

Informații post 27 FIATPM

Universitatea	UNIVERSITATEA "AUREL VLAICU" DIN ARAD	
Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului	
Departament	Departamentul de științe tehnice și ale naturii	
Poziția în statul de funcții	poziția 27	
Funcție	Șef lucrări	
Disciplinele din planul de învățământ	<p>Analiza senzorială Merceologie și procesarea produselor agricole Operații unitare în alimentație publică și agroturism Stiluri alimentare Ecologie și ecoturism Ecologie și protecția mediului</p>	
Domeniu științific	Ingineria și Management	
Descriere post	<p>Postul de șef lucrări nr. 27 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 1704 ore anuale, următoarele activități: a) norma didactică; b) norma de cercetare. (2) Norma didactică include următoarele activități: a) activități de predare curs; 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.</p>	
Atributiile/activitățile aferente	<p>a) Activitate didactică</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analiză senzorială – Specializarea IMAPA, Anul de studiu IV, ore curs/săptămână semestrul I: 1, ore lucrări practice/săptămână semestrul I: 1; Specializarea CEPA, Anul de studiu III, ore lucrări practice/săptămână semestrul II: 2; Specializarea IPA, Anul de studiu III, ore lucrări practice/săptămână semestrul II: 2 • Merceologie și procesarea produselor agricole – Specializarea IMAPA, Anul de studiu IV, ore curs/săptămână semestrul I: 2, ore curs/săptămână semestrul II: 2, ore lucrări practice/săptămână semestrul I: 1, ore lucrări practice/săptămână semestrul II: 1 • Operații unitare în alimentație publică și agroturism – Specializarea IMAPA, Anul de studiu II, ore curs/săptămână semestrul II: 1 • Stiluri alimentare – Specializarea IMAPA, Anul de studiu IV, ore curs/săptămână semestrul II: 1, ore lucrări practice/săptămână semestrul II: 1 • Ecologie și ecoturism – Specializarea IMAPA, Anul de studiu I, ore curs/săptămână semestrul II: 2 • Ecologie și protecția mediului – Specializările IPA+CEPA+PCM, Anul de studiu I, ore curs/săptămână semestrul II: 2 <p>b) Alte activități care intră în obligativitatea cadrelor didactice (ore): Examine – 30, Verificare lucrări – 50, Consultații – 70, Întocmire lucrări – 150, Proiecte diplomă - 50</p>	
Salariul minim de încadrare	1565 lei	
Calendarul concursului		
Data publicării anunțului în Monitorul Oficial	2013-07-19	
Perioadă înscriere	Început	Sfârșit
	2013-07-19	2013-09-04
Data susținerii prelegerii	2013-09-19	
Ora susținerii prelegerii	12:00:00	

Locul susținerii prelegerii	Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului, Strada Elena Dragoi, Nr. 2, Arad	
Perioadă susținere a examenelor	Început 2013-09-19	Sfârșit 2013-09-19
Perioadă comunicare a rezultatelor	Început 2013-09-20	Sfârșit 2013-09-20
Perioadă de contestații	Început 2013-09-23	Sfârșit 2013-09-27
Tematica probelor de concurs	<p>Analiză senzorială</p> <ol style="list-style-type: none"> Calitatea senzorială a produselor alimentare Examinarea senzorială a produselor alimentare Metode de analiză senzorială Analiza senzorială a făinii, a produselor de panificație și făinoase Analiza senzorială a fructelor și legumelor proaspete Analiza senzorială a conservelor din legume și fructe Analiza senzorială a zahărului, produselor zaharoase și a mierii de albine Analiza senzorială a berii Analiza senzorială a vinului Analiza senzorială a grăsimilor vegetale Analiza senzorială a ouălor Analiza senzorială a laptelui și a produselor lactate Analiza senzorială a cărnii și a produselor din carne Analiza senzorială a peștelui și a produselor din pește <p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> Apostu, S., Naghiu, A., 2008 - Analiza senzorială a alimentelor, Editura Risoprint, Cluj-Napoca Banu, C. și colab., 2002 - Calitatea și controlul calității produselor alimentare, Editura AGIR, București Banu, C. și colab., 2003 - Principii de drept alimentar, Editura AGIR, București Diaconescu, I., Ardelean, D., Diaconescu, M., 2007 - Merceologie alimentară. Calitate și siguranță, Editura Universitară, București Diaconescu, I., Păunescu, C., 2003 - Analiza senzorială în societățile comerciale, Editura Univers, București Dicu, A.M., Perța-Crișan, S., 2012 - Calitatea și analiza senzorială a alimentelor, Editura Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad Segal, R., Barbu, I., 1982 - Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, București <p>Merceologie și procesarea produselor agricole</p> <ol style="list-style-type: none"> Calitatea și inocuitatea produselor alimentare Managementul securității și siguranței produselor alimentare Sistematica produselor alimentare Cerealele și produsele din cereale Legumele, fructele și produsele derivate Zahărul și produsele zaharoase Băuturile alcoolice Băuturile nealcoolice Grăsimile alimentare Laptele și produsele din lapte Carnea și produsele din carne 	

