

FORMULARZ DLA OGŁOSZENIODAWCÓW

INSTYTUCJA: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności, ul. Nowoursynowska 159c, 02-787 Warszawa

MIASTO: Warszawa

STANOWISKO: starszy wykładowca

DYSCYPLINA NAUKOWA: technologia żywności i żywienia,
specjalność: biotechnologia mleka

OKRES ZATRUDNIENIA: czas określony

DATA OGŁOSZENIA: 25.10.2016r.

TERMIN SKŁADANIA OFERT: 8.11.2016r.

MIEJSCE SKŁADANIA OFERT: Dziekanat Wydziału Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, ul. Nowoursynowska 159c, bud. 32, pok. 53, tel. 22 5937510, dodatkowe informacje można uzyskać: Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Zakład Biotechnologii Mleka, tel. 225937665

LINK DO STRONY: <http://wiadomosci.sggw.pl> w kategorii „Oferty pracy”

SŁOWA KLUCZOWE: technologia żywności, biotechnologia mleka

OPIS (tematyka, oczekiwania, uwagi):

Kandydat (ka) ubiegający się na w/w stanowisko powinien spełniać wymogi zgodnie z art. 118 a ustawy z dnia 27 lipca 2005 r Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. nr 164, poz. 1365 ze zm.), dodanym art.1 pkt 91) ustawy z dn. 18.03.2011r o zmianie ustawy – Prawo o szkolnictwie wyższym, ustawy o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki oraz zmianie niektórych innych ustaw (Dz.U. nr 84, poz.455), oraz w Statucie SGGW (zał.6 pkt.9).

Kandydat (ka) powinien posiadać dyplom doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia. Wymagana jest pogłębiona wiedza z zakresu technologii żywności, a zwłaszcza z zakresu biotechnologii mleka krowiego i koziego ze szczególnym uwzględnieniem zakresu dotyczącego wykorzystania technik membranowych w produkcji serów przeznaczonych do topienia. Zainteresowania naukowe kandydata (ki) powinny znaleźć odzwierciedlenie w jego (jej) dotychczasowym dorobku publikacyjnym, ukierunkowanym na technologię serów topionych umożliwiającą wykorzystanie wszystkich białek mleka oraz na czynniki determinujące jakość i teksturę serów topionych.

Kandydat (ka) powinien posiadać predyspozycje oraz co najmniej 5-letnie zawodowe doświadczenie na stanowisku pracownika naukowo-dydaktycznego. Dodatkowym atutem kandydata (ki) będzie autorstwo lub współautorstwo rozdziałów w podręcznikach lub skryptach akademickich wykorzystywanych w prowadzeniu zajęć dydaktycznych. Ponadto wymagane jest doświadczenie w realizacji zajęć dydaktycznych z ogólnej technologii żywności, technologii specjalizacyjnej – mikrobiologii i technologii mleka, propedeutyki przemysłu spożywczego (przemysł mleczarski) oraz współczesnych trendów w nauce o żywności i żywnieniu.

Niezbędne jest posiadanie odbytego, co najmniej 6-miesięcznego naukowego stażu zagranicznego związanego z realizacją projektu badawczego. Dodatkowymi atutami kandydata (ki) będzie udział w konferencjach naukowych. Od kandydata (ki) wymagane jest doświadczenie w prowadzeniu prac magisterskich i inżynierskich.

Konieczna jest umiejętność posługiwania się komputerem w zakresie pakietu MS Office, ukończone podyplomowe studia pedagogiczne, znajomość języka angielskiego w mowie i piśmie. Kandydat (ka) powinien być przygotowany do nauczania w języku polskim.

Kandydat (ka) powinien wykazać pozytywne cechy osobowości, przede wszystkim kreatywność, odpowiedzialność, sumienność i pracowitość, umiejętność pracy w zespole, ponadto komunikatywność, gotowość do pogłębiania wiedzy i życzliwość.

Osoby przystępujące do konkursu powinny złożyć podanie o zatrudnienie kierowane do JM Rektora SGGW, do którego należy dołączyć:

- kwestionariusz osobowy z dwoma zdjęciami,
- życiorys,
- odpis dyplomu doktorskiego,
- wykaz prac opublikowanych i przyjętych do druku (wymagane zaświadczenie redakcji),
- oświadczenie kandydata (na specjalnym druku), że m.in. spełnia wymogi określone w art. 109 ust. 1 w/w ustawy oraz, że SGGW będzie Jego podstawowym miejscem pracy w rozumieniu w/w ustawy (druki wydaje Dział Spraw Osobowych),

Ponadto osoby spoza uczelni:

- • świadectwo pracy lub zaświadczenie o zatrudnieniu,
- • opinia z ostatniego miejsca pracy.

Językiem wykładowym prowadzenia zajęć jest język polski.

TERMIN ROZSTRZYGNIĘCIA: 10.11.2016r.