

## Fișa de verificare

Numele și prenumele candidatului: PĂDUREȚ Sergiu  
Denumirea postului didactic: Șef de Lucrări, Poziția 26

## 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 Ștefan 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 Ștefan 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 Ștefan 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*
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.	<a href="http://exlibris.usv.ro:8991/F/P7RAK8GXQK18NIB8L6PLKBFDB14EV7XFXD8K89JTDEPAUR3G-46921?func=full-set-set&amp;set_number=009683&amp;set_entry=000002&amp;format=999">http://exlibris.usv.ro:8991/F/P7RAK8GXQK18NIB8L6PLKBFDB14EV7XFXD8K89JTDEPAUR3G-46921?func=full-set-set&amp;set_number=009683&amp;set_entry=000002&amp;format=999</a>	27.32
	Pădureț S, Textura produselor alimentare, Editura Performantica, Iași 2018	<a href="http://exlibris.usv.ro:8991/F/P7RAK8GXQK18NIB8L6PLKBFDB14EV7XFXD8K89JTDEPAUR3G-46662?func=full-set-set&amp;set_number=009681&amp;set_entry=000006&amp;format=999">http://exlibris.usv.ro:8991/F/P7RAK8GXQK18NIB8L6PLKBFDB14EV7XFXD8K89JTDEPAUR3G-46662?func=full-set-set&amp;set_number=009681&amp;set_entry=000006&amp;format=999</a>	113.6
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., <b>Paduret, S.</b> , Amariei, S., & Gutt, G. (2016). Chemical composition and temperature influence on honey texture properties. Journal of food science and technology, 53(1), 431-440.	<a href="http://link.springer.com/article/10.1007/s13197-015-1958-1">http://link.springer.com/article/10.1007/s13197-015-1958-1</a>	53.012
	<b>Paduret, S.</b> , 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.	<a href="https://www.rombio.eu/rbl3vol21/16.%20Sergiu%20Paduret.pdf">https://www.rombio.eu/rbl3vol21/16.%20Sergiu%20Paduret.pdf</a>	31.875
	<b>Pădureț, S.</b> , 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.	<a href="http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10942912.2016.1155054">http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10942912.2016.1155054</a>	52.962
	Oroian, M., Ropciuc, S., <b>Paduret, S.</b> , & Sanduleac, E. T. (2017) Authentication of Romanian honeys based on physicochemical properties, texture and chemometric. Journal of Food Science and Technology, 1-11.	<a href="https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-017-2893-0">https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-017-2893-0</a>	51.78
	Oroian, M., Ropciuc, S., <b>Paduret, S.</b> , (2018) Honey adulteration detection using Raman spectroscopy, Food Analytical Methods, Volume 11, Issue 4, pp 959–968.	<a href="https://link.springer.com/content/pdf/10.1007%2Fs12161-017-1072-2.pdf">https://link.springer.com/content/pdf/10.1007%2Fs12161-017-1072-2.pdf</a>	91.31
	Oroian, M., Ropciuc, S., Buculei, A., <b>Paduret, S.</b> , Todosi, E., 2016, Phenolic Profile of Honeydew Honeys from the North-East Part of Romania, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology 73.2 (2016): 105-110.	<a href="http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12316/pdf">http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12316/pdf</a>	25
	Oroian, M., <b>Paduret, S.</b> , and Ropciuc, S. (2018) Honey adulteration detection: voltammetric e-tongue vs. official methods for physico-chemical parameter determination. Journal of the Science of Food and Agriculture. Volume: 98 Issue: 11 Pages: 4304-4311	<a href="https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/jsfa.8956">https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/jsfa.8956</a>	114.86
	Oroian, M., Ropciuc, S., <b>Paduret, S.</b> , Todosi, E., (2018) Rheological analysis of honeydew honey adulterated with glucose, fructose, inverted sugar, hydrolysed inulin syrup and malt wort, LWT - Food Science and Technology, Volume 95, September 2018, Pages 1–8,	<a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643818303797">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643818303797</a>	93.88
	Amariei, S., Norocel, L., <b>Pădureț, S.</b> , & Gutt, G. (2018) Effect of grape seed flour on the quality of summer salami. Journal of Food Processing and Preservation. Volume: 42 Issue: 5 Article Number: e13601, pp.1-8.	<a href="https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.13601">https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.13601</a>	50.92
	Oroian, M., Ropciuc, S., & <b>Paduret, S.</b> (2018). Honey authentication using rheological and physicochemical properties. Journal of food science and technology, 1-8.	<a href="https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-018-3415-4">https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-018-3415-4</a>	80.08
	<b>Pădureț, S.</b> , Influence of maturity stages and variety on viscoelastic properties and mechanical toughness of strawberries, Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 4 pp 733-744 (DOI: 10.24263/2304-974X-2019-8-4-5).	<a href="https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2019/4/5.pdf">https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2019/4/5.pdf</a>	100
	<b>Pădureț, S.</b> , Zimbru, R. O., & Amariei, S. (2020). Texture and rheological evaluation of aerated confectionery. Ovidius University Annals of Chemistry, 31(1), 60-65.	<a href="https://content.sciendo.com/view/journals/auoc/31/1/article-p60.xml">https://content.sciendo.com/view/journals/auoc/31/1/article-p60.xml</a>	33.33

