

## Informații post 26 FIATPM

<b>Universitatea</b>	UNIVERSITATEA "AUREL VLAICU" DIN ARAD
<b>Facultatea</b>	Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
<b>Departament</b>	Departamentul de științe tehnice și ale naturii
<b>Poziția în statul de funcții</b>	poziția 26
<b>Funcție</b>	Șef de lucrări
<b>Disciplinele din planul de învățământ</b>	Tehnologii și biotehnologii alimentare (I); Tehnologii generale în industria cărnii; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Utilaje în industria alimentară; Optimizarea și modelarea proceselor tehnologice; Inocuitatea produselor alimentare; Politici și strategii globale de securitate alimentară
<b>Domeniu științific</b>	Ingineria Produselor Alimentare
<b>Descriere post</b>	Postul de Șef lucrări nr. 26 din Statul de funcții al Departamentului de științe tehnice și ale naturii din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului din Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad include în cadrul celor 40 de ore pe săptămână, respectiv 1640 ore anuale, următoarele activități: a) norma didactică; b) norma de cercetare. (2) Norma didactică include următoarele activități: a) activități de predare; activități de laborator; b) îndrumarea elaborării lucrărilor de licență; c) alte activități didactice, practice și de cercetare științifică înscrise în planurile de învățământ; d) activități de evaluare; e) tutorat, consultații, îndrumarea cercurilor științifice studentești, a studenților în cadrul sistemului de credite transferabile; f) participarea la consilii și în comisii în interesul învățământului.
<b>Atributiile/activitățile aferente</b>	<p>a) Activitate didactică</p> <p>Tehnologii și biotehnologii alimentare (I) – Specializarea, CEPA, Anul de studiu ,III ,ore curs/săptămână semestrul I : 2</p> <p>Tehnologii generale în industria cărnii, Specializarea, IPA Anul de studiu , IV ore curs/săptămână semestrul I : 2</p> <p>Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Specializarea, IPA + CEPA, Anul de studiu II, ore curs/săptămână semestrul I : 2</p> <p>Utilaje în industria alimentară, Specializarea, IPA Anul de studiu , III, ore curs/săptămână semestrul I : 1, ore curs/săptămână semestrul II: 0,5, Specializarea, IPA Anul de studiu , IV, ore curs/săptămână semestrul I : 2, ore proiect/săptămână semestrul I: 0,5, Specializarea CEPA Anul de studiu , III, ore curs/săptămână semestrul II: 0,5</p> <p>Optimizarea și modelarea proceselor tehnologice: Specializarea, IPA Anul de studiu , III, ore curs/săptămână semestrul II 0,5, lucrări practice/săptămână semestrul II 1,</p> <p>Inocuitatea produselor alimentare, Specializarea, IPA Anul de studiu , II, ore lucrări practice/săptămână semestrul II: 1</p> <p>Politici și strategii globale de securitate alimentară, Specializarea, IPA + CEPA, Anul de studiu I, curs/săptămână semestrul I 0,5</p> <p>b) Alte activități care intră în obligativitatea cadrelor didactice (ore): Examine -30, Verificare lucrări -50, Consultații – 70, Întocmirea lucrări – 150, Proiecte diplomă - 50</p>
<b>Salariul minim de încadrare</b>	1457 lei
<b>Calendarul concursului</b>	
Data publicării anunțului în Monitorul Oficial	2012-07-16
Perioadă înscriere	Început      Sfârșit

