**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 HoReCaManagement strategicMerceologieElemente de management al calitățiiManagementul siguranței alimentelorSisteme 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, SingaporeCarvalho J.V., Rocha Á., Liberato P., Peña A., 2020 – Advances in Tourism, Technology and Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol. 208, Ed. Springer, SingaporeBorza, A., 2012 – Management Strategic, Ed. Risoprint, Cluj-NapocaNeamţu L., Neamţu A., 2009 – Management strategic - principiile succesului, Ed. Academica Brâncuşi, Tg.-JiuPop Cecilia, Pop I.M., 2006 – Merceologia produselor alimentare, Edit. Edict Production, IașiPop I.M., 2022 – Managementul calității și siguranței alimentelor, Ed. Tipo Moldova, IașiPop Cecilia, Mureșan Gh., Pop M., 2013 – Calitatea, siguranţa şi merceologia produselor alimentare. Ed. Casa Cărţii de Ştiinţă, Cluj-NapocaPop Cecilia, 2008 – Managementul calității. Ed. Tipo Moldova, IașiChira 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. |