Nr. crt.	Denumire indicator*	Documentele care dovedesc îndeplinirea indicatorului	Punctaj*
	Zimbru, R. O., Pădureț, S., & Amariei, S. (2020). Effect of aeration on physicochemical, color and texture characteristics of confectionery foams. <i>Ukrainian Food Journal</i> , 9(1), 99-110.	<a href="https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2020/1/9.pdf">https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2020/1/9.pdf</a>	33.33
	Norocel, L., & Pădureț, S. (2020). Evaluation of birch sap (betula pendula) quality during storage. <i>Scientific Study &amp; Research. Chemistry &amp; Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry</i> , 21(2), 217-226.	<a href="https://search.proquest.com/openview/9edc6b27819433f7b13639b157bd0632/1?pq-origsite=gscholar&amp;cbl=716381">https://search.proquest.com/openview/9edc6b27819433f7b13639b157bd0632/1?pq-origsite=gscholar&amp;cbl=716381</a>	50
	Paduret, S., & Norocel, L. Physico-Chemical and Sensorial Properties of a New Beverages Obtained from Wild Mountain Cranberry ( <i>Vaccinium Vitis-Idaea</i> ), <i>Revista de Chimie</i> , 71 (4), 2020, 171-179.	<a href="https://www.revistadechimie.ro/pdf/18%20PADURET4%2020.pdf">https://www.revistadechimie.ro/pdf/18%20PADURET4%2020.pdf</a>	98.025
3.	Articol / studiu publicat în revistă de specialitate recunoscute la nivel național de CNCS (CNCSIS) (B+).		
	Oroian, M., Todosi Sănduleac, E., and Pădureț, S., (2016), Physico-chemical and textural properties of honeys from north east part of Romania. <i>Food and Environment Safety, Volume XV, Issue 3</i> , 234 - 239.	<a href="http://fia-old.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/229/227">http://fia-old.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/229/227</a>	11.66
	Ropciuc, S., Oroian, M., Pădureț, S., & Buculei, A. (2017). Honeydew honey adulteration: e-tongue and physico-chemical analyses. <i>Food and Environment Safety Journal</i> , 16(2).	<a href="http://fia-old.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/496">http://fia-old.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/496</a>	8.75
	Pădureț, S., Evaluation of bioactive compounds and minerals from leaves, stems and roots of burdock ( <i>Arctium lappa L.</i> ), <i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies</i> , 2019, 25 (3), 137-142	<a href="https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/41482XL23_S_Paduret_2019_25(3)_137-142.pdf">https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/41482XL23_S_Paduret_2019_25(3)_137-142.pdf</a>	35
	Zimbru, R. O., Pădureț, S., & Amariei, S. (2020). Aerated confectionery: physico-chemical and textural evaluation. <i>Food and Environment Safety Journal</i> , Volume XIX, Issue 2 –2020, pag. 122 -130	<a href="http://fia-old.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/717/645">http://fia-old.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/717/645</a>	11.66
	Zimbru, R. O., Pădureț, S., & Amariei, S. (2020). Physicochemical and color evaluation of confectionery mousses. <i>Food and Environment Safety Journal</i> , Volume XIX, Issue 3 –2020, pag. 228-236	<a href="http://fia-old.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/732/659">http://fia-old.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/732/659</a>	11.66
4.	Articol / studiu publicat în volumele manifestărilor științifice la conferințe cu proceedings-uri indexate ISI.		
	Oroian, M., Paduret, S., Ciursa, P., & Pauliuc, D. (2019). Influence of different adulteration agents (glucose, fructose, inverted sugar, hydrolysed syrup and malt wort syrups) on honey textural properties. <i>International Multidisciplinary Scientific GeoConference: SGEM</i> , 19(6.3), 111-118. DOI:10.5593/sgem2019V/6.3/S08.015	<a href="https://search.proquest.com/openview/bc96c07b80aa198789a365c23ed84d09/1?pq-origsite=gscholar&amp;cbl=1536338">https://search.proquest.com/openview/bc96c07b80aa198789a365c23ed84d09/1?pq-origsite=gscholar&amp;cbl=1536338</a>	25
5.	Lucrare comunicată la manifestare științifică din țară, fără publicare în volum, cuprinsă în programul manifestării, (confirmare prin documente, delegație).		
	Pădureț, S. (2016). Study regarding the anisotropy influence on food texture measurement, <i>International Conference for students "Student in Bucovina" November, 10th - 11th, 2016, Suceava, Romania.</i>	<a href="http://fia-old.usv.ro/www/pagini/stud_bucovina_2016/program.pdf">http://fia-old.usv.ro/www/pagini/stud_bucovina_2016/program.pdf</a>	5
6.	Cercetător în proiect / grant / contract de cercetare național.		

