galaţi.  Leao C., Van Uden N., 1983 – *Biotechnology and Bioengineering*, 25, p. 2085 – 2090.  Mencinicopschi Gh., 1996 – *Biotehnologii în prelucrarea produselor agroalimentare*, Editura Ceres, Bucureşti.  Rotar Rodica, 2001 – Curs de *Microbiologia produselor alimentare*, tipărit în Editura Universităţii Suceava.  Rotar Rodica, 2006 - *Bioprocese în tehnologia produselor fermentative*, Editura Universităţii Suceava.  Tofan Clemansa, 2001 - *Igiena şi securitatea produselor alimentare,* Ed. AGIR, Bucureşti;  Tofan Clemansa, 2004 - *Microbiologie alimentară*, Ed. AGIR, Bucureşti.  I.Evaluarea numărului de microorganisme. tehnici de diluare şi de concentrare  I.1.Tehnici moderne de estimare directă şi indirectă a numărului de microorganisme  I.2.Tehnici turbidimetrice şi nefelometrice de evaluare a creşterii microorganismelor  I.3.Estimarea cantităţii de biomasă prin evaluarea activităţii metabolice a celulelor  II.Tehnici de studiu şi identificare a microorganismelor.  II.1.Tehnici bazate pe studiul caracterelor morfologice, culturale, biochimice şi fiziologice ale microorganismelor  II.2.Metode imunologice de identificare a microorganismelor. lizotipia  **Bibliografie**  Avramiuc M, 2013. – *Metode moderne de control microbiologic al alimentelor****.***Suport Curs Masterat – Anul I (format electronic).  Bahrim Gabriela, 1999 – *Microbiologie tehnică*, Editura EVRIKA, Brăila.  Fung D.Y.C., 1998 – *Handbook for Rapid Methods and Automatisation in Microbiology*. Kansas State University, Manhatan, KS, Department of Animal Science and industry.  Goodridge L.,D., 2004 – *Microbiological analysis. Rapid Methods*. In: Jensen W, Devine C., Dikerman M. (eds) Encyclopedia of meat science, Elsevier, Academic Press, p: 755-767.  Greer G.G., Nattress F.M., 2004 – *Microbiological analysis. Standard Methods*. In: Jensen W, Devine C., Dikerman M. (eds) Encyclopedia of meat science, Elsevier, Academic Press, p: 745-755. | |
| **Lista documente** | Dosarul de concurs al unui candidat trebuie să conţină, cel puţin, următoarele documente:  ***1. Cererea de înscriere la concurs***, semnată de candidat, care include o ***declaraţie pe propria răspundere*** privind veridicitatea informaţiilor prezentate în dosar – după modelul anexat.  ***2. O propunere de dezvoltare a carierei universitare a candidatului*** atât din punct de vedere didactic, în cazul posturilor didactice, cât şi din punctul de vedere al activităţilor de cercetare ştiinţifică; propunerea se redactează de către candidat, cuprinde maximum 10 pagini şi este unul dintre principalele criterii de departajare a candidaţilor;  ***3. Curriculum vitae*** al candidatului, în format tipărit şi în format electronic, care trebuie să includă:  a) Informaţii despre studiile efectuate şi diplomele obţinute;  b) Informaţii despre experienţa profesională şi locuri de muncă relevante;  c)Informaţii despre proiectele de cercetare – dezvoltare pe care le-a condus ca director de proiect şi granturile obţinute, în cazul în care există astfel de proiecte sau granturi, indicându-se pentru fiecare sursa de finanţare, volumul finanţării şi principalele publicaţii sau brevete rezultate;  d)Informaţii despre premii sau alte elemente de recunoaştere a contribuţiilor ştiinţifice ale candidatului.  ***4. Lista de lucrări*** ale candidatului în format tipărit şi în format electronic, care va fi structurată astfel:  Lista celor maximum 10 lucrări considerate de candidat a fi cele mai relevante pentru realizările profesionale proprii, care sunt incluse în format electronic în dosar şi care se pot regăsi şi în celelalte categorii de lucrări prevăzute de art.15 din Hotărârea nr. 457/2011, modificată;  b) Teza sau tezele de doctorat;  c) Brevete de invenţie şi alte titluri de proprietate industrială;  d) Cărţi şi capitole în cărţi;  e) Articole/studii *in extenso*, publicate în reviste din fluxul ştiinţific internaţional principal;  f) Publicaţii *in extenso*, apărute în lucrări ale principalelor conferinţe internaţionale de specialitate;  g) Alte lucrări şi contribuţii ştiinţifice sau, după caz, din domeniul creaţiei artistice.  h) Candidaţii la posturile de conferenţiar universitar sau cercetător ştiinţific gradul II trebuie să includă în dosarul de concurs cel puţin 3 nume şi adrese de contact ale unor personalităţi din domeniul respectiv, din ţară sau din străinătate, exterioare instituţiei de învăţământ superior al cărei post este scos la concurs, care au acceptat să elaboreze scrisori de recomandare privitoare la calităţile profesionale ale candidatului.  ***5. Fişa de verificare*** a îndeplinirii standardelor universităţii de prezentare la concurs, al cărei format standard este prevăzut de metodologia proprie. Fişa de verificare este completată şi semnată de către candidat, împreună cu documentele doveditoare privind toate rezultatele şi informaţiile introduse de candidat în fişă. Modelul fişei de verificare va respecta modelul din standardul naţional aferent domeniului ştiinţific al postului.  ***6. Documente referitoare la deţinerea diplomei de doctor:*** copie certificată pentru conformitate cu originalul sau legalizată a diplomei de doctor şi, în cazul în care diploma de doctor originală nu este recunoscută în România, atestatul de recunoaştere sau echivalare a acesteia sau adeverinţa din care sa rezulte statutul recent de student-doctorand.  ***7. Declaraţie pe proprie răspundere*** a candidatului în care indică situaţiile de incompatibilitate prevăzute de Legea nr. 1/2011 în care s-ar afla în cazul câştigării concursului sau lipsa acestor situaţii de incompatibilitae;  ***8.*** Copii ale altor ***diplome*** care atestă studiile candidatului;  ***9.*** Copia ***cărţii de identitate*** sau, în cazul în care candidatul nu are o carte de identitate, a paşaportului sau a unui alt document de identitate întocmit într-un scop echivalent cărţii de identitate ori paşaportului;  ***10.*** În cazul în care candidatul şi-a schimbat numele, copii de pe documente care atestă schimbarea numelui – ***certificat de căsătorie*** sau dovada schimbării numelui.  ***11. Adeverinţă medicală*** eliberată de Medicina Muncii, în termen de valabilitate, în scopul completării dosarului de participare la concurs pentru ocuparea unui post didactic.  ***12.*** Formatul electronic pentru ***Curriculum vitae, Lista de lucrări*** şi ***Fişa de verificare***.  ***13.*** ***Document*** din care să reiasă adresa / adresele de contat poştal, e-mail şi telefonul / telefoanele la care poate fi contactat;  ***14. Opis*** cu toate documentele depuse la dosar;  ***15. Opis*** cu toate documentele electronice depuse la dosar  ***16*. *Declaraţie*** privind conformitatea conţinutului formatului electronic cu documentele depuse. |