12. Peștele și produsele din pește

Bibliografie:

1. Ardelean, D., 2000 – Merceologia alimentelor, Editura Bion, Satu Mare
2. Banu, C. și colab., 2002 - Calitatea și controlul calității produselor alimentare, Editura AGIR, București
3. Bologa, N., Burda, A., 2008 – Merceologie alimentară, Editura Universitară, București
4. Diaconescu, I., Ardelean, D., Diaconescu, M., 2007 - Merceologie alimentară. Calitate și siguranță, Editura Universitară, București
5. Lazăr, V., 2006 – Tehnologia păstrării și industrializării produselor horticole, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca
6. Stănciuc, N., Rotaru, G., 2009 – Managementul siguranței alimentelor, Editura Academica, Galați

Operații unitare în alimentație publică și agroturism

1. Amestecarea
2. Sedimentarea
3. Filtrarea
4. Centrifugarea
5. Operații de schimb termic
6. Condensarea
7. Uscarea
8. Distilarea și rectificarea

Bibliografie:

1. Banu, C. și colab., 2008 - Tratat de industrie alimentară, Ed. ASAB, București
2. Banu, C. și colab., 1999 - Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I și II, Editura Tehnică, București
3. Ivan, E., Craiu, I., Onița, N., 2005 – Operații și aparate în industria alimentară, Editura Mirton, Timișoara
4. Ivan, E., Craiu, I., Onița, N., 2005 – Operații și instalații cu transfer de căldură și masă, Editura Mirton, Timișoara
5. Ivan, E., Onița, N., 2005 – Fenomene de transfer, Editura Mirton, Timișoara

Stiluri alimentare

1. Conceperea stilului alimentar
2. Stilul de viață și stilul alimentar
3. Stiluri alimentare după vârstă
4. Stiluri alimentare după nivelul de solicitare a muncii și a mediului ambiant în care se desfășoară
5. Stiluri alimentare după starea de sănătate
6. Stiluri alimentare determinate de materiile prime dominante
7. Stiluri alimentare festive, ceremoniale și protocolare
8. Stiluri alimentare și turismul
9. Stiluri alimentare tradiționale din diverse zone

Bibliografie:

1. Costin, G.M., Segal, Rodica, 2001, Alimente pentru nutriție specială, ed. Academica, Galați
2. Ianchici, R., 2008, Noțiuni teoretice și practice de nutriție umană, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad, ISBN 978-973-752-203-0

