

Fișa de verificare

Numele și prenumele candidatului: Pădureț Sergiu

Denumirea postului didactic: asistent, Poziția 46

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

Nr. crt.	Denumire standard	Documentele care dovedesc îndeplinirea standardelor
1.	Doctor	Diploma de doctor seria J nr. 0023167 eliberată de Universitatea Stefan cel Mare din Suceava în data de 7.03.2017
2.	Media examenului de finalizare a studiilor	10 Diplomă de inginer seria C nr. 0240703 eliberată de Universitatea Stefan cel Mare din Suceava în data de 18.07.2012
3.	Certificat de absolvire a studiilor psihopedagogice	Nivelul I - Certificat de absolvire seria D nr. 0028423 Nivelul II - Certificat de absolvire seria X nr. 0021765, eliberate de Universitatea Stefan cel Mare din Suceava

Punctaj pentru performanțe didactice și cercetare științifică – asistent universitar, șef de lucrări / lector universitar

Nr. crt.	Denumire indicator*	Documentele care dovedesc îndeplinirea indicatorului	Punctaj*
2.1.	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)		
	Pădureț S , Norocel L, Amariei S, Gutt G, Evaluarea caracteristicilor de textură a produselor și materiilor prime alimentare, Editura Performantica, Iași 2017.	http://exlibris.usv.ro:8991/F/X7S88GV1FB184H4YLXALHD7RRR49R4CA1X94E1MC6Y6EHBOIP3-02469?func=find-b&request=PADURET+SERGIU&find_code=WRD&local_base=USV01&x=0&y=0&filter_code_1=WLN&filter_request_1=&filter_code_2=WYR&filter_request_2=&filter_code_3=WYR&filter_request_3=&filter_code_4=WFM&filter_request_4=&filter_code_5=WSL&filter_request_5=	27.32
2.2.	Articol / studiu publicat în revistă cotate ISI (A) / ERIH. (FI – factor de impact; SRI – scor relativ de influență)		

Nr. crt.	Denumire indicator*	Documentele care dovedesc îndeplinirea indicatorului	Punctaj*
	Oroian, M., Paduret, S. , Amariei, S., & Gutt, G. (2016). Chemical composition and temperature influence on honey texture properties. Journal of food science and technology, 53(1), 431-440.	http://link.springer.com/article/10.1007/s13197-015-1958-1	53.012
	Paduret, S. , Amariei, S., Gutt, G., & Piscuc, B. (2016). The Evaluation of Dandelion (Taraxacum officinale) Properties as a Valuable Food Ingredient. ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS, 21(3), 11569-11575.	https://www.rombio.eu/rbl3vol21/16.%20Sergiu%20Paduret.pdf	31.875
	Pădureț, S. , Oroian, M., Gutt, G., & Amariei, S. (2017). Evaluation of strawberry texture in close relation with their anisotropy. International Journal of Food Properties, 20(2), 247-259.	http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10942912.2016.1155054	52.962
	Oroian, M., Ropciuc, S., Paduret, S. , & Sanduleac, E. T. (2017) Authentication of Romanian honeys based on physicochemical properties, texture and chemometric. Journal of Food Science and Technology, 1-11.	https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-017-2893-0	51.78
	Oroian, M., Ropciuc, S., Paduret, S. , Honey adulteration detection using raman spectroscopy, Food Analytical Methods.	https://link.springer.com/content/pdf/10.1007%2Fs12161-017-1072-2.pdf	73.733
2.3.	Articol / studiu publicat în revistă de specialitate recunoscute la nivel național de CNCS (CNCSIS) (B+).		
	Oroian, M., Pădureț, S. , Gutt, G., (2014), Influence of citrus fibre addition on textural and rheological properties of yogurt, Food and Environment Safety, Volume XIII, Issue 4, 335-341.	http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/121/119	17.5
	Gutt, G., Pădureț, S. , Amariei, S., and Plesca, M., (2014), Physical and texture parameters used in the analysis of meat freshness. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 20(3), 257-262.	http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/1814L40_Vol_20(3)_2014_257_262.pdf	8.75
	Gutt, G., Pădureț, S. , Amariei, S., Chelaru, M., (2014), Chopped meat freshness assessment by texture profile analysis, Lucrări Științifice - Seria Zootehnie, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Iasi, vol. 61, 87-91.	http://www.uaiasi.ro/zootehnie/Pdf/Pdf_Vol_61/Gh_Gutt.pdf	8.75
	Pădureț, S. , & Gutt, G., (2015), Study regarding the measurement of carrots anisotropy, Annals of the University of Craiova, Biology, Horticulture, Food produce processing technology, Environmental engineering, Vol. XX (LVI), 257-262.	http://cis01.central.ucv.ro/analele_universitatii/horticultura/2015/journal-full-text.pdf	17.5
	Pădureț, S. , & Gutt, G., (2015), The use of texture destructive methods to assess the state of pork freshness. Food and Environment Safety, Volume XIV, Issue 2, pag. 190 – 195.	http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/viewFile/32/30	17.5
	Oroian, M., Todosi Sănduleac, E., and Pădureț, S. , (2016), Physico-chemical and textural properties of honeys from north east part of Romania. Food and Environment Safety, Volume XV, Issue 3, 234 - 239.	http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/229	11.66

