

Fișa de verificare

Numele și prenumele candidatului: **DRANCA FLORINA**Denumirea postului didactic: **șef de lucrări, Poziția 27**

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 seria J nr. 0039368
2.	Media examenului de finalizare a studiilor	9,87 – Diplomă de licență seria D 0108960 10 – Diplomă de masterat seria M nr. 0109109
3.	Certificat de absolvire a studiilor psihopedagogice	Certificat de absolvire Nivel I – seria Ae nr. 0012054 și adeverință de absolvire Nivel II nr. 12094/10 din data 9.07.2020

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

Nr. crt.	Denumire indicator*	Documentele care dovedesc îndeplinirea indicatorului	Punctaj *
2.9.	Articol / studiu publicat în revistă cotate ISI (A) / ERIH. (FI – factor de impact; SRI – scor relativ de influență)		
	Dranca, F., Ursachi, F., & Oroian, M., 2020. Bee bread: Physicochemical characterization and phenolic content extraction optimization, <i>Foods</i>, 9(10), 1358, DOI: 10.3390/foods9101358 (FI – 4,092, SRI – 0)	https://www.mdpi.com/2304-8158/9/10/1358	101,53 33
	Pauliuc, D., Dranca, F., & Oroian, M., 2020. Raspberry, rape, thyme, sunflower and mint honeys authentication using voltammetric tongue. <i>Sensors</i>, 20, 2565, DOI: 10.3390/s20092565 (FI – 3,275, SRI – 1,256)	https://www.mdpi.com/1424-8220/20/9/2565	108,85
	Oroian, M., Ursachi, F., & Dranca, F., 2020. Ultrasound-assisted extraction of polyphenols from crude pollen. <i>Antioxidants</i>, 9(4), 322, DOI: 10.3390/antiox9040322 (FI – 5,014, SRI – 0)	https://www.mdpi.com/2076-3921/9/4/322	116,9
	Pauliuc, D., Dranca, F., & Oroian, M., 2020. Antioxidant activity, total phenolic content, individual phenolics and physicochemical parameters suitability for Romanian honey authentication. <i>Foods</i>, 9(3), 306, DOI:	https://www.mdpi.com/2304-8158/9/3/306	101,53 33

10.3390/foods9030306 (FI – 4,092, SRI – 0)		
Oroian, M., Ursachi, F., & Dranca, F. , 2020. Influence of ultrasonic amplitude, temperature, time and solvent concentration on bioactive compounds extraction from propolis. <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> , 105021, DOI: 10.1016/j.ultsonch.2020.105021 (FI – 6,513, SRI – 2,043)	https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1350417719318656	175,93 33
Oroian, M., Dranca, F. , & Ursachi, F., 2020. Comparative evaluation of maceration, microwave and ultrasonic-assisted extraction of phenolic compounds from propolis. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 57, 70-78, DOI: 10.1007/s13197-019-04031-x (FI – 1,946, SRI – 1,048)	https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-019-04031-x	83,233 33
Dranca, F. , Vargas, M., & Oroian, M., 2020. Physicochemical properties of pectin from <i>Malus domestica</i> „Fălticeni” apple pomace as affected by non-conventional extraction techniques. <i>Food Hydrocolloids</i> , 100, 105383, DOI: 10.1016/j.foodhyd.2019.105383 (FI – 7,053, SRI – 3,41)	https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X19311828	207,71 67
Dranca, F. & Oroian, M., 2019. Kinetic improvement of bioactive compounds extraction from red grape (<i>Vitis vinifera</i> Moldova) pomace by ultrasonic treatment. <i>Foods</i> , 8(8), 353, DOI: 10.3390/foods8080353 (factor de impact 3.001) (FI – 3,001, SRI – 0)	https://www.mdpi.com/2304-8158/8/8/353	125,02 5
Dranca, F. & Oroian, M., 2019. Ultrasound-assisted extraction of pectin from <i>Malus domestica</i> „Fălticeni” apple pomace. <i>Processes</i> , 7(8), 488, DOI: 10.3390/pr7080488 (FI – 1,963, SRI – 0)	https://www.mdpi.com/2227-9717/7/8/488	99,075
Dranca, F. & Oroian, M., 2019. Optimization of pectin enzymatic extraction from <i>Malus domestica</i> ‘Fălticeni’ apple pomace with Celluclast 1.5L. <i>Molecules</i> , 24(11), 2158. doi:10.3390/molecules24112158 (FI – 3,098, SRI – 1,668)	https://www.mdpi.com/1420-3049/24/11/2158	169,15
Dranca, F. & Oroian, M., 2018. Extraction, purification and characterization of pectin from alternative sources with potential technological applications. <i>Food Research International</i> , 113, pp. 327-350. (FI – 3,520, SRI – 2,325)	https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996918305192	196,12 5
Dranca, F. & Oroian, M., 2017. Total monomeric anthocyanin, total phenolic content and antioxidant activity of extracts from eggplant (<i>Solanum melongena</i> L.) peel using ultrasonic treatments. <i>Journal of Food Process Engineering</i> ,	http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpe.12312/full	101,3

