**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ**

**„ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI**

**POSTURI SCOASE LA CONCURS**

**ANUL UNIVERSITAR 2017/2018, SEMESTRUL II**

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIEREA POSTULUI SCOS LA CONCURS:** | |
| **Postul** | **Asistent universitar** |
| **Poziția în statul de funcții** | **V/38** |
| **Facultatea** | Facultatea de Horticultură |
| **Departamentul** | Tehnologii horticole |
| **Disciplinele din planul de învățământ** | *Oenologie*  *Tehnologie și control în industria vinului*  *Tehnologie și control în industria berii și distilatelor*  *Tehnologia produselor horticole*  *Analiza senzorială* |
| **Domeniul științific** | Horticultură |
| **Descriere post** | Postul de asistent universitar, pe perioadă nedeterminată, vacant, **poziţia V/38,** prevăzut în Statul de funcțiuni și de personal didactic aprobat în anul universitar 2017–2018, conține o normă de **14,14 ore convenționale**, asigurate cu ore de lucrări practice, cu următoarea distribuție semestrială pe discipline:  ***- Oenologie***, disciplină efectuată cu studenții anului III, de la specializarea *Horticultură*, Facultatea de Horticultură, după cum urmează:  - semestrul II (14 săptămâni): 4 ore lucrări practice (2 formații de lucru x 2 ore);  **Media: 2 ore convenționale**.  ***- Tehnologie și control în industria vinului,*** disciplină efectuată cu studenții anului III, de la specializarea *Tehnologia prelucrării produselor agricole* (T.P.P.A.), Facultatea de Agricultură, după cum urmează:  - semestrul II (14 săptămâni): 4 ore lucrări practice (2 formații de lucru x 2 ore);  **Media: 2 ore convenționale**.  -***Tehnologie și control în industria berii și distilatelor,*** disciplină efectuată cu studenții anului IV, de la specializarea *Tehnologia prelucrării produselor agricole* (T.P.P.A.), Facultatea de Agricultură, după cum urmează:  - semestrul I (10 săptămâni): 6 ore lucrări practice (3 formații de lucru x 2 ore);  **Media: 3 ore convenționale**.  ***- Tehnologia produselor horticole***, disciplină efectuată cu studenții anului IV, de la specializarea *Horticultură*, Facultatea de Horticultură, după cum urmează:  - semestrul I (14 săptămâni): 6 ore lucrări practice (3 formații de lucru x 2 ore);  - semestrul II (10 săptămâni): 6 ore lucrări practice (3 formații de lucru x 2 ore);  **Media**: **5,14 ore convenționale**.  ***- Analiza senzorială***, disciplină efectuată cu studenții anului IIII, de la specializarea *Protecția consumatorului și a mediului*