	2012-07-16	2012-08-30
Data susținerii prelegerii	2012-09-18	
Ora susținerii prelegerii	10:00:00	
Locul susținerii prelegerii	Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului, Strada Elena Dragoi, Nr. 2, Arad	
Perioadă susținere a examenelor	Început	Sfârșit
	2012-09-18	2012-09-19
Perioadă comunicare a rezultatelor	Început	Sfârșit
	2012-09-20	2012-09-20
Perioadă de contestații	Început	Sfârșit
	2012-09-21	2012-09-27
<b>Tematica probelor de concurs</b>	Tematica postului de șef lucrări poziția 26 Vezi in finalul documentului	
<b>Descrierea procedurii de concurs</b>	<p>Comisia de concurs evaluează candidatul din perspectiva următoarelor aspecte: relevanța și impactul rezultatelor științifice ale candidatului; capacitatea candidatului de a îndruma studenți sau tineri cercetători; competențele didactice ale candidatului, pentru posturile care prevăd activități didactice; capacitatea candidatului de a transfera cunoștințele și rezultatele sale către mediul economic sau social ori de a populariza propriile rezultate științifice; capacitatea candidatului de a lucra în echipă și eficiența colaborărilor științifice ale acestuia, în funcție de specificul domeniului candidatului; capacitatea candidatului de a conduce proiecte de cercetare - dezvoltare; experiența profesională a candidatului în alte instituții decât instituția care a scos postul la concurs, în special experiența în cadrul instituțiilor de învățământ superior și cercetare din lista aprobată prin ordinul ministrului educației, cercetării, tineretului și sportului, elaborat conform art. 216 alin. (2) lit. 0 din Legea nr. 1/2011.</p> <p>Competențele profesionale ale candidatului se evaluează de către comisia de concurs pe baza dosarului de concurs și, adițional, printr-una sau mai multe probe de concurs, incluzând prelegeri, susținerea unor cursuri ori altele asemenea, conform metodologiei proprii.</p> <p>Pentru toate posturile pe perioadă nedeterminată, cel puțin o probă de concurs este obligatoriu reprezentată de o prelegere publică de minimum 45 de minute în care candidatul prezintă cele mai semnificative rezultate profesionale anterioare și planul de dezvoltare a carierei universitare. Această probă conține în mod obligatoriu și o sesiune de întrebări din partea comisiei și a publicului.</p>	
<b>Lista documente</b>	<p>În vederea înscrierii la concursul pentru ocuparea unui post didactic și de cercetare candidatul întocmește un dosar care conține, cel puțin, următoarele documente:</p> <p>a) cererea de înscriere la concurs, semnată de candidat, care include o declarație pe propria răspundere privind veridicitatea informațiilor prezentate în dosar și e înregistrată la Registratura U.A.V.</p> <p>b) o propunere de dezvoltare a carierei universitare a candidatului atât din punct de vedere didactic, în cazul posturilor didactice, cât și din punctul de vedere al activităților de cercetare științifică; Propunerea se redactează de către candidat, cuprinde maximum 10 pagini și este unul dintre principalele criterii de departajare a candidaților.</p> <p>c) curriculum vitae al candidatului în format tipărit și în format electronic;</p> <p>d) lista de lucrări ale candidatului în format tipărit și în format electronic împreună cu cele mai importante (10) realizări profesionale proprii</p> <p>e) documente referitoare la deținerea diplomei de doctor: copia</p>	

	<p>legalizată a diplomei de doctor și, în cazul în care diploma de doctor originală nu este recunoscută în România, atestatul de recunoaștere sau echivalare a acesteia;</p> <p>f)rezumatul, în limba română și într-o limbă de circulație internațională, a tezei de doctorat sau, după caz, a tezei de abilitare, pe maximum o pagină pentru fiecare limbă;</p> <p>g)declarație pe propria răspundere a candidatului în care indică situațiile de incompatibilitate prevăzute de Legea nr. 1/2011 în care s-ar afla în cazul câștigării concursului sau lipsa acestor situații de incompatibilitate;</p> <p>h)copia după Monitorul Oficial în care a fost publicat postul</p> <p>i)copii ale altor diplome care atestă studiile candidatului: diplomă de bacalaureat sau echivalentă; diplomă de licență sau echivalentă:diplomă de master - copii legalizate</p> <p>j) copia cărții de identitate sau, în cazul în care candidatul nu are o carte de identitate, a pașaportului sau a unui alt document de identitate întocmit într-un scop echivalent cărții de identitate ori pașaportului;</p> <p>k) în cazul în care candidatul și-a schimbat numele, copii de pe documente care atestă schimbarea numelui — certificat de căsătorie sau dovada schimbării numelui-copie legalizată</p> <p>l)certificat de naștere-copie legalizată</p> <p>m) fișa de verificare a îndeplinirii standardelor universității;</p> <p>o) maximum 10 publicații, brevete sau alte lucrări ale candidatului, în format electronic, selecționate de acesta și considerate a fi cele mai relevante pentru realizările profesionale proprii.</p>
<b>Adresa unde se transmite dosarul de concurs</b>	Încrierile la concurs se fac în clădirea Rectoratului UAV, la Directia Resurse Umane, B-dul Revoluției, nr.77, Arad

## Metodologie

Metodologia proprie concurs<sup>1</sup>

## Comisie

<b>Nume:</b>	Comisie post șef lucrări poz 26
<b>Membrii:</b>	Președinte: conf.dr.ing. Ciutina Virgil Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad Membri: : prof.dr.chim. Munteanu Florentina, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad conf.dr.chim. Lungu Monica, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad conf.dr.ing. Diaconescu Daniela, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad ș.l. dr.ing. Mureșan Claudia, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad

### Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad

#### Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului

#### Departamentul de științe tehnice și ale naturii

#### Tematica și bibliografia probelor de concurs

#### Postul de șef lucrări poz. 26.

## Tehnologii și biotehnologii alimentare

<sup>1</sup> Metodologia pentru concurs in format pdf

1. Tehnologia cărnii și a preparatelor din carne.
2. Pește și preparate din pește.
3. Tehnologia laptelui și a produselor lactate.
4. Tehnologia morăritului.
5. Tehnologia produselor de panificație.
6. Tehnologia uleiului. Fabricarea margarinei.
7. Tehnologia zahărului.
8. Tehnologia fabricării produselor zaharoase.
9. Biotehnologia fabricării produselor lactate fermentate
10. Biotehnologia fabricării alcoolului etilic de fermentație
11. Biotehnologia fabricării vinului
12. Biotehnologia fabricării berii
13. Noțiuni generale privind biotehnologiile industriale

***Bibliografie:***

1. Banu C. ș.a. 1998-1999 – Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I și II, Ed. Tehnică, București; Banu C. ș.a. 2004 – Principiile conservării produselor alimentare, Ed. Agir, București
2. Jurcoane Ștefana și colab., Tratat de biotehnologie vol I, Editura Tehnică, București, 2004;
3. Jurcoane Ștefana și colab.; Tratat de biotehnologie vol II, Editura Tehnică, București, 2006;
4. Băducă-Câmpeanu C., Bazele biotehnologiilor vinicole, Editura Sitech, Craiova, 2003;
5. Diaconescu Daniela, Popescu-Mitroi Ionel, Tehnologii, utilaje și calcule în industria berii, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad, 2006.

**Tehnologii generale în industria cărnii**

1. Tehnologia de abatorizare
2. Igiena în întreprinderile de prelucrare a cărnii
3. Tehnologia de fabricare a preparatelor din carne
4. Metode de conservare a cărnii

***Bibliografie:***

1. Banu, C. și colab. - Tehnologia cărnii și subproduselor, Editura de Stat Didactica și Pedagogica, București, 1990.
2. Banu, C. și colab. - Exploatarea și întreținerea utilajelor din industria cărnii, Editura Tehnica, București 1992.
3. Banu, C. și colab. - Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară Editura Tehnica, București 1993.

**Principii și metode de conservare a produselor alimentare**

1. Principii generale de clasificare a procedeelelor de conservare a alimentelor;
2. Conservarea prin frig a produselor alimentare (considerații generale; refrigerarea și congelarea produselor alimentare: carne și produse din carne, grăsimile, păsări, pește, lapte și produse lactate, ouă, fructe și legume; utilizarea frigului la produsele de patiserie, cofetărie, brutărie; preparate culinare congelate);
3. Conservarea prin tratament termic a produselor alimentare (pasteurizare și sterilizare);
4. Conservarea prin reducerea conținutului de umiditate (concentrarea, uscarea);

5. Conservarea cu ajutorul zahărului;
6. Conservarea prin sărare;
7. Conservarea prin afumare;
8. Conservarea prin acidifiere artificială;
9. Conservarea prin acidifiere naturală;
10. Conservarea cu ajutorul antisepticelor;
11. Conservarea sub presiune de dioxid de carbon;
12. Filtrarea sterilizantă;
13. Conservarea prin încălzire cu microunde și curenți de înaltă frecvență;
14. Metode combinate de conservare a alimentelor;
15. Procesare și ambalare aseptice a produselor alimentare. Ambalarea și păstrarea în atmosferă modificată .

### ***Bibliografie***

1. Amarfi, F. Rodica, ș.a. 1996. – Procesarea minimă atermică și termică în industria alimentară, Ed. Alma, Galați;
2. Banu C. ș.a. 1998-1999 – Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I și II, Ed. Tehnică, București;
3. Banu C. ș.a. 2004 – Principiile conservării produselor alimentare, Ed. Agir, București

### **Utilaje în industria alimentară**

1. Materiale pentru construcția utilajelor și ambalajelor în industria alimentară.
2. Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor din industria alimentară.
3. Exploatarea și întreținerea recipientelor.
4. Construcția, întreținerea și exploatarea mașinilor de mărunțit, tăiat și sortat, preselor, separatoarelor centrifugale.
5. Construcția, întreținerea și repararea utilajelor pentru transportul materialelor solide, lichide și gazoase.
6. Mașini de dozat, imbuteliat și închis.
7. Utilaje specifice diferitelor ramuri ale industriei alimentare.

