

FORMULARUL INTRODUCERE POST NOU

Formularul va conține următoarele câmpuri:

Nume câmp	Descriere
Universitatea	Universitatea din Oradea
Facultatea	Facultatea de Protecția Mediului
Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
Poziția în statul de funcții	33
Funcție	Postul figurează în statul de funcții al departamentului, aprobat pentru anul universitar 2013-2014. Numărul total de ore convenționale de activități didactice directe pe săptămână este de 10
Discipline din planul de învățământ	Tehnologii de prelucrare a produselor agroalimentare și impactul lor ecologic II Tehnologii de prelucrare a produselor agroalimentare și impactul lor ecologic I Tehnologii de prelucrare a produselor agroalimentare și impactul lor ecologic II Materii prime animale Materii prime animale
Domeniu științific	Ingineria produselor alimentare
Descrierea postului scos la concurs	Postul conține 2 ore convenționale de curs la disciplina Tehnologii de prelucrare a produselor agroalimentare și impactul lor ecologic II de la programul de studii ISBE, 3 ore convenționale de lucrări practice la disciplina Tehnologii de prelucrare a produselor agroalimentare și impactul lor ecologic I, 2 ore convenționale de lucrări practice la disciplina Tehnologii de prelucrare a produselor agroalimentare și impactul lor ecologic II de la programul de studii ISB II, 2 ore convenționale de curs la disciplina Materii prime animale de la programul de studii TPPA și o oră convențională de lucrări practice la disciplina Materii prime animale de la programul de studii TPPA.

Atribuții	1. Susținerea orelor de curs și seminar, în conformitate cu planul de învățământ și fișele disciplinelor. 2. Verificarea studenților pe parcurs și evaluarea finală. 3. Coordonarea activităților practice ale studenților. 4. Îndrumarea studenților pentru elaborarea lucrărilor de licență. 5. Coordonarea unor lucrări științifice studențești. 6. Participarea la activitatea de cercetare științifică a departamentului și publicarea de lucrări științifice. 7. Participarea directă la toate activitățile Departamentului, ale Facultății și ale Universității
Salariul de încadrare	-
Data publicării anunțului în monitorul oficial	10.06.2014
Perioada de început și sfârșit de înscriere	10.06.2014 – 18.08.2014
Data, ziua din săptămână și ora susținerii prelegerii	08.09.2014, luni, 12.00
Locul susținerii prelegerii	Universitatea din Oradea, Facultatea de Protecția Mediului, B-dul General Magheru, nr. 26, etaj I, sala 203
Datele de susținere a probelor de concurs, inclusiv a prelegerilor, cursurilor etc.	08.09.2014, luni, 12.00 - Prelegerea 08.09.2014, luni, 14.00 – Propunerea de dezvoltare a carierei
Data de comunicare a rezultatelor	08.09.2014
Perioada de început și sfârșit de contestații	09.09.2014 – 15.09.2014
Tematica probelor de concurs	Tehnologii de prelucrare a produselor agroalimentare și impactul lor ecologic 1. Clasificarea operațiilor de prelucrare a materiei prime utilizate în industria alimentară 2. Procesul tehnologic. Bilanțul de materiale, consumul specific și randamentul de fabricație în procesul tehnologic 3. Tehnologia de obținere a coloranților și aromatizanților utilizați în prepararea

- produselor alimentare
4. Tehnologia prelucrării și valorificării legumelor
 5. Tehnologia prelucrării și valorificării fructelor
 6. Tehnologia prelucrării vinului
 7. Tehnologia berii și a malțului
 8. Tehnologia prelucrării conservelor din fructe și legume
 9. Tehnologii de prelucrare a produselor cu ajutorul enzimelor sau microorganismelor
 10. Tehnologii de conservare a produselor alimentare de origine animală
 11. Tehnologia prelucrării produselor lactate fermentate
 12. Tehnologia prelucrării smântânii și untului
 13. Tehnologia și controlul calității cărnii materie primă
 14. Tehnologia prelucrării și păstrării preparatelor din carne
 15. Tehnologia prelucrării produselor de panificație
 16. Tehnologia prelucrării zahărului
 17. Tehnologia uleiurilor vegetale alimentare
 18. Tehnologia băuturilor nealcoolice și a apelor minerale
 19. Tehnologia și controlul calității produselor agricole

