

Fișa de verificare

Numele și prenumele candidatului: Rebenciuc Ioana
Denumirea postului didactic: asistent, Poziția 44

Standarde minimale pentru ocuparea prin concurs a posturilor vacante ale universității:

Nr. crt.	Denumire standard	Documentele care dovedesc îndeplinirea standardelor
1.	Doctor	Diplomă de Doctor, Ordinul Ministrului Educației și Cercetării nr.5748/13.10.2020 10
2.	Media examenului de finalizare a studiilor	
3.	Certificat de absolvire a studiilor psihopedagogice	Foaie Matricolă, extras din Registrul matricol vol.I, anul 1998, cod maticol 109

Punctaj pentru performanțe didactice și cercetare științifică – asistent universitar

Nr. crt.	Denumire indicator*	Documentele care dovedesc îndeplinirea indicatorului	Punctaj*
1.	Publicare carte de autor (monografie, tratat de specialitate, studii, atlase, dicționare) în România la edituri prestigioase, în colecții științifice prestigioase, la edituri cotate CNCS (CNCSIS), altele decât cursurile universitare. (NP – număr pagini; NE – număr exemplare)		
	1. Rebenciuc Ioana , Vinurile Moldovenești-aromă și savoare, Editura Univ. Lucian Blaga, Sibiu, ISBN 978-606-12-1760-pg.183, nr. exemplare 25, 2020	Factura nr.14221/10.0.2020 emisă de Univ. Lucian Blaga, Sibiu	118,18
2.	Articol / studiu publicat în revistă cotate ISI (A) / ERIH. (FI – factor de impact; SRI – scor relativ de influență)		
	1. Dabija A., Ardelean A., Poroș-Serișan M., Oroian M., Buculei A., Rebenciuc I. , Marti D.T., Lobiuc A., 2019, Effect of rosemary, clove and oregano oil on the preservation of vacuum-packaged hot smoked trout, Farmacia, Vol. 67, (5) 019.5.7	https://farmaciajournal.com/wp-content/uploads/2019-05-art-07-Dabija_Lobiuc_794-800.pdf	23,28
3.	Articol / studiu publicat în revistă de specialitate recunoscute la nivel național de CNCS (CNCSIS) (B+).		
	1. Buculei, A., Constanitnescu G., Rebenciuc, I. , 2016, Study on metal contamination of vegetables from the Moldova region. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2016 22(1), 39-42.	researchgate.net/publication/294090635	11,66
	2. I. Rebenciuc , S. Stefanov, V. Hadzhiyski, N. Arabadzhieva, Ch. Sazdov., 2016, The modeling and simulation of the poly-ethylene terephthalate bottle type package from vertical loads. Journal of Food and Packaging Science, Technique and Technologies, №10, 2016.	http://www.mahvp.uft-plovdiv.bg	7
	3. I. Rebenciuc , C.C Ciucure, O.Tita 2017. Determination of mineral and bisphenol-A from wine packaged in the poly-ethylene terephthalate	http://webbut.unitbv.ro/Bulletin/	11,66