### ***Bibliografie***

1. Banu C. și colab. – Manualul inginerului de industrie alimentară, vol I, Editura Tehnică, București, 1998
2. Bratu E. – Operații unitare în industria chimică, vol I, Editura Tehnică București, 1984
3. Ioancea L. și colab. – Mașini, utilaje și instalații în industria alimentară, Editura Ceres, București, 1986
4. Ivan Eisabeta. și colab.- Operații și aparate în industria alimentară Editura Mirton, Timișoara, 2003
5. Manea Gh. și colab – Organe de mașini, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1987
6. Rășenescu I. – Operații și utilaje în industria alimentară vol I, II, Editura Tehnică București, 1971
7. Rusănescu N. – Fenomene de transfer, procese și utilaje în industria alimentară, vol I Editura Eurobit, Timișoara, 1999

### **Optimizarea și modelarea proceselor tehnologice**

1. Noțiuni generale de automată, automatizare, sistem automat.

2. Sisteme de reglare automată.
3. Legile reglării automate.
4. Conectarea elementelor de reglare în sistemele automate.
5. Elemente proporționale.
6. Elementul proporțional de ordin zero.
7. Elementul proporțional de ordinul I și superior.
8. Elementul integral, diferențial, elementul de reglare cu timp mort.
9. Dispozitive de automatizare.
10. Elemente constructive ale dispozitive de automatizare pneumatice.
11. Reglatoare pneumatice proporționale.
12. Reglatoare pneumatice proporțional – integrale.
13. Reglatoare pneumatice proporțional – integral – diferențială.
14. Accesoriile reglatoarelor.
15. Elemente de analiză a sistemelor de reglare automată

***Bibliografie:***

1. Ivanov, I.V., Materiale rezistente la coroziune în industria alimentară, Editura Agro-Silvică, București, 1977.
2. Banu C. și colaboratorii, Manualul Inginerului de Industrie Alimentară, Ed. Tehnică, vol. I și II, București, 1999.

**Inocuitatea produselor alimentare**

1. Inocuitatea produselor alimentare: definiție, noțiuni generale
2. Surse de substanțe nocive în produsele alimentare
3. Implicațiile substanțelor toxice
4. Doze toxice. Doze letale
5. Intoxicația. Tipuri de intoxicații
6. Căile de pătrundere ale substanțelor toxice în organism și adsorbția lor
7. Substanțe toxice naturale care afectează inocuitatea produselor alimentare. Peptide.
8. Alcaloizi. Glicozide. Substanțe fenolice. Substanțe vasoactive. Toxine din pește și alte specii
9. Efectul unor contaminanți chimici asupra inocuității
10. Efectul procesării asupra inocuității produselor alimentare
11. Contaminarea produselor alimentare cu mucegaiuri producătoare de toxine
12. Contaminarea microbiologică cu virusuri, protozoare și paraziți a produselor alimentare
13. Efectul aditivilor alimentari

***Bibliografie:***

1. Banu, C., Preda, N., Vasu, S., 1982, Produsele alimentare și inocuitatea lor, Ed. Tehnică, București;
2. Segal, B., Balint, C., 1982, Procedee de îmbunătățire a calității și stabilității produselor alimentare, Ed. Tehnică, București;
3. Cotrău, M., ș.a., 1991, Toxicologie, Ed. Didactică și Pedagogică, București;
4. Savu, C., 1999, Poluarea mediului și prezenta substanțelor toxice în alimente - controlul calității alimentelor, Ed. Semne, București;
5. Macovei, N., 2000, E-urile și problemele de sănătate, Ed. Asociației, Cristiana București,
6. Bibek, R., Fundamental Food Microbiology, CRC Press, London, New York;
7. Steinhart, C.E., Doyle, M.E., Cochrane, B.A., Food Safety, Ed. Marcel Dekker, inc. New York.

## **Politici și strategii globale de securitate alimentară**

1. Politica securității alimentare în uniunea europeană.
2. Politici nutriționale și politici alimentare
3. Securitatea alimentară – problemă globală a lumii contemporane

### ***Bibliografie:***

1. Constantin Banu et. Al., Manualul inginerului de industrie alimentara, Editura Tehnica, Bucuresti, 2002.
2. Legea nr. 150 din 14 mai 2004
3. Legea privind siguranța alimentelor Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 462 din 24 mai 2004. Legea nr. 412 din 18 octombrie 2004 pentru modificarea și completarea Legii nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 990 din 27 octombrie 2004.
4. Ordinul 1956/1995 privind introducerea și aplicarea sistemului H.A.C.C.P. în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar

Director departament  
conf.dr.chim. Lungu Monica

Decan  
conf.dr.ing. Ciutina Virgil