

FORMULARUL INTRODUCERE POST NOU

Formularul va conține următoarele câmpuri:

Nume câmp	Descriere
Universitatea	Universitatea din Oradea
Facultatea	Facultatea de Protecția Mediului
Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
Poziția în statul de funcții	32
Funcție	Postul figurează în statul de funcții al departamentului, aprobat pentru anul universitar 2013-2014. Numărul total de ore convenționale de activități didactice directe pe săptămână este de 10.
Discipline din planul de învățământ	Toxinfecții alimentare Toxinfecții alimentare Microbiologie specială I
Domeniu științific	Ingineria produselor alimentare
Descrierea postului scos la concurs	Postul conține 2 ore convenționale de curs la programele de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare și Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole la disciplina Toxinfecții alimentare, 3 ore convenționale de laborator la programul de studii Controlul și Expertiza Produselor la disciplina Toxinfecții alimentare și 5 ore convenționale de laborator la la programul de studii Controlul și Expertiza Produselor la disciplina Microbiologie specială I.
Atribuții	1. Susținerea orelor de curs și seminar, în conformitate cu planul de învățământ și fișele disciplinelor. 2. Verificarea studenților pe parcurs și evaluarea finală. 3. Coordonarea activităților practice ale studenților. 4. Îndrumarea studenților pentru elaborarea lucrărilor de licență. 5. Coordonarea unor lucrări științifice studențești. 6. Participarea la activitatea de cercetare

	științifică a departamentului și publicarea de lucrări științifice. 7. Participarea directă la toate activitățile Departamentului, ale Facultății și ale Universității
Salariul de încadrare	-
Data publicării anunțului în monitorul oficial	MO nr. 324 din 10 iunie 2014, Partea a III-a
Perioada de început și sfârșit de înscriere	10.06.2014 – 18.08.2014 la ora 16.00
Data, ziua din săptămână și ora susținerii prelegerii	08.09.2014, luni, 09.00
Locul susținerii prelegerii	Universitatea din Oradea, Facultatea de Protecția Mediului, B-dul General Magheru, nr. 26, etaj I, sala 203
Datele de susținere a probelor de concurs, inclusiv a prelegerilor, cursurilor etc.	08.09.2014, luni, 09.00 - Prelegerea 08.09.2014, luni, 11.00 – Propunerea de dezvoltare a carierei
Data de comunicare a rezultatelor	08.09.2014
Perioada de început și sfârșit de contestații	09.09.2014 – 15.09.2014
Tematica probelor de concurs	Toxiinfecții alimentare 1. Toxiinfecții alimentare produse de <i>Staphylococcus aureus</i>: Morfologie, Proprietăți culturale și biochimice, Taxonomie, Antigenitate, Fagotipie, Factori de patogenitate, Enterotoxine stafilococice. Manifestări clinice. Diagnostic. 2. Structura, antigenitatea și letalitatea toxinelor produse de <i>Clostridium botulinum</i>. Genetica toxinogenezei. 3. Toxiinfecții alimentare produse de <i>Clostridium perfringens</i>: Sporogeneza și factorii care o influențează, Producerea enterotoxinei și principalele ei caractere biochimice, Diagnostic. 4. Implicarea <i>Bacillus cereus</i> în producerea toxiinfecțiilor alimentare: Diagnostic clinic, Diagnostic de laborator. 5. Toxiinfecții alimentare produse de

- Listeria monocytogenes
6. Yersinia: Structura antigenica, Invazivitate, Toxigenitate, Diagnostic de laborator,
 7. Toxinfectii alimentare produse de Vibrio parahaemolyticus
 8. Toxiinfecții alimentare produse de Vibrio vulnificus
 9. Rolul pe care îl are Campylobacter jejuni în producerea toxiinfecțiilor alimentare.
 10. Toxiinfecții alimentare produse de Aeromonashydrophila. Patogenitate, Epidemiologie, Manifestări clinice, Diagnostic, Tratament.
 11. Intoxicatia paralizanta prin consumul carnilor de moluste cu cochilie

Bibliografie

1. Dobre Barzoi, Sergiu Meica, Marian Negut – Toxiinfecțiile alimentare. Ed. Diacon Coresi. Bucuresti, 1999.
2. Jhonson H.M. și col. – Staphylococcal enterotoxin microbial superantigens (Review). FASB J., 1991, 5, 2706.
3. Mocuta N. – Toxigenza la tulpinile de Staphylococcus spp. izolate din alimente. Metode de identificare a enterotoxinelor stafilococice. Teza de doctorat, 1996, Timisoara.
4. Monserrat I. și col. – Application of molecular epidemiology techniques in the study of food poisoning caused by Staphylococcus aureus (Spanish). Med. Clinica, 1994, Oct. 1, 103(10), 361.
5. Franciosa Giovanasi col. – Detection of type A, B and E botulism neurotoxigenes in Clostridium botulinum and other Clostridium species by

