Informaţii importante legate de derularea concursurilor, postate conform art. 7, alin 9 al H.G. 1339/2023

FACULTATEA DE AGRONOMIE

Departamentul D - 31 INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ȘI ALIMENTARĂ

Descrierea postului scos la concurs:
Postul Asistent universitar, poziția 36
Disciplina (disciplinele):

- **Utilaje în industria alimentară**;
- **Elemente de inginerie mecanică**;
- **Analiza senzorială II**;
- **Chimia alimentelor**;
- **Tehnologii generale în industria alimentră I**;;
- **Principii și metode de conservare a produselor alimentare II**;
- **Tehnologii generale în industria alimentră II**;
- **Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare**;
- **Biotehnologii speciale**;
- **Igiena societăților din industria alimentară**;
- **Managementul calității**;
- **Merceologia produselor alimentare**;

Domeniul științific: Științe Inginerești – Ingineria Resurselor Vegetale și Animale

Atribuţiile/activităţile aferente postului scos la concurs, incluzând norma didactică şi tipurile de activităţi incluse în norma didactică, respectiv norma de cercetare:

I. Normă didactică:

Activitate de predare	0 ore;
Activităţi lucrări practice	429,52 ore;
Activităţi de evaluare	74,84 ore.

Total = 504 ore / Media săptămânală 18 ore convenţionale

II. Activități de predare științifică și metodică și alte activități în interesul învățământului 972 ore.

III. Normă de cercetare 300 ore (elaborarea comunicărilor ştiinţifice, redactarea de studii şi articole, editare cărţi, participări la manifestări ştiinţifice naţionale şi internaţionale)

Salariul minim de încadrare a postului didactic la momentul angajării
Asistent universitar: 6520 RON

Tematica probelor de concurs, inclusiv a prelegerilor, cursurilor sau altor asemenea sau tematicile din care comisia de concurs poate alege tematica probelor susţinute efectiv:

1. Refrigerarea produselor alimentare
2. Spălarea materiilor prime
3. Sisteme de Politici de Calitate la alimente: DOP, STG, IGP
4. Tehnologii extractive. Tehnologia zahărului
5. Tehnologii fermentative. Tehnologia vinurilor albe de calitate superioară
6. Tehnologia obținerii vinurilor roșii de calitate superioară.
7. Tehnologia obținerii vinurilor rose de calitate superioară

8. Tehnologia obținerii sucurilor de legume/ fructe
9. Tehnologii de procesare alimente – în sistem ecologic
10. Tehnologii de panificație
11. Tehnologia laptelui de consum
12. Tehnologia preparatelor tradiționale din carne
13. Proteinele şi rolul lor în alimentaţie; Surse alimentare de proteine
14. Glucidele şi rolul lor în alimentaţie; Surse alimentare de glucide
15. Lipidele şi rolul lor în alimentaţie; Surse alimentare de lipide
16. Caracterizarea merceologică a laptelui
17. Caracterizarea merceologică a uleiul de floarea soarelui
18. Caracterizarea merceologică a mierii
19. Potențialul actinobacteriilor ca surse pentru aplicații biotehnologice
20. Biotehnologia cărnii cultivate în laborator
21. Ambalaje biotehnologice inteligente
22. Uscarea cărnii și a produselor din carne
23. Sterilizarea termică a produselor
24. Tehnici de conservare prin ambalare inteligentă

Bibliografie selectivă:

1. Banu, C, şi colab., 1990, Exploatarea, întreţinerea şi repararea utilajelor din industria cărnii, Editura Tehnică, Bucureşti
2. Banu, C, şi colab., 2002, Manualul inginerului de industrie alimentară, Editura Tehnică, Bucureşti
3. Banu C., 2002, Tratat de chimia alimentelor, Editura AGIR, Galați
4. Banu, C. și colab., 2004. Biotehnologii în industria alimentară, Editura Tehnică, Bucureşti
5. Belitz, H.-D.; Grosch, W.; Schieberle, P., 2004, Food chemistry, Springer Verlag, Berlin
6. Bonciu E., 2024. Merceologia produselor alimentare convenționale și eccologice. Editura Sitech, Craiova
7. Chiş A. și colab., 2008. Studiul mărfurilor şi asigurarea calităţii. Editura Alma Mater, Cluj-Napoca
8. Jurcoane Ș. și colab., 2006. Tratat de biotehnologie. Editura Tehnică, Bucureşti
9. Leonte M., Florea T., 1998, Chimia alimentelor, vol. I, Editura Pax Aura Mundi, Galați
10. Mărcuță L., 2023. Merceologia produselor alimentare. Editura Ex Terra Aurum, București
11. Săvescu P., 2008, Tehnologii folosite la obţinerea zahărului din sfecla de zahăr, Editura Sitech, Craiova
12. Săvescu P., 2009, Metode moderne de analize fizico-chimice utilizate în procesul de obţinere a zahărului, Editura Universitaria, Craiova
13. Săvescu P., 2025, Tehnologii generale în industria alimentară (I și II) Aplicații Practice, Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova, suport electronic
14. Săvescu P., 2026, Tehnologia laptelui și a produselor derivate – Note de Curs online
15. Săvescu P., Preda M., 2009, Studiu privind îmbunătăţirea proceselor redox care apar la prelucrarea laptelui, Editura Universitaria, Craiova
16. Scorei R. și colab, 1998, HACCP, Ghid practic pentru industria agro-alimetară, Editura Aius, Craiova
17. Vladu M., 2008, Procesarea producției animaliere, Editura Beladi, Craiova
18. Vladu M., 2020, Principii și metode de conservare a produselor alimentare de origine animală, Editura Beladi, Craiova

19. Vodnar D. C., 2013. Notiuni de Biotehnologii Alimentare. Editura Academic Press, ClujNapoca
20. Regulamentele EU din domeniu

DECAN,
Prof. univ. dr. ing. Aurel Liviu OLARU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Conf. univ. dr. ing. Radu-Lucian PÂNZARU