	Bulletine of the Transilvania.University of Brasov,vol.1 2017.		
	4.A.Dabija,I.Rebenciuc,S.Mironeasa.2017.Optimizat ion of growing medium composition in obtaining Saccharomyces cerevisiae yeast. Journal of Agroalimentary Process and Tehnologies. 2017 Vol. 23,Issue 4, ISSN 2069-0053.	https://www.journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Search-Issues.html	11,66
	5. Rebenciuc I., Tița O., 2017, Influence of pectolitye enzymes on the quality of wine maceration, Bulletin UASVM Animal Science and Biotechnologies 75(1)/ 2018	https://journals.usamvcluj.ro	17,5
	6. Rebenciuc I., Tița O., Popescu D.I., 2019, Volatile compounds identified and quantified in Moldova's wines, Management of Sustainable Development, 11 (2),55-58	https://econpapers.repec.org/article/blgmsudev/	11,66
	7. Rebenciuc I., Tița O., 2019, Moldova's wines in the context of climate change, Management of Sustainable Development, 11 (2),59-64	https://msdjournal.org/wp-content/uploads/vol11issue2-8.pdf (text/html)	17,5
	8. Rebenciuc I., Lengyel E., Stegăruș D.I., Alexe P., Călugăr A., Identification and quantification of total polyphenols in musts and aromatic and semi-aromatic win, AAB Bioflux, 2020, Volume 12, Issue 3	https://scholar.google.ro/scholar	7
4.	Lucrare susținută la manifestare științifică din străinătate (confirmare prin documente, delegație).		
	1. I.Rebenciuc, M.Shamtsyan, O.Tita.The influence of enzymes in red wines.,10-13septembrie 2017,Kaunas University of Technology, Lithuania	Document atașat in format electronic	10
5.	Lucrare susținută la manifestare științifică din țară (confirmare prin documente, delegație)		
	1. I.Rebenciuc, O.Tita. Influence of pectolitye enzymes on the quality of wine maceration.Prospect for the 3rd Millenium Agriculture, Cluj Napoca, 2017	Document atașat in format electronic	5
	2.I.Rebenciuc,A.Lobiuc. Assemssment of preservation potential of the essential oils for pork meat.Congres National de Biologie Celulara si Moleculara, Iasi 2017.	http://theravaldis.icbp.ro/program_srbc.pdf	5
	3. O.Tita I.Rebenciuc,M.Tita. Influence of accidental environmental and technological factors on wine quality in the region of Moldova.Central European Congress on Food, Sibiu, May 2018.	http://ceefood.conferences.ulbsibiu.ro	5
	4. Dabija A.,Rebenciuc I., Codină G.,2018, Aspecte referitoare la rolul drojdiilor în industria fermentativă, CEEFood Congress,24-26May Sibiu, Romania	http://ceefood.conferences.ulbsibiu.ro	5
	5. Poroch-Serițan, M., Dabija, A., Oroian, M.A., Buculei, A., Lobiuc, A., Rebenciuc, I., 2017, Research and contributions regarding the extending of the shelf life of trout, 7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives, 24.11÷25.11.2017, Suceava	http://fia-old.usv.ro/www/INOVALPROD/results.php	5
	6. Dabija, A., Gătlan, Rebenciuc, I., Sănduleac, E.T.(2017). Effect of vegetable proteins addition on yogurt quality, lucrare prezentată la 8 th International Symposium EURO-ALIMENT, 06-08.09.2017, Galati, România.	Document atașat in format electronic	5
6.	Cercetător în proiect / grant / contract de cercetare național		
	1. Studiu privind implementarea la nivel industrial a unor solutii inovative de marire a termenului de valabilitate al produselor di pastrav, finantat	Decizie nr.806/RU Document atașat in format electronic	7,86

	UEFISCDI.,63ore		
7.	Susținere referat în cadrul doctoratului.		
	1.Considerente teoretice privind compusii aromatici din struguri si vin,2017		25
	2. Caracterizarea fizico-chimică a soiurilor de struguri provenite de la Cotesti,Bohotin,Cotnari,Iasi,2018		25
	3. Elaborarea unor scheme optimizate de obtinere a vinurilor aromate si semiaromate din Moldova,2019		25
8.	Raport de cercetare științifică susținut în departament.		
	1.Studii și cercetări privind potențialul aromatic primar și secundar al soiurilor de struguri aromatici și semiaromatici,2020		20
9.	Susținere publică teza doctorat		
	Cercetări privind valorificarea potențialului aromatic primar și secundar al soiurilor aromate și semiaromate,2020	Document atașat in format electronic	50

* Conform formular de evaluare performanțe (Anexa 11)

TOTAL PUNCTAJ: 429,96 puncte

Întocmit,
Nume, prenume și semnătură candidat
Rebenciuc Ioana



Data,
20.06.2020