Nr. crt.	Denumire indicator*	Documentele care dovedesc îndeplinirea indicatorului	Punctaj*
	Oroian, M., Ropciuc, S., Buculei, A., Pădureț, S. , Todosi, E., (2016), Phenolic Profile of Honeydew Honeys from the North-East Part of Romania, Bulletin UASVM Food Science and Technology, 73(1), 105 - 110.	http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12316/pdf	7
	Ropciuc, S., Oroian, M., Pădureț, S. , & Buculei, A. (2017). Honeydew honey adulteration: e-tongue and physico-chemical analyses. Food and Environment Safety Journal, 16(2).	http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/496	8.75
2.4.	Lucrare susținută la manifestare științifică din țară (confirmare prin documente, delegație).		
	Pădureț, S. & Gutt, G. (2015). Freshness assessment of raw pork meat by creep tests, International Conference for students "Student in Bucovina" May, 7th -9 th, 2015.	http://www.fia.usv.ro/avizier/stud_bucovina_2015/	5
	Pădureț, S. & Gutt, G. (2015). Study regarding the Measurement of Carrots Anisotropy, International Conference „Sustainable Development in Agriculture and Horticulture- Third edition” Craiova, 12-13 November 2015.	http://www.agro-craiova.ro/international-symposium-on-sustainable-development-in-agriculture-and-horticulture-2015-2/	5
	Pădureț, S. (2016). Study regarding the anisotropy influence on food texture measurement, International Conference for students "Student in Bucovina" November, 10th - 11th, 2016, Suceava, Romania.	http://www.fia.usv.ro/www/pagini/stud_bucovina_2016/program.pdf	5
2.5.	Cercetător în proiect / grant / contract de cercetare național.		
	PN-II-RU-TE- 2014-4-0110, Dezvoltarea și implementarea de tehnici instrumentale pentru autentificarea și depistarea falsificării mierii de albine. (01.11.2015-30.04.2016, 36 ore /luna; 01.12.2016-30.09.2017, 40 ore/luna)	http://www.fia.usv.ro/HONInst/Team.php	33
2.6.	Confirmare constituire depozit reglementar brevet invenție.		
	Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., Sănduleac, E., Pădureț, S. , (2015), Device for determining anisotropy of food products - RO130707 (A2)	https://worldwide.espacenet.com/searchResults?ST=singleline&locale=en_EP&submitted=true&DB=&query=paduret+sergiu	1
	Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., Sănduleac, E., Pădureț, S. , (2015), Process for automatically carrying out food texture profile - RO130706 (A2)	https://worldwide.espacenet.com/searchResults?ST=singleline&locale=en_EP&submitted=true&DB=&query=paduret+sergiu	1
	Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., Sănduleac, E., Pădureț, S. , (2015), Device with advanced temperature control for textural characterization of food, RO130133 (A2)	https://worldwide.espacenet.com/searchResults?ST=singleline&locale=en_EP&submitted=true&DB=&query=paduret+sergiu	1
	Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., Pădureț, S. , Sănduleac, E., (2017), RO131831 (A2) - Method for determining meat texture parameters	https://worldwide.espacenet.com/searchResults?ST=singleline&locale=en_EP&submitted=true&DB=&query=paduret+sergiu	1
2.7.	Participare cu lucrare la saloane de invenții naționale (confirmare prin documente, delegație).		

Nr. crt.	Denumire indicator*	Documentele care dovedesc îndeplinirea indicatorului	Punctaj*
	Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M.A., Sanduleac, E., Padureț, S. , Dispozitiv pentru determinarea anizotropiei produselor alimentare, Medalie de Bronz, Inventika, 2014, București	http://www.fia.usv.ro/www/pagini/pr emii_cadre_didactice.pdf	5
2.8.	Susținere referat în cadrul doctoratului.		
	Studiu privind stadiul actual al cercetărilor din domeniul texturii alimentelor cu accent asupra problematicii corelării și armonizării acestora cu încercarea mecanică a materialelor (2014)		25
	Concepția, proiectarea și realizarea de mijloace moderne pentru determinarea texturii alimentelor în strânsă corelare cu normele și cu mijloacele mecanice de încercare și caracterizare a materialelor (2015)		25
	Cercetări experimentale și diseminarea rezultatelor în vederea validării realizărilor din domeniul echipamentelor pentru încercarea și caracterizarea texturii alimentelor (2016)		25
2.9.	Susținere publică teza doctorat (punctaj acordat în anul susținerii).		
	Cercetări și contribuții la corelarea și armonizarea încercărilor mecanice privind textura alimentelor cu încercările mecanice ale materialelor, Ordinul Ministrului Educației Naționale și Cercetării Științifice nr. 3148 din 30.01.2017	http://www.usv.ro/index.php/ro/1/Sus%C5%A3ineri%20publice/1071/3/752	50

* Conform formular de evaluare performanțe F09 din Regulamentul R42 – cap 2 – Activitatea de cercetare (Anexa 13)

TOTAL PUNCTAJ: 570.092 puncte

Întocmit,
Nume, prenume și semnătură candidat
Pădureț Sergiu



Data,
7.12.2017