**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/14** |
| **Facultatea** | **Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare** |
| **Departamentul** | **Control, expertiză și servicii** |
| **Disciplinele din planul de învățământ** | Aplicații digitale în HoReCa  Management strategic  Merceologie  Elemente de management al calității  Managementul siguranței alimentelor  Sisteme de managementul calității și siguranța alimentelor |
| **Domeniul științific** | **Zootehnie** |
| **Descriere post** | Postul de șef lucrări, pe perioadă nedeterminată, vacant, **nr. VII/14,** prevăzut în Statul de funcțiuni și de personal didactic aprobat pentru anul universitar 2024-2025, conține o normă de **14,6 ore convenționale**, asigurate cu ore de curs și lucrări practice, cu următoarea distribuție semestrială pe discipline:  *- Aplicații digitale în HoReCa*, ore de curs și lucrări practice efectuate cu studenții din anul II de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea *IMAPA*, 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**;  *- Management strategic*, ore de curs și lucrări practice, efectuate cu studenții din anul II de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea *IMAPA*, pe parcursul semestrului I, astfel: **curs** - 1 oră fizic = **1 oră convențională/an** și **lucrări practice** o formație x 2 ore = **o oră convențională/an.**  **-** *Merceologie,* ore de curs și lucrări practice efectuate cu studenții din anul I de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea de masterat Management în industria ospitalității (HoReCa), 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**;  - *Elemente de management al calităţii,* ore de curs efectuate cu studenții din anul IV de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea *CEPA*, astfel: pe parcursul semestrului II **curs** - 3 ore fizice = **2,1 ore convenționale/an**  - *Managementul siguranței alimentelor,* ore lucrări practice efectuate cu studenții din anul I de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea de masterat Management calității și siguranței alimentelor, astfel: pe parcursul semestrului II **lucrări practice –** o formație x 3 ore **= 1,5 ore convenționale/an**;  - *Sisteme de managementul calității și siguranța alimentelor*, ore de curs și lucrări practice efectuate cu studenții din anul I de la Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea de masterat Management în industria ospitalității (HoReCa), astfel: pe parcursul semestrului II **curs** - 2 ore fizice = **2 ore convenționale/an** și **lucrări practice –** o formație x 2 ore **= o oră convențională/an**; |
| **Activitățile specifice postului** | * Efectuarea orelor de curs şi lucrări practice de laborator pentru disciplinele din statul de funcţii, poziţia VII/14; * Pregătirea activităţii didactice; * Verificări lucrări control; * Consultaţii pentru studenţi asigurate la disciplinele din normă; * Îndrumare proiecte de diplomă și disertație; * 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. Elemente fudamentale ale inteligenței artificiale generative în HoReCa 2. Digitalizarea în HoReCa – sistemul de recenzii online 3. Conceptul și noțiunile managementului strategic 4. Avantajul competitiv, parte a managementului strategic 5. Conceptul de calitate și complexitatea sa 6. Standardizarea și rolul standardelor în asigurarea calității 7. Principii și strategii în managementul calității 8. Sistemul HACCP – concept, reglementare, avantaje 9. Sistemul de management al siguranței alimentelor corespunzător principiilor HACCP |
| **Bibliografia** | Sigala M., Rahimi R., Thelwall Mike, 2019 – Big Data and Innovation in tourism, travel and hospitality: managerial approaches, techniques and applications, Ed. Springer, Singapore  Carvalho J.V., Rocha Á., Liberato P., Peña A., 2020 – Advances in Tourism, Technology and Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol. 208, Ed. Springer, Singapore  Borza, A., 2012 – Management Strategic, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca  Neamţu L., Neamţu A., 2009 – Management strategic - principiile succesului, Ed. Academica Brâncuşi, Tg.-Jiu  Pop Cecilia, Pop I.M., 2006 – Merceologia produselor alimentare, Edit. Edict Production, Iași  Pop I.M., 2022 – Managementul calității și siguranței alimentelor, Ed. Tipo Moldova, Iași  Pop Cecilia, Mureșan Gh., Pop M., 2013 – Calitatea, siguranţa şi merceologia produselor alimentare. Ed. Casa Cărţii de Ştiinţă, Cluj-Napoca  Pop Cecilia, 2008 – Managementul calității. Ed. Tipo Moldova, Iași  Chira A., 2010 – Managementul calității și siguranței produselor agroalimentare |
| **Salarizare** | Postul de Șef lucrări va fi salarizat conform Legii 153/2017 și OG 128/2023, cu suma de 7.246 lei. |