Bibliografie

1. APAHIDEAN, AL.S. și colab., Legumicultura specială, 1999, Tipo Agronomia, Cluj-Napoca.
2. APAHIDEAN, AL.S. și colab., Legumicultura specială, 2001, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca.
3. APAHIDEAN, AL.S. și colab., Legumicultura specială, vol. I. 2000, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
4. APAHIDEAN, MARIA și colab., Legumicultura specială, vol. II, 2000, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
5. BANU C. ș.a., Biotehnologii în industria alimentară, 1987, Editura Tehnică, București.
6. BANU C. ș.a., Folosirea aditivilor în industria alimentară, 1985, Editura Tehnică, București.
7. BANU C. ș.a., Probleme ale calității produselor alimentare, 1997, Universitatea Galați.
8. BANU C. ș.a., Tehnologia cărnii și subproduselor, 1980, Editura Didactică și Pedagogică, București.
9. BANU C. și colab. Progrese tehnice, tehnologice și

științifice în industria alimentară, vol. I, 1992, Editura Tehnică București.

10. BANU C. și colab., Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol. II, 1993, Editura Tehnică, București.

11. BANU C. și colab., Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I, 1998, Editura Tehnică, București.

12. BANU C. și colab., Manualul inginerului din industria alimentară. vol. II, 1999, Editura Tehnică, București.

13. BANU O, BORDEI DESPINA, COSTIN GH., SEGAL B. Influența proceselor tehnologice asupra calității produselor alimentare, vol. I, 1974, Editura Tehnică, București.

14. BANU, C., și colab., Manualul inginerului de industrie alimentară, 2002, Editura Tehnică București.

15. BORDEI DESPINA. R. BURLUC, Îndrumar - Tehnologia și controlul calității în industria panificației, 1998, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați.

16. CIOFU, RUXANDRA și colab., Tratat de Legumicultura, 2003, Editura Ceres, București.

17. COSTIN G., Tehnologia laptelui și a produselor lactate, 1965, Editura Didactică și Pedagogică, București.

18. COSTIN. I., Tehnologii de prelucrare a cerealelor în industria morăritului, 1983, Editura Tehnică, București.

CROITOR NICOLETA, LENCO GABRIELA, Tehnologia generală a industriei alimentare – îndrumar de lucrări practice, 2005, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați.

19. DOMȘA F., ILIESCU L., Tehnologia zahărului, 1973, Editura Tehnică București.

20. DUMITRIU MATILDA, Influența proceselor tehnologice asupra calității produselor alimentare, vol. II., 1979, Editura Tehnică București.

21. FAZECAS, I., Sfecla pentru zahăr. Fitotehnie, 1983, EDP, București.

22. FILIMON, N., GHEORGHIU V., LEVINȚA, G., RADU, F., RÂPEANU, R., ANIȚIA, N., DIMA, E., Tehnologia produselor alimentare, 1973, Editura Didactică și Pedagogică București.

24. GHERGHI, A. și colab., Menținerea calității legumelor și fructelor în stare proaspătă, 1979, Editura Tehnică, București.

25. GHERGHI, A. și colab., Păstrarea și valorificarea fructelor și legumelor, 1973, Editura Ceres, București.

26. GIURCĂ, V., GIUREA, A. M., Factori care influențează proprietățile de panificație ale grâului, 2002, Editura AGIR, București.

27. IURCĂ IONEL MIRCEA, Ghid practic de tehnologia cărnii și a produselor din carne, 2001, Editura ICPIAF Cluj Napoca.

28. IURCĂ IONEL MIRCEA, RĂDUCU CAMELIA MARIA, Ghid practic de tehnologia industrializării laptelui și a produselor lactate, 2000, Editura ICPIAF

