

II. Șef lucrări universitar, poziția 25

- **Facultatea de Ingineria și gestiunea producțiilor animaliere**

- **Departamentul: Tehnologii de producție și procesare**

- **Poziția în statul de funcțiune: 25**

- *Disciplinele din planul de învățământ:* Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare, Operații unitare în industria alimentară, Alimente cu destinație specială

- *Domeniul științific:* Ingineria produselor alimentare

- *Descriere post:*

- predare curs 2 ore convenționale - Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare (semestrul I) – programul de studii Controlul și expertiza produselor alimentare, anul III;

- predare lucrări practice 6 ore convenționale - Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare (semestrul I) – programul de studii Controlul și expertiza produselor alimentare, anul III, 4 grupe;

- predare lucrări practice 2 ore convenționale - Operații unitare în industria alimentară (semestrele I+II) – programul de studii Controlul și expertiza produselor alimentare, anul II, o grupă;

- predare curs 2 ore convenționale - Alimente cu destinație specială (semestrul II) – programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole, anul III.

- *Atribuțiile / Activitățile aferente*

1. Activități de predare curs

2. Activități de predare lucrări practice

3. Alte activități:

- îndrumare lucrări de diplomă și lucrări de dizertație;

- activități de pregătire a prelegerilor de curs;

- 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.

Tematică și bibliografie

II. Șef lucrări universitar, poziția 25

Disciplinele: Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare;

Operații unitare în industria;

Alimente cu destinație specială.

Tematica de concurs

1. Transferul termic prin conducție: fluxul termic transmis conductiv; coeficientul de transfer termic, K.
2. Schimbătoare de căldură cu plăci: elemente constructive, funcționale, utilizare.
3. Operația de uscare: generalități, mod de realizare, factorii care influențează operația de uscare, statica și dinamica uscării.
4. Procesarea cu presiuni înalte: principii, aplicații, echipamente, avantaje și dezavantaje.
5. Tehnici de separare prin membrane: principii de separare, tipuri de membrane, diferențieri, aplicații în industria alimentară.
6. Procesarea prin liofilizare: principii, metode de implementare, instalații, aplicații în industria alimentară.
7. Alimente destinate persoanelor cu sensibilitate la gluten: tipuri de reacții, sensibilități la gluten, mod de declanșare și diagnosticare a bolii, tipuri de produse și modalitățile de adaptare a tehnologiilor de obținere.
8. Alimente destinate alimentației copiilor: clasificare, specific, condiții și reglementări de producție, tipuri de alimente și recomandări.
9. Alimente cu conținut redus de sare: condiții și reglementări legislative, implicarea sodiului în alimentație, metode de reducere a consumului de sodiu, produse specifice.

Bibliografie

1. Bahaciu Gratiela Victoria, 2021. Operații unitare în industria alimentară - note de curs. Partea I, Editura Ex Terra Aurum, București, ISBN 978-606-072-179-6
2. Bahaciu Gratiela Victoria, 2021. Operații unitare în industria alimentară - aplicații de calcul. Partea I, Editura Ex Terra Aurum, București, ISBN 978-606-072-151-2
3. Banu, C. coordonator, 1998. Manualul inginerului de industrie alimentară. vol. 1. Editura Tehnică, București.
4. Amarfi R., Turtoi Gh., Macovei V., Alexandru R., Turtoi M., Teodorescu L., Popa C., Covrig M., Herinean F., Hopulele L. 1996. Procesarea minimă atermică și termică în industria alimentară. Editura Alma, Galați, ISBN: 973-97284-6-4, 208 p.
5. Costin G.M., Segal Rodica, 1999. Alimente funcționale, Editura Academica, Galați
6. Costin G.M., Segal Rodica, 2001. Alimente pentru nutriție specială, Editura Academica, Galați