

# UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI

Nr. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## FIȘA POSTULUI NR. \_\_\_\_\_

Prezenta constituie anexa la contractul de muncă nr. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### I. ELEMENTE DE IDENTIFICARE A POSTULUI

Denumirea instituției publice:	UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI
Compartimentul:	<i>Departamentul de Știința alimentelor, Ingineria alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură</i>
Titularul postului:	
Denumirea postului:	<i>Inginer debutant</i>
Gradul profesional al ocupantului postului	<i>Inginer</i>
Nivelul postului:	<i>De execuție</i>

### II. STANDARDUL DE PERFORMANȚĂ ASOCIIAT POSTULUI

<b>a) cantitatea</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificarea, întreținerea și exploatarea aparaturii din Stația pilot de carne.</li><li>• Alte sarcini date de către directorul de departament.</li></ul>
<b>b) calitatea</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Efectuarea activităților la standarde de calitate maximă, folosirea celor mai bune practici în domeniul specific de activitate</li><li>• Implicare pentru realizarea obiectivelor generale stabilite ale compartimentului</li></ul>
<b>c) costurile</b>	<i>Minime. Urmărirea utilizării raționale a consumabilelor: sticlărie, reactivi, aparatură.</i>
<b>d) timpul</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Folosirea eficientă a 40 ore/săptămână.</li><li>• Utilizarea eficientă a programului de lucru prin folosirea timpului de lucru numai în vederea realizării sarcinilor de serviciu.</li></ul>
<b>e) utilizarea resurselor</b>	<i>Cunoștințe de utilizare a echipamentelor din Stația pilot de carne, aparatură de laborator, reactivi și sticlărie, consumabile cu maximă eficiență.</i>
<b>f) modul de realizare</b>	<i>Prompt, conștient, riguros și cu responsabilitate.</i>

### III. DESCRIEREA POSTULUI

<p>1. Pregătirea profesională impusă ocupantului postului: <i>Inginer domeniul Ingineria Produselor Alimentare.</i></p> <p>2. Experiența necesară executării operațiunilor specifice postului: <i>cunoștințe aprofundate specifice domeniului: pregătire echipamente, întreținere aparatură laborator, pregătire reactivi, asistență montare experimente noi la cererea cadrului didactic.</i></p> <p>3. Dificultatea operațiunilor specifice postului: <i>Asigurarea în condiții de maximă eficiență a desfășurării activităților din fișa postului. Exploatare utilaje, aparatură de laborator și cercetare.</i></p> <p>4. Responsabilitatea implicată de post: <i>efectuarea activităților cu responsabilitate pentru eliminarea riscurilor de defectare a aparaturii și utilajelor pe care le exploatează.</i></p> <p>5. Sfera de relații (de a intra în relații, de a răspunde): <i>relații cu cadre didactice, studenți; de colaborare cu doctoranzi, personal TESA.</i></p> <p>Alte criterii : <i>disciplină, punctualitate, responsabilitate, conștiințozitate, colegialitate.</i></p>
--

#### **IV. DESCRIEREA ACTIVITĂȚILOR CORESPUNZĂTOARE POSTULUI**

- instruire tehnică, privind normele PSI și de protecție a muncii a personalului care dorește să monteze experimente în Stația pilot de carne;
- tehnoredactarea și afișarea la vedere a instrucțiunilor de protecția muncii;
- asigură asistență de specialitate studenților și doctoranzilor care își efectuează cercetările în Stația pilot de carne;
- contribuie la demersurile generale pentru îndeplinirea indicatorilor activităților de cercetare, dezvoltare și inovare (CDI) ai Departamentului SAIABA și ai Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor.
- asigură asistență de specialitate în cadrul practicii studențești;
- respectă programul de lucru. Sarcinile de serviciu nu sunt limitative, se vor completa ori de câte ori este nevoie, pentru bunul mers al activității;
- întocmește inventarul împreună cu comisiile de control și cu comisiile de inventariere.

**Rector,**

*Prof.dr.ing. Puiu – Lucian Georgescu*

**Decan,**

*Prof.dr.ing. Gabriela Elena BHRIM*

**Director department,**

*Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU*

Am luat la cunoștință

**(Numele și prenumele în clar ale ocupantului postului)**

.....  
Data .....