	Cluj Napoca. 29. LUKIANOV, V.V., Tehnologia fabricației pastelor făinoase, 1964, I.D.T. București. 30. MARCA. Gh., Tehnologi produselor horticoale, 2003, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca. 31. MODORAN CONSTANȚA, Fabricarea pâinii și a produselor proaspete de patiserie, 2005, Editura EIKON Cluj-Napoca. 32. MODORAN CONSTANȚA, Tehnologia produselor făinoase, 2003, Editura Academicpres Cluj-Napoca. 33. MODORAN, D., Tehnologii fermentative vol.I, 2002, Editura ICPIAF Cluj-Napoca. 34. MOLDOVEANU, GH., Tehnologia panificației, 1978, Editura Didactică, București. 35. MORARU C, DRĂGUȚA GEORGESCU, I. DANCIU, Metode de analiză la cereale, făinuri și produse derivate, vol. I, 1975, Universitatea Galați. 36. MORARU C, DRĂGUȚA GEORGESCU, I. DANCIU. Metode de analiză la cereale, făinuri și produse derivate, vol. III, 1983, Universitatea Galați. 37. MUGEANU, ALICE, ADLER, TINA, SINGER, M, Tehnologia produselor alimentare, 1975, Editura Didactică și Pedagogică București. 38. MUSTE, SEVASTIȚA, Materii prime vegetale, vol.1., 2001, Editura Risoprint, Cluj-Napoca 39. MUSTE, SEVASTIȚA, Materii prime vegetale, vol.II, 2002, EdituraRisoprint, Cluj-Napoca. 40. OȚEL I., Melode moderne de fabricarea preparatelor de carne, 1966, 41. OȚEL, I., PAVEL, O., IONESCU, R., Tehnologia cărnii, 1977, Editura Didactică și Pedagogică București. 42. SEGAL B., CROITOR N., Ambalaje pentru industria alimentară, 1989, Universitatea din Galați. 43. TOFANĂ MARIA, Aditivii alimentari și conservabilitatea, 2003, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca. 44. VOICAN, V. și colab., Cultura protejată a legumelor în sere și solarii, 1998, Editura Ceres, București. 45. Atanasie I., Ionașcu I., Pâslaru C., Dicționar de merceologie-terminologie generală. Ed. ASE, București, 1996. 48. Bara Lucian Calitatea vieții. Ed. Universității din Oradea, 2007. 47. C., Florescu – Marketing. Ed. Grupul Academic de Marketing și Management, București, 1992. 48. Ciurea S., Drăgulănescu N., Managementul calității totale. Ed. Economică, București, 1996. 49. Cristian Cepoiu – Dreptul la alegere liberă a produselor cumpărate și ipoteza cumpărătorului irațional, Revista Monitorul comerțului românesc, nr. 4/1996. 50. Diaconescu I., Mercologie alimentară, Ed. Eficient, București, 1998. 51. Dinu V., - Standardizarea și certificarea produselor-o simbioză profitabilă pentru protecția
--	--

intereselor consumatorilor, Ed. Economică, București, 1999.

52. Else Christine Aichellburg – O nouă praradigmă pentru societatea viitoare: marketing ecologic, Teză de doctorat, București, 1992.

53. George Kress – Marketing Research, ediția a III, Prentice-Hall, p. 27-29, 1998.

54. H.G. 415/2000 privind caracterizarea, clasificarea și marcarea produselor din sticlă și cristal în vederea comercializării acestora, în M.O. 264/iunie 2000.

55. H.G. DT. 784/1996 modificată și completată prin H.G. DT: 953/1999 pentru aprobarea normelor metodologice privind etichetarea produselor alimentare.

56. Hilary French – Comerțul și mediul natural, Revista Sinteza, nr.100/1994.

57. Ion Petrescu. Managementul mediului. Ed. Expert, București, 2005.

58. Ionescu, S., - Excelența industrială. Practica și teoria calității. Ed. Economică, București, 1998.

59. Ionica M., - Economia serviciilor. Ed. Uranus, București, 1999.

60. Jivan Al., - Serviciile moderne – O promovare pentru teoria și practica economică. Ed. Mitron, Timișoara, 1996.

61. OMS nr. 975/1998 privind aprobarea normelor igienico-sanitare pentru alimente.

62. Olaru M., Schileru I., Pamfilie R., Băietoniu P., Părăian E., Purcărea A., Fundamentele științei mărfurilor. Ed. Expert, București, 1998.

63. Olaru M., (coord.) – Managementul calității. Concepte și principii de bază. Ed. ASE, București, 1999.

64. 19. Olaru M., Schileru I., Pamfilie R., Băietoniu P., Părăian E., Purcărea A., Fundamentele științei mărfurilor. Ed. Expert, București, 1999.

65. Pamfilie R., Estetica mărfurilor. Ed. ASE, București, 1997.

66. Pamfilie R., Garantarea calității și protecția consumatorilor de alimente în Managementul calității și protecția consumatorilor. Ed. ASE, Vol. 3, București, 1997.

67. Parker G.,W., Costurile calității, traducere Voicu D. Ed. Codex, București, 1998.

68. Patriche D., (coord). Protecția consumatorilor. Ed. Monitorul Oficial, București, 1998.

69. Purcărea A. Ambalajul-atitudine pentru calitate. Ed. Expert, București, 2000.

70. S., Ciurea – Managementul calității totale. Ed. Economică, București, 1995.

71. Standardul ISO 9000:2000 – Sistem de management al calității – Principii de bază și vocabular.

72. Standardul ISO 9000-1:1994 Standarde pentru managementul calității și asigurarea calității – partea –I: Ghid pentru selecție și utilizare.

73. Standardul ISO 9001: 1994 – Sistemele calității – Model pentru asigurarea calității în proiectare, dezvoltare, producție, montaj și service.

