

FACULTATEA DE INGINERIA ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE

Departamentul de Tehnologii de producție și procesare

Asistent universitar poziția **46, Disciplinele:** Utilaje în industria alimentară, Practică în domeniu, Utilaje în industria alimentară, Echipamente utilizate în gastronomie;

Descriere post:

- predare lucrări practice 6 ore convenționale - Utilaje în industria alimentară (semestrele I+II) – programul de studii Protecția consumatorului și a mediului, anul II, 3 grupe;
- predare lucrări practice 4 ore convenționale - Utilaje în industria alimentară (semestrele I+II) – programul de studii Controlul și expertiza produselor alimentare, anul II, 2 grupe;
- predare lucrări practice 2 ore convenționale - Echipamente utilizate în gastronomie (semestrul II) – programul de studii Științe gastronomice, anul II, 2 grupe;
- practică 2,14 ore convenționale – programul de studii Protecția consumatorului și a mediului, anul II.

- Atribuțiile / Activitățile aferente

1. Activități de predare lucrări practice
2. Alte activități:
 - activități de pregătire și predare a tematicilor prezentate la lucrări practice;
 - activități de evaluare a studenților la disciplinele din norma didactică;
 - participare la activitatea de cercetare;
 - elaborarea de manuale și a altor materiale didactice;
 - participare la conferințe, simpozioane, congrese organizate în domeniul științific de activitate principal sau în domenii interdisciplinare.

Tematica de concurs

1. Utilaje pentru transportul materialelor solide.
2. Utilaje pentru spălarea materiilor prime vegetale.
3. Utilaje pentru fracționarea și mărunțirea solidelor.
4. Schimbătoare de căldură.
5. Pasteurizatoare – sterilizatoare.

Bibliografie

1. Banu C (coord), 1998. Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I., Ed. Tehnică.
2. Banu C (coord), 1999. Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. II., Ed. Tehnică.
3. Costin I, 1983. Tehnologii de prelucrare a cerealelor în industria morăritului, Ed. Tehnică.
4. Danciu I, Trifan A, 2002. Utilaje în industria alimentară, Ed. Univ. Lucian Blaga din Sibiu.
5. Ioancea L, Kathrein J, 1988. Condiționarea și valorificarea superioară a materiilor prime vegetale în scopuri alimentare. Tehnologii și instalații, Ed. Ceres.
6. Ioancea L, ș.a., 1986. Mașini, utilaje și instalații în industria alimentară, Ed. Ceres.
7. Rusănescu N, 1993. Structuri productive și tehnologii specifice în industria alimentară, vol. I + II, Ed. Mirton.
8. Trască TI (coord.), 2023. Ghid de proiectare pentru industria alimentară, Ed. Eurostampa, 258 pg, ISBN 978-606-32-1389-2.

9. Trașcă TI, 2003. Operații, aparate și utilaje. Operații mecanice, hidrodinamice și aerodinamice, Ed. Agroprint, Timișoara.
10. Trașcă TI, 2003, Operații, aparate și utilaje. Transfer de căldură. Transfer de substanță, Ed. Agroprint, Timișoara.
11. Trașcă TI, 2008. Utilaje în industria alimentară, Ed. Agroprint, Timișoara.
12. Saravacos GD, 2002. Handbook of food processing equipment, Springer Science+Business Media New York.