

Universitatea	UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIETII „REGELE MIHAI I ” DIN TIMIȘOARA
Facultatea	Inginerie alimentară
Departament	Știința Alimentului
Poziția în statul de funcții	19/II
Funcție	Asistent universitar
Disciplinele din planul de învățământ	Controlul calității produselor de origine vegetală Controlul și asigurarea calității în industria alimentară (I) Controlul și expertiza produselor alimentare (I) Fizică (I) Operații unitare în industria alimentară (II)
Domeniu științific	Științe ingineresti, Ingineria resurselor vegetale și animale, Ingineria produselor alimentare.
Tematica probelor de concurs	<p>Subiecte proba scrisă:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caracteristici de calitate/autenticitate ale pastelor făinoase și metode de analiză. Bazele fizico-chimice ale calității culinare ale pastelor făinoase; 2. Uleiurile vegetale-caracteristici și metode de analiză pentru testarea calității/autenticității; 3. Caracteristici de calitate a sucurilor de fructe, nectarurilor și pireurilor din fructe; 4. Elemente de fizică moleculară și termodinamică; 5. Elemente de mecanica fluidelor; 6. Cristalizarea: definiție, randament, grad de suprasaturare, mecanism, procedee de cristalizare. 7. Distilarea: definiție, tipuri de amestec, ecuații de echilibru, volatilitatea, distilarea simplă și în echilibru; 8. Caracteristici de calitate a berii și vinului, definiții ale produselor și proceselor de producție; legislație UE; caracteristici de calitate și metode de analiză; <p>Subiecte proba orală (laborator)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Controlul calității produselor de origine vegetală – făinurile - analiza senzorială, metode fizico-chimice de analiză; 2. Controlul calității produselor de origine vegetală – pastele - examen organoleptic, determinări fizico-chimice; 3. Aparare schimbătoare de căldură: agenți termici,

	<p>clasificări, condiții de funcționare, suprafața de schimb termic, diferența medie de temperatură;</p> <p>4. Determinarea densității corpurilor solide și lichide;</p> <p>5. Determinarea indicelui de refracție a lichidelor cu ajutorul refractometrului Abbe;</p> <p>6. Controlul calității uleiurilor și grasimilor vegetale: determinarea densității relative; determinarea intervalului de topire; determinarea indicelui de refracție; determinarea indicelui de aciditate; determinarea indicelui de ester; determinarea indicelui de saponificare; determinarea indicelui de iod.</p>
<p>Adresa unde se transmite dosarul de concurs</p>	<p>Secretariat Facultatea de Inginerie Alimentară Calea Aradului nr. 119, Cod 300645, localitatea Timișoara, județul Timiș</p>