	40(1), e12312. DOI: doi.org/10.1111/jfpe.12312 (FI – 1,370, SRI – 0,682)		
	Dranca, F. & Oroian, M., 2016. Optimization of ultrasound-assisted extraction of total monomeric anthocyanin (TMA) and total phenolic content (TPC) from eggplant (<i>Solanum melongena L.</i>) peel. <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> , 31, pp. 637-646. (FI – 4,556, SRI – 2,230)	http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1350417715300742	219,65
2.10.	Articol / studiu publicat în revistă de specialitate recunoscute la nivel național de CNCS (CNCSIS) (B+)		
	Pauliuc, D., Ciursa, P., Dranca, F. , Ropciuc, S., & Oroian, M. 2020. Tilia honey's fructose, glucose and sucrose content prediction using FT-IR spectra with partial least squares regression. <i>Food and Environment Safety Journal</i> , 19(4), 260-266	Articol anexat	17,5
	Dranca, F. & Oroian, M. 2019. Optimization of sequential ultrasound-assisted extraction – heating treatment to obtain pectin from <i>Malus domestica</i> 'Fălticeni' pomace. <i>Food and Environment Safety Journal</i> , 18(2), 82-88	http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/640	17,5
	Dranca, F. & Oroian, M. 2018. Effect of acid type and particle size on the yield and purity of apple (<i>Malus domestica</i> 'Fălticeni') pomace pectin. <i>Food and Environment Safety Journal</i> , 17(2), 246-251	http://fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/viewFile/586/555	17,5
2.17.	Articol / studiu publicat în volumele manifestărilor științifice din străinătate		
	Dranca, F. & Oroian, M. (2018). Microwave-assisted extraction of pectin from apple pomace (<i>Malus domestica</i> 'Fălticeni'). BOOK OF ABSTRACTS - The 7th International Young Scientists Conference - Human - Nutrition - Environment, 4-5 iunie, Rzeszow, Polonia. ISBN 978-83-7996-549-6	http://human-nutrition-environment.edu.pl/wp-content/uploads/2018/06/Book-of-Abstracts-HNE-2018_ISBN.pdf	7,5
2.19.	Articol / studiu publicat în volumele manifestărilor științifice internaționale din țară (publicate într-o limbă de circulație internațională)		
	Dranca, F. & Oroian, M., 2017. Pectin extraction from <i>Malus domestica</i> 'Fălticeni': Effect of the conditions of citric acid extraction on pectin yield and composition, The 7th International Conference Biotechnologies, Present and Perspective, 24-25 noiembrie, Suceava, România.	http://fia.usv.ro/fiajournal/Conference/Conference%20programme.pdf	2,5
	Dranca, F. & Oroian, M., 2016. Study on the ultrasound-assisted extraction of anthocyanins and phenolic compounds from eggplant (<i>Solanum melongena L.</i>) peel, The 7th International Conference for Students "Student in Bucovina", 10-11 noiembrie, Suceava, România. ISSN 2068 –	http://www.fia.usv.ro/www/pagini/stud_bucovina_2016/carte.pdf	2,5