74. Standardul ISO 9001:2000 – Sistem de management al calității – Cerințe.

75. Standardul ISO 9003:1994 – Sistemele calității – Model pentru asigurarea calității în inspecție și încercări finale.

76. Standardul ISO 9004:1/1994 – Managementul calității și elementele sistemului calității, Partea 1. Ghid.

77. Standardul ISO 9004:2/1994 – Managementul calității și elementele sistemului calității, Partea 2. Ghid pentru servicii.

78. Standardul ISO 9004:2000 – Sistem de management al calității. Ghid pentru îmbunătățirea performanțelor.

79. Țânțica Petre, Gabriela Iordache. Studiul calității produselor și serviciilor. Ed. Niculescu SRL, 2002.

80. Țânțica Petre. Studiul calității produselor și serviciilor. Ed. Niculescu ABC, 2003.

Materii prime animale

1. Caracteristici fizice ale laptelui de vacă (densitate, vâscozitate, aciditate, pH)

2. Proteinele din compoziția laptelui

3. Substanța grasă din compoziția laptelui

4. Zaharurile din compoziția laptelui

5. Compoziția microbiologică generală a laptelui

6. Schema de obținere a laptelui de consum pasteurizat, transformări ale componentelor laptelui la omogenizare

7. Transformări ale componentelor laptelui în timpul tratamentului termic, regimul de pasteurizare

8. Macroanatomia musculaturii striate

9. Structura și ultrastructura fibrei musculare

10. Compoziția chimică a țesutului muscular

11. Proteinele țesutului muscular

12. Lipidele țesutului muscular

13. Substanțele extractive

14. Substanțele minerale și vitaminele țesutului muscular

15. Structura și compoziția chimică a țesutului conjunctiv

16. Structura și compoziția chimică a țesutului gras

17. Structura și compoziția chimică a țesutului osos

18. Structura țesutului osos
19. Compoziția chimică a țesutului osos
20. Specializarea metabolică și contractilă a mușchilor. Metabolismul energetic în țesutul muscular in vivo.
21. Specializarea metabolică și contractilă a mușchilor
22. Metabolismul energetic în țesutul muscular in vivo
23. Metabolismul glicogenului și mecanisme de reglare
24. Transformările postsacrificare ale mușchiului
25. Considerații generale
26. Transformările care au loc în țesutul muscular postsacrificare în etapa de rigiditate
27. maturarea cărnii
28. Carnea de bovine
29. Carnea de porcine
30. Rase de animale furnizoare de carne
31. Factorii care influențează producția de carne a animalelor ce se abatorizează
32. Factorii de creștere și îngrășare care influențează calitatea cărnii

Bibliografie

1. BANU C. și colab., 1993, Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol., II, Ed. Tehnică București
2. BANU C. și colab., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, *Ed Agir, București.*
3. BANU C. și colab., 2002, Manualul inginerului de industrie alimentară, *Ed. Tehnică, București.*
4. BANU C. și colab., 2004, Principiile conservării produselor alimentare, *Ed. Agir, București.*
5. BANU C. și colaboratorii; 1999; Procesarea industrială a cărnii; Editura Tehnică București;
6. BANU, C., și colab., Manualul inginerului de industrie alimentară, 2002, Editura Tehnică București;
7. Bara Vasile, Tehnologia prelucrării produselor agricole, Ed. Academic Pres

- Cluj- Napoca, 2002;
8. Chințescu G. – Îndrumător pentru tehnologia produselor lactate. Ed. Tehnică București, 1982.
 9. Banu Constantin, Tratat de Industrie Alimentară-Tehnologii alimentare, Editura ASAB București 2009.
 10. BANU CONSTANTIN, coordonator, 2008, Tratat de industrie alimentară, Probleme generale, Ed. ASAB, București
 11. Cornelia Petroman – Procesarea materiilor prime. Ed. Mirton Timișoara, 1999.
 12. DAMS CATHERINE; 1990; Use of HACCP in Meat and Poultry Inspection, Food Technology,
 13. DANIELS R.W.; 1991; Applying HACCP to New-Generation Refrigerated Foods at Retail and Beyond, Food Technology 6,
 14. Emil Racolta, Tehnologii generale in industria alimentara. Aplicatii si calcule tehnologice, Editura RISOPRINT Cluj-Napoca, 2006
 15. FILIMON, N., GHEORGHIU V., LEVINȚA, G., RADU, P., RAPEANU, R., ANIȚIA, N..DIMA, E., Tehnologia produselor alimentare, 1973, Editura Didactică și Pedagogică București;
 16. Maria Șandor – Controlul tehnologic al materiilor prime animale – Lucrări practice. Ed. Universității din Oradea, 2008.
 17. Mihail Stănciulescu ș.a., Producțiile Animale, Editura Ceres, București 1981.
 18. Mihaiu M. și Mihaiu, Ramolice.- Laptele și controlul calității sale. Editura Risoprint, Cluj Napoca, 1998.
 19. MUGEANU, ALICE, ADLER, TINA, SINGER, M, Tehnologia produselor alimentare, 1975, Editura Didactică și Pedagogică București;
 20. SEGAL, B., BALINT CONSTANȚA, 1982, Procedee de îmbunătățire a