	PCR: Evidence of unexpressed type B toxin genes in type A toxigenic organisms. J. Clin. Microbiol., 1994, aug., 1911-1917. 6. Voiculescu M. – Boli infectioase. Vol.II. Ed. Med.,1990, Bucuresti. 7. Granum P.E. – Clostridium perfringens toxins involved in food poisoning (Review). Int.J.Food Microbiol., 1990, Mar., 10(2), 101. 8. Garcia- Alvarado J., R.G.Labbe, M.A.Rodriguez – Sporulation and enterotoxin production by Clostridium perfringens type A at 37 ° C and 43 ° C. Appl. Environ. Microbiol., 1992, 58, 1411. 9. Mc Lane B.A.-Clostridium perfringens enterotoxin: structure, action and detection. J. Food Safety, 1992, 12, 237. 10. Ahmed si col. – Bacillus cereus phage typing as an epidemiological tool in outbreaks of food poisoning. J.Clin.Microbiol., 1995, 33(3), 636. 11. Herman L. – Detection of viable and dead Listeria monocytogenes by PCR. Food Microbiol., 1997, 14, 103-110. 12. Bottone E.J.- Yersinia enterocolitica: the charisma continues. Clin. Microbiol. Review, 1997, 10, 257. 13. Barzoi D. – Microbiologia produselor alimentare de origine animala. Ed. Ceres, Bucuresti, 1985, 51-56 si 330-340. 14. Catana S. – Vibrio parahaemolyticus agent al toxiinfectiilor alimentare. Caiet
--	--

	de informare si documentare tehnica – Microbiologie-LCCPOAF, 2/1993, 62. 15. Oliver J.D.- <i>Vibrio vulnificus</i>. In M. Doyle “Bacterial pathogens in foods”. Ed. M. Dekker Inc. New York, 1989, 569. 16. Blaser M.J. – Epidemiologic and clinical features of <i>Campylobacter jejuni</i> infections. <i>J.Inf.Dis.</i>, 1997, 176, suppl. 2, 192. 17. Baggerman W.I.,T. Koster – A comparison of enrichment and membrane filtration methods for the isolation of <i>Campylobacter</i> from fresh and frozen foods. <i>Food Microbio.</i>, 1992, 9, 87. 18. Haba J.H. – Incidence and control of <i>Campylobacter</i> in foods (Review). <i>Microbiologia</i> (Spain), 1993, feb., 9 spec., 57. 19. Pilet M.F. si col. – La recherche des <i>Campylobacter</i> thermotolerants dans les aliments: method de reference et methods alternatives. <i>Rev. Med. Vet.</i>, 1997, 148, 2, 99. 20. Barzoi D., Natalia Maier, Lidia Tulus – Incidenta bacteriei <i>C. jejuni</i> in unele produse de origine animal. <i>Lucrare prezentata la L.C.C.P.O.A.F.</i> Bucuresti, feb.1985. 21. Janda J.M. – Recent advances in the study of taxonomy, pathogenicity and infections syndromes associated with the genus <i>Aeromonas</i>. <i>Review. Clin. Microbiol. Reviews</i>, 1991, 4, 397. 22. Figura N. si col. – Prevalence, species differentiation and toxigenicity of <i>Aeromonas</i>. <i>J.</i>
--	--

Microbiologie special I

1. Microorganisme utilizate in industria agroalimentara.
2. Microbiologia carniisi a preparatelor din carne.
3. Microbiologia laptelui si a produselor lactate.
4. Analiza microbiologica a conservelor.
5. Analiza microbiologica a oualor si a produselor din oua.
6. Tehnica izolării și identificării bacteriilor din genul *Staphylococcus* in produsele alimentare.
7. Analiza microbiologica a fructelor si legumelor.
8. Analiza microbiologica a apei din industria alimentara.
9. Determinarea numarului de *Bacillus cereus* in produsele alimentare.
10. Caracterele morfologice ale drojdiilor
11. Analiza microbiologica a berii.

Bibliografie

1. Apostu S. – Microbiologia produselor alimentare, vol 1, 2, 3, Ed. Risoprint, 2006, Cluj-Napoca
2. Apostu S. – Managementul calitatii totale, Ed. Risoprint, 2009, Cluj-Napoca
3. Apostu S. – Managementul calitatii alimentelor, Ed. Risoprint, 2004, Cluj- Napoca
4. Apostu S., Naghiu A.- Analiza senzoriala a alimentelor, Ed. Risoprint, 2008, Cluj- Napoca
5. Apostu S., Rotar M. Anca – Lucrari practice de microbiologie alimentara, Ed. Risoprint, 2009, Cluj- Napoca
6. Bergey's Manual. Determinative Bacteriology, Ed. a 9-a, 1994, Baltimore
7. Dan Valentina- Microbiologia produselor alimentare, vol. 1 si 2, Ed. Alma, 1999
8. Doyle M. – Bacterial pathogens in