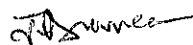
	7648		
2.22.	Lucrare susținută la manifestare științifică din străinătate (confirmare prin documente, delegație)		
	Dranca, F. & Oroian, M., 2018. Microwave-assisted extraction of pectin from apple pomace (<i>Malus domestica</i> 'Fălticeni'). The 7th International Young Scientists Conference - Human - Nutrition - Environment, 4-5 iunie, Rzeszow, Polonia. ISBN 978-83-7996-549-6	Program manifestare științifică anexat	5
2.32.	Proiect/grant de cercetare câștigat prin competiție națională (coordonator), în anul semnării contractului. (valoare contract – reprezintă partea ce revine universității)		
	Dranca Florina , Proiect de mobilitate - Acces la infrastructuri de cercetare, biblioteci/arhive/baze de date din străinătate, PN-III-P1-1.1-MC-2018-1025 (contract nr. 385/15.10.2018) , în cadrul PNCDI III; Ministerul Cercetării și Inovării, CNCS - UEFISCDI. Valoare contract: 22000 lei.	https://uefiscdi.gov.ro/resource-81748?&wtok=&wtkps=XY9bDoIwEEX3Mt+KTEsFhz0QEldAaCXD09AionHvFjQx+ndyc8+dTE4xPSwpgsnVjYU0Sy1JAssaFooJUE3Tjdu5q7gSpRtR3mfX2nqLbXMI5UzXCVLGQkY3rpU0YcK7UeZMNNovDT+n9aU7nnYyDkUiklCtqvDuN9kIRCURJep1V61W9udgSPBbFP4Ls9711PZ6bEzQD2UwmjPbQnNwZTMF+eC46BtIny8=&wchk=f44a7a45f8bee89bcacafeb2c22b850b11de6e3c	80,275
2.40.	Cercetător în proiect / grant / contract de cercetare național		
	Cercetător – normă 20 ore în PN-III-P1-1.1-TE-2019-0583 cu titlul „Metode nedistructive pentru autentificarea mierii și depistarea falsificărilor”, director de proiect prof. univ. dr. ing. Mircea Oroian – 4 luni	https://uefiscdi.gov.ro/resource-829507-te2019_rezultate-finale_biotehnologii.pdf%20?&wtok=&wtkps=XU9bboMwELyLvxxvtXfItp+eIIRUExgWIOsBUhtl1Yi717Yq9fG1szM7o1mLGh8RjBLoibURVYKiG+X48kGWgnF76LrR8TrwenrfrKp3vri1+3Qn2HyjG3+azRwoZDMg83kKZHXzDV5X1tqkPIo8/V7SrUcDvGmP03ToK WZKapXDNDKi23x5e5aaCyMMV6aEJusP8yQA1ASQIEsFVVznfx7g6a0/h6nafchAJjOttF2HagljtQ3Ox558tfvhXtmw+n65svb4Ag==&wchk=6f50a7661e244a2acfa913a5c2ea47e0140ddd69	8,636
	Asistent de cercetare științifică – normă 83 ore în proiectul „Excelență în cercetare avansată,	http://www.excalibur.usv.ro/cercetatori.html	80,454

	leadership în inovare și brevetare pentru dezvoltarea universității și regiunii” – EXCALIBUR (contract de finanțare numărul 18PFE/16.10.2018) – 20 luni		
2.52.	Susținere referat în cadrul doctoratului		
	Stadiul actual al cercetărilor privind extracția fibrelor solubile din materii vegetale – iunie 2017		25
	Cercetări și contribuții privind extracția fibrelor solubile din tescovina de mere – iulie 209		25
	Cercetări privind caracterizarea fibrelor solubile din tescovina de mere – septembrie 209		25
2.54.	Susținere publică teza doctorat (punctaj acordat în anul susținerii)		
	Susținere teză de doctorat – Cercetări și contribuții privind extracția și caracterizarea fibrelor solubile din tescovina de mere – la data de 24.10.2019	https://usv.ro/fisiere_utilizato_r/file/Doctorat/2019/sustineri/dranca/Anunt%20Dranca.pdf	50

* Conform formular de evaluare performanțe (Anexa 11)

TOTAL PUNCTAJ: 2170,39 puncte

Întocmit,
Nume, prenume și semnătură candidat
Dranca Florina



Data,
14.01.2021