	<p>3. Mihele, D., 2008 – Igiena alimentației – Nutriție. Dietoterapie și compoziția alimentelor, Editura Medicală, București</p> <p>4. Vizireanu, Camelia , Istrati, Daniela, 2006, Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Ed. Fundației Universitare, « Dunărea de jos» Galați</p> <p>Ecologie și ecoturism</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ecologia - știință fundamentală și aplicativă 2. Organizarea materiei vii și teoria ecosistemelor 3. Ecologia populației 4. Biotopul în spațiu și timp 5. Biocenoza - component organic al ecosistemului 6. Ecosistemul - unitate structurală și funcțională a ecosferei 7. Ecoturismul și dezvoltarea durabilă 8. Managementul turistic <p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bran, F., Simon, T., Nistoreanu, P., 2000 - Ecoturism, Editura Economică, Bucuresti 2. Duțu, M., 1999 – Ecologie, filozofia naturală a vieții, Editura Economică, București 3. Ionescu, Al., 1993 – Ecologia - Știința ecosistemelor, București 4. Neacsu, N., 2000 - Turismul si dezvoltarea durabilă, Editura Expert, Bucuresti 5. Nistoreanu, P., Tigu, G., Popescu, D., 2003 - Ecoturism si turism rural, Editura ASE, Bucuresti 6. Pârvu, C., 1999 – Ecologie generală, Editura Tehnică, București <p>Ecologie și protecția mediului</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ecologia - stiință fundamentală și aplicativă 2. Organizarea materiei vii și teoria sistemelor 3. Ecologia populației 4. Biotopul în spațiu și timp 5. Bioceneza - component organic al ecosistemului 6. Ecosistemul - unitate structurală a ecosferei 7. Probleme globale de mediu 8. Poluarea și protecția atmosferei 9. Poluarea si protectia solului 10. Poluarea și protecția hidrosferei 11. Epurarea apelor uzate din industria alimentară <p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Berca, M., 2000 - Ecologie generală și protecția mediului, Editura Ceres, București 2. Ionescu, A., 1993 - Ecologia-Știința ecosistemelor, București 3. Muntean, I.O., 2007- Ecologie și protecția mediului, Editura Universitas, Petroșani 4. Pârvu, C., 1999 - Ecologie generală, Editura Tehnică, București 5. Șchiopu, D., 1997 - Ecologie și protecția mediului, Editura Didactică și Pedagogică, București
Descrierea procedurii de concurs	Comisia de concurs evaluează candidatul din perspectiva următoarelor aspecte: relevanța și impactul rezultatelor științifice ale candidatului;

	<p>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. O 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. 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>
<p>Lista completă a documentelor pe care candidații trebuie să le includă în dosarul de concurs</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) 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. 2) 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. 3) Curriculum vitae al candidatului în format tipărit și în format electronic pe CD; 4) Lista de lucrări ale candidatului în format tipărit și în format electronic pe CD. 5) Fișa de verificare a îndeplinirii standardelor universității de prezentare la concurs al cărui format standard este prevăzută în metodologia de concurs proprie afișată pe site-ul universității. Fișa de verificare este completată și semnată de către candidat. 6) Documente referitoare la deținerea diplomei de doctor: copia 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; 7) 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; 8) 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; 9) Copii legalizate ale altor diplome care atestă studiile candidatului (diploma de licență și foaia matricolă) 10) 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; 11) 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 12) 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>Adresa unde se transmite dosarul de concurs</p>	<p>Universitatea Aurel Vlaicu din Arad, B-dul Revoluției, nr.77, Arad cod 310130</p>
<p>Comisie</p>	<p>Președinte: conf.dr.ing. Ciutina Virgil Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad Membri: conf.dr.ing. Calinovici Ioan, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad</p>

	<p>conf.dr.chim. Lungu Monica, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad ș.l. dr.ing. Mureșan Claudia, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad ș.l. dr.ing. Palcu Sergiu, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad</p> <p>Membrii supleanți: Conf. dr.ing. Chambree Dorina, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad ș.l.dr.ing. Dicu Anca, Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad</p>
Metodologie	Metodologia proprie este afișată pe site-ul UAV

Director departament
 conf.dr.chim. Lungu Monica

Decan
 conf.dr.ing. Ciutina Virgil