	foods, Ed. M. Dekker Inc., 1989, New York 9. Euzeby J.P.- Dictionnaire de Bacteriologie Veterinaire, 2004 10. Gaurbut J. – Essentials of Food Microbiology, Arnold, 1997, London 11. Jay M.J.- Modern Food microbiology, Fifth ed., Int. Thomson Publ., 1998, New York 12. Leclerc H. – Eau de consommation. In Microbiologie Alimentaire I – de Burgeois C.M., Mescle J.F., Zuca J., ARIA 1988, Paris 13. Naghiu Alex., Apostu S. – Tehnica frigului si climatizarea in industria alimentara, Ed, Risoprint, 2006, Cluj- Napoca 14. Tirlly V., Thouvenot V. – Fruits et legumes. In Microbiologie alimentaire I - de Burgeois C.M., Mescle J.F., Zuca J., ARIA 1988, Paris 15. Topley & Wilson's Systematic Bacteriology, vol. 2, ed. 9, Arnold, 1998
Descrierea procedurii de concurs	Metodologia de concurs este afișată pe siteul www.uoradea.ro
Lista de documente	1. Cererea de înscriere la concurs, înregistrată la Universitatea din Oradea, semnată de candidat însoțită de o declarație pe proprie răspundere privind veridicitatea informațiilor prezentate în dosar - model tip 2. Curriculum vitae al candidatului în format scris și în format electronic conform Metodologiei cadru cu completările și modificările ulterioare, art. 14. 3. Lista de lucrări a candidatului în format scris și în format electronic conform Metodologiei cadru cu completările și modificările ulterioare, art. 15. 4. Fișa de verificare a îndeplinirii standardelor de prezentare la concurs și/sau de ocupare a postului conform

	standardelor minimale în vigoare. 5. Copia legalizată a diplomei de doctor și, în cazul în care diploma de doctor originală a fost obținută în străinătate, atestatul de recunoaștere sau echivalarea acesteia de către statul român. 6. Copii ale altor diplome care atestă studiile candidatului: diploma de bacalaureat sau atestat de recunoaștere, diplomă de licență sau atestat de recunoaștere, diplomă de master sau atestat de recunoaștere - se vor prezenta documentele în original pentru conformitate. 7. Foile matricole, suplimente de diplomă sau situațiile școlare eliberate pentru fiecare ciclu de studii - se vor prezenta documentele în original pentru conformitate. 8. Copia cărții de identitate sau pașaportului sau a altui document de identitate întocmit într-un scop echivalent cărții de identitate ori pașaportului. 9. În cazul în care candidatul și-a schimbat numele, copii după documente care atestă schimbarea numelui - certificat de căsătorie sau dovada schimbării numelui. 10. Certificat medical din care rezultă că este apt să desfășoare activitate didactică. 11. Declarație pe proprie răspundere a candidatului că nu se află în nici o situație de incompatibilitate prevăzută în Legea 1/2011 (Legea Educației Naționale) și Metodologia cadru emisă la nivel național cu completările și modificările ulterioare - model tip. 12. Rezumatul tezei de doctorat maxim o pagină, în limba română și limba engleză. 13. Maximum 10 publicații, brevete sau alte lucrări ale candidatului, în format electronic, selecționate de acesta și
--	---

	considerate a fi cele mai relevante pentru realizările profesionale proprii. 14. Lista referenților, pentru posturile de conferențiar universitar și profesor universitar. 15. Pentru ocuparea posturilor din învățământul superior medical de șef de lucrări sau conferențiar, trebuie îndeplinită suplimentar condiția de deținere a titlului de medic specialist, iar candidații la concursul pentru ocuparea postului de profesor universitar trebuie să aibă și titlul de medic primar (fac excepție posturile de la disciplinele care nu au corespondent în rețeaua Ministerului Sănătății și cele de la disciplinele preclinice). 16. Propunere de dezvoltare a carierei universitare a candidatului, atât din punct de vedere didactic cât și din punct de vedere al activităților de cercetare științifică, la facultățile care au ca probă de concurs această prelegere publică.
Adresa unde se trimite dosarul de concurs	Departamentul de Resurse Umane, Universitatea din Oradea, str. Universității, nr. 1, Oradea
Comisie	Președinte PROF. UNIV. DR. ING. MINTAȘ IOAN Membrii CONF. UNIV. DR. BARA CAMELIA, ȘEF LUCRĂRI DR. ING. TIMAR ADRIAN ȘEF LUCRĂRI DR. CHEREJI ANCA ȘEF LUCRĂRI DR. POPOVICI RALUCA Membri supleanți ȘEF LUCRĂRI DR. ING. CZIRJAK ZSOLT ȘEF LUCRĂRI DR. CHIRILĂ RAMONA
Metodologie	Se încarcă fișiere cu extensia doc, docx sau PDF. Mărimea maximă acceptată a unui fișier este de 10MB.

Toate posturile adăugate vor avea status „în așteptare” până când un reprezentant al ministerul îl va aproba pentru afișare pe pagina principală a site-ului.

Nota. Se vor putea încărca numai fișiere de tip doc, docx și PDF iar mărimea maxima este de 10MB per fișier.