



ANUNȚ

Universitatea pentru Științele Vieții ”Ion Ionescu de la Brad” din Iași organizează concurs pentru ocuparea **unui post vacant, pe perioadă determinată** (cf. HG 1027/2014): **de inginer debutant S** în cadrul Facultății de Agricultură, Departamentul de Tehnologii alimentare.

1. Documentele solicitate:

- a) cerere de înscriere la concurs adresată Rectorului;
- b) copia actului de identitate, certificat de naștere, certificat de căsătorie sau orice alt document care atestă identitatea, potrivit legii, după caz;
- c) copiile documentelor care să ateste nivelul studiilor și ale altor acte care atestă efectuarea unor specializări, precum și copiile documentelor care atestă îndeplinirea condițiilor specifice ale postului solicitat de autoritatea sau instituția publică;
- d) carnetul de muncă sau, după caz, adeverințele care atestă vechimea în muncă, în meserie și/sau în specialitatea studiilor, în copie;
- e) cazier judiciar;
- f) adeverință medicală care să ateste starea de sănătate corespunzătoare postului vizat, eliberată cu cel mult 6 luni anterior derulării concursului de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate;
- g) curriculum vitae.

Actele prevăzute la alin. 1 lit. b)-d) vor fi prezentate și în original în vederea verificării conformității copiilor cu acestea.

Dosarele de concurs se vor depune până la data de **28.09.2021, ora 16⁰⁰**, la sediul instituției – Serviciul Resurse Umane.

2. Condiții generale și specifice de participare la concurs :

a) Condiții generale :

- are cetățenia română, cetățenie a altor state membre ale Uniunii Europene sau a statelor aparținând Spațiului Economic European și domiciliul în România;
- cunoaște limba română, scris și vorbit;
- are vârsta minimă reglementată de prevederile legale
- are capacitate deplină de exercițiu;
- îndeplinește condițiile de studii și, după caz, de vechime sau alte condiții specifice potrivit cerințelor postului scos la concurs;
- nu a fost condamnată definitiv pentru săvârșirea unei infracțiuni contra umanității, contra statului ori contra autorității, de serviciu sau în legătură cu serviciul, care împiedică înfăptuirea justiției, de fals ori a unor fapte de corupție sau a unei infracțiuni săvârșite cu intenție, care ar face-o incompatibilă cu exercitarea funcției, cu excepția situației în care a intervenit reabilitarea.

b) Condiții specifice:

- studii universitare superioare absolvite cu diplomă de licență în domeniul Ingineria produselor alimentare;
- cunoștințe de operare PC;
- vechime în specialitatea studiilor – nu necesită;

3. Etapele desfășurării concursului:

a) Selecția dosarelor:

- comunicarea rezultatelor: **Joi, 30.09.2021, până la ora 16⁰⁰**;
- depunerea contestațiilor în urma selecției dosarelor: Vineri, 01.10.2021, până la ora 12⁰⁰;
- afișarea rezultatelor în urma rezolvării contestațiilor: Vineri, 01.10.2021, până la ora 16⁰⁰;

b) Proba scrisă:

- locul desfășurării concursului: sediul U.Ș.V. Iași;
- data și ora desfășurării: **Joi, 07.10.2021, ora 9⁰⁰**;
- comunicarea rezultatelor la proba scrisă: Joi, 07.10.2021, până la ora 16⁰⁰
- depunerea contestațiilor în urma afișării rezultatelor la proba scrisă: Vineri, 08.10.2021, până la ora 12⁰⁰;
- afișarea rezultatelor în urma rezolvării contestațiilor: Vineri, 08.10.2021, până la ora 16⁰⁰;

b) Interviu:

- locul desfășurării interviului: sediul U.Ș.V. Iași;
- data și ora desfășurării: **Luni, 11.10.2021, ora 9⁰⁰**;
- comunicarea rezultatelor la interviu: Luni, 11.10.2021, până la ora 16⁰⁰;
- depunerea contestațiilor în urma afișării rezultatelor la interviu: Marți, 12.10.2021, până la ora 12⁰⁰;
- afișarea rezultatelor în urma rezolvării contestațiilor: Marți, 12.10.2021, până la ora 16⁰⁰;

Afișarea rezultatelor finale: Miercuri, 13.10.2021, până la ora 16⁰⁰;

4. Tematica concursului:

- 1.Determinarea acidității la făinuri obținute din cereale
- 2.Determinarea capacității de hidratare la făina de grâu
- 3.Determinarea umidității la făinuri
- 4.Determinarea glutenului umed la făinuri
- 5.Determinarea porozității produselor de panificație
- 6.Determinarea volumului pâinii cu aparatul Fornet
- 7.Creșterea în volum a pastelor
- 8.Characteristicile fizico-chimice la pâine
- 9.Determinarea conținutului de legume raportat la masa netă
- 10.Determinarea acidității la sucuri, dulceață, suc de tomate
- 11.Determinarea substanței uscate solubile la sucuri, suc de tomate, nectar, gem, etc.
- 12.Determinarea zaharozei prin extracție cu apă la cald.
- 13.Characteristicile fizico-chimice la ciocolata obținută industrial
14. Determinarea alcalinității la ciocolată
- 15.Determinarea învelișului și a umpluturii la bomboanele de ciocolată cu umplutură
- 16.Determinarea densității la uleiuri comestibile
- 17.Determinarea substanței uscate solubile la uleiuri comestibile
- 18.Microbiologia conservelor de fructe/legume, microbiologia produselor din carne și lapte, a condimentelor, a produselor făinoase. Microorganisme de alterare -tehnici și metode de control microbiologic.
19. Igiena întreprinderilor din industria alimentară: teste de sanitație și tehnici de securitate alimentară.
- 20.Expertiza și identificarea falsificărilor la cafea, sucuri de fructe/legume, condimente.

5. Bibliografia:

1. Radu Steluța-2012-Caiet de lucrări practice-Tehnologia produselor făinoase partea I, Editura PIM, ISBN: 978-973-7783-29-5;

2. Radu Steluța-2012- Caiet de lucrări practice-Tehnologia prelucrării produselor vegetale II, Editura PIM, ISBN: 978-606-520-772-1;
3. Radu Steluța – 2013-Expertiza produselor alimentare derivate din materii prime vegetale, Editura PIM, ISBN: 978-606-13-1207-8;
4. Oana Emilia Constantin -2018-Microbiologie specială. Principii, aplicații și analize de laborator, Editura Galați University Press;

**PREȘEDINTE COMISIE,
Conf. dr. Petru Marian CÂRLESCU**