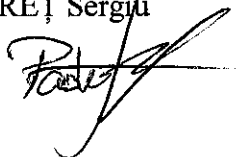
Nr. crt.	Denumire indicator*	Documentele care dovedesc îndeplinirea indicatorului	Punctaj*
	PN-II-RU-TE- 2014-4-0110, Dezvoltarea și implementarea de tehnici instrumentale pentru autentificarea și depistarea falsificării mierii de albine. (01.11.2015-30.04.2016, 36 ore /luna; 01.12.2016- 30.09.2017, 40 ore/luna)	<a href="http://www.fia.usv.ro/HONInst/Team.php">http://www.fia.usv.ro/HONInst/Team.php</a> <a href="https://fia.usv.ro/proiecte_cercetare/">https://fia.usv.ro/proiecte_cercetare/</a>	29.72
7.	Brevete de invenție obținut în România		
	Amariei S., Gutt G., Oroian M., Sănduleac., <b>Pădureț S.</b> , Dispozitiv pentru determinarea anizotropiei produselor alimentare, RO130707 (B1) — 2019-06-28.	<a href="http://pub.osim.ro/publication-server/pdf-document?PN=RO130707%20RO%20130707&amp;iDocId=12153&amp;iepatch=.pdf">http://pub.osim.ro/publication-server/pdf-document?PN=RO130707%20RO%20130707&amp;iDocId=12153&amp;iepatch=.pdf</a>	20
	Amariei S., Gutt G., Oroian M., Sănduleac., <b>Pădureț S.</b> , Dispozitiv cu termostatare avansată, folosit pentru caracterizarea texturală a alimentelor, RO130133 (B1) — 2020-01-30	<a href="https://ro.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?FT=D&amp;date=20200130&amp;DB=&amp;locale=ro_RO&amp;CC=RO&amp;NR=130133B1&amp;KC=B1&amp;ND=4">https://ro.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?FT=D&amp;date=20200130&amp;DB=&amp;locale=ro_RO&amp;CC=RO&amp;NR=130133B1&amp;KC=B1&amp;ND=4</a>	20
8.	Susținere referat în cadrul doctoratului.		
	Cercetări experimentale și diseminarea rezultatelor în vederea validării realizărilor din domeniul echipamentelor pentru încercarea și caracterizarea texturii alimentelor (2016)	conform procesului verbal din 17.06.2016	25
9.	Raport de cercetare științifică susținut în departament.		
10.	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	<a href="https://usv.ro/academic/programe-academice/doctorat/sustineri-publice/sustineri-publice-2016/">https://usv.ro/academic/programe-academice/doctorat/sustineri-publice/sustineri-publice-2016/</a>	50

\* Conform formular de evaluare performanțe (Anexa 11)

**TOTAL PUNCTAJ: 1354.734 puncte**

Întocmit,

Nume, prenume și semnătură candidat  
PĂDUREȚ Sergiu



Data,

29.12.2020