**UNIVERSITATEA PENTRU ŞTIINŢELE VIEȚII**

**„ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAŞI**

**CONCURS PENTRU OCUPAREA POSTURILOR DIDACTICE – SEMESTRUL I**

**AN UNIVERSITAR 2024/2025**

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIEREA POSTULUI:** | |
| **Postul** | **Șef lucrări** |
| **Poziția în statul de funcții** | **VII/13** |
| **Facultatea** | **Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare** |
| **Departamentul** | **Control, expertiză și servicii** |
| **Disciplinele din planul de învățământ** | Biotehnologii speciale  Biotehnologii  Metode enzimatice și imunologice de analiză  Controlul calității produselor de origine animală (3-avicole și apicole)  Tehnologia produselor alimentare de origine animală 3 (avicole și apicole) |
| **Domeniul științific** | **Zootehnie** |
| **Descriere post** | Postul de șef lucrări, pe perioadă nedeterminată, vacant, **nr. VII/13,** prevăzut în Statul de funcțiuni și de personal didactic aprobat pentru anul universitar 2024-2025, conține o normă de **12 ore convenționale**, asigurate cu ore de curs și lucrări practice, cu următoarea distribuție semestrială pe discipline:  *- Biotehnologii speciale*, ore de curs și lucrări practice efectuate cu studenții din anul IV de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea CE*PA*, astfel: pe parcursul semestrului I **curs** - 2 ore fizice = **2 ore convenționale/an** și **lucrări practice –** o formație x 2 ore **= o oră convențională/an**;  *- Biotehnologii*, ore de lucrări practice, efectuate cu studenții din anul I de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea *IMAPA*, pe parcursul semestrului I, astfel: **lucrări practice** două formații x 1 oră = **o oră convențională/an.**  **-***Metode enzimatice și imunologice de analiză,* ore de curs și lucrări practice efectuate cu studenții din anul IV de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea *CEPA*, astfel: pe parcursul semestrului I **curs** - 2 ore fizice = **2 ore convenționale/an** și **lucrări practice –** o formație x 2 ore **= o oră convențională/an**;  - *Controlul calității produselor de origine animală (3-avicole și apicole),* ore de lucrări practice efectuate cu studenții din anul IV de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea *CEPA*, astfel: pe parcursul semestrului I **lucrări practice** **–** două formații x 2 ore **= 2 ore convenționale/an**  - *Tehnologia produselor alimentare de origine animală 3 (avicole și apicole),* ore lucrări practice efectuate cu studenții din anul III de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea *CEPA*, astfel: pe parcursul semestrului II **lucrări practice –** două formații x 3 ore **= 3 ore convenționale/an**; |
| **Activitățile specifice postului** | * Efectuarea orelor de curs şi lucrări practice de laborator pentru disciplinele din statul de funcţii, poziţia VII/13; * Pregătirea activităţii didactice; * Verificări lucrări control; * Consultaţii pentru studenţi asigurate la disciplinele din normă; * Îndrumare proiecte de diplomă; * Elaborare de materiale didactice; * Activitate de cercetare ştiinţifică; * Îndrumare cercuri ştiinţifice studenţeşti; * Participare la manifestări ştiinţifice; * Activităţi de promovare şi legătura cu mediul economic; * Participarea la activităţi civice, culturale, în sprijinul învăţământului; * Alte activităţi pentru pregătirea practică şi teoretică a studenţilor. |
| **Tematica pentru prelegerea publică** | **Tematica**   1. Studiul microorganismelor și implicațiile acestora în procesele biotehnologice 2. Biotehnologii speciale cu aplicaţii în industria alimentară 3. Procese biotehnologice de obținere a unor alimente funcționale de tip probiotic/prebiotic 4. Aplicațiile biotehnologiilor în protecția mediului, bioremediere și producerea unor biomolecule 5. Utilizarea enzimelor și a preparatelor enzimatice în industria alimentară 6. Analiza activității enzimelor în diferite substraturi alimentare 7. Influența tehnologiei de obținere a mierii de albine asupra calității acesteia 8. Controlul calității ouălor de consum în vederea aprecierii stării de prospețime – structura internă și externă |
| **Bibliografia** | Banu, C., 2000 - Biotehnologii în industria alimentară, Editura Tehnică, Bucureşti. ISBN: 973-31-1380-8  Mădălina Alexandra Davidescu, 2024 - Biotehnologii speciale - caiet de lucrări practice, Editura „Ion Ionescu de la Brad”, Iași. ISBN 978-973-147-544-8  Vintilă I., Vintilă C., Vintilă D.R., 2005 – Imunogenetică și imunomodularea producțiilor animale, Editura Orizonturi Universitare, Timișoara. ISBN: 973-638-202-8  Creangă Şt., 2019 – Biotehnologii, Suport de curs, Lito USV Iași. Iaşi.  Radu-Rusu R.M., 2019 – Analize enzimatice și imunologice în industria alimentară, Suport de curs, Lito USV Iași.  Carp-Cărare M., 2002 – Imunologie şi Imunopatologie, Editura Venus, Iaşi. ISBN 973-8174-56-2  Usturoi M.G., Usturoi Al., 2020 - Controlul calității alimentelor de origine animal, Editura „Ion Ionescu de la Brad”, Iași. ISBN: 978-973-147-369-7  Lazăr Şt., Doliş M., 2004 – Apicultură practică. Editura ALFA, Iaşi. ISBN: 973-8278-44-9 |
| **Salarizare** | Postul de Șef lucrări va fi salarizat conform Legii 153/2017 și OG 128/2023, cu suma de 7.246 lei. |