	calității produselor alimentare, Ed. Tehnică, București.
Descrierea procedurii de concurs	Metodologia de concurs este afișată pe siteul www.uoradea.ro
Lista de documente	1. Cererea de înscriere la concurs, înregistrată la Universitatea din Oradea, semnată de candidat însoțită de o declarație pe proprie răspundere privind veridicitatea informațiilor prezentate în dosar - model tip 2. Curriculum vitae al candidatului în format scris și în format electronic conform Metodologiei cadru cu completările și modificările ulterioare, art. 14. 3. Lista de lucrări a candidatului în format scris și în format electronic conform Metodologiei cadru cu completările și modificările ulterioare, art. 15. 4. Fișa de verificare a îndeplinirii standardelor de prezentare la concurs și/sau de ocupare a postului conform standardelor minimale în vigoare. 5. Copia legalizată a diplomei de doctor și, în cazul în care diploma de doctor originală a fost obținută în străinătate, atestatul de recunoaștere sau echivalarea acesteia de către statul român. 6. Copii ale altor diplome care atestă studiile candidatului: diploma de bacalaureat sau atestat de recunoaștere, diplomă de licență sau atestat de recunoaștere, diplomă de master sau atestat de recunoaștere - se vor prezenta documentele în original pentru conformitate. 7. Foile matricole, suplimente de diplomă sau situațiile școlare eliberate pentru fiecare ciclu de studii - se vor prezenta documentele în original pentru conformitate. 8. Copia cărții de identitate sau pașaportului sau a altui document de identitate întocmit într-un scop echivalent cărții de identitate ori pașaportului. 9. În cazul în care candidatul și-a schimbat numele, copii după documente care atestă schimbarea numelui - certificat de căsătorie sau dovada schimbării numelui. 10. Certificat medical din care rezultă că este apt să desfășoare activitate didactică. 11. Declarație pe proprie răspundere a

	candidatului că nu se află în nici o situație de incompatibilitate prevăzută în Legea 1/2011 (Legea Educației Naționale) și Metodologia cadru emisă la nivel național cu completările și modificările ulterioare - model tip. 12. Rezumatul tezei de doctorat maxim o pagină, în limba română și limba engleză. 13. 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. 14. Lista referenților, pentru posturile de conferențiar universitar și profesor universitar. 15. Pentru ocuparea posturilor din învățământul superior medical de șef de lucrări sau conferențiar, trebuie îndeplinită suplimentar condiția de deținere a titlului de medic specialist, iar candidații la concursul pentru ocuparea postului de profesor universitar trebuie să aibă și titlul de medic primar (fac excepție posturile de la disciplinele care nu au corespondent în rețeaua Ministerului Sănătății și cele de la disciplinele preclinice). 16. Propunere de dezvoltare a carierei universitare a candidatului, atât din punct de vedere didactic cât și din punct de vedere al activităților de cercetare științifică, la facultățile care au ca probă de concurs această prelegere publică.
Adresa unde se trimite dosarul de concurs	Departamentul de Resurse Umane, Universitatea din Oradea, str. Universității, nr. 1, Oradea
Comisie	Președinte PROF. UNIV. DR. ING. MINTAȘ IOAN Membrii PROF. UNIV. DR. ING. SARCA GHEORGHE, CONF. UNIV. DR. VENIG AURORA CONF. UNIV. DR. ING. ȘANDOR MARIA, ȘEF LUCRĂRI DR. ING. TIMAR ADRIAN,

	Membri supleanți ȘEF LUCRĂRI DR. ING. BEI MARIANA ȘEF LUCRĂRI DR. ING. RUSKA LASZLO
Metodologie	Se încarcă fișiere cu extensia doc, docx sau PDF. Mărimea maximă acceptată a unui fișier este de 10MB.

Toate posturile adăugate vor avea status „în așteptare” până când un reprezentant al ministerul îl va aproba pentru afișare pe pagina principală a site-ului.

Nota. Se vor putea încărca numai fișiere de tip doc, docx și PDF iar mărimea maxima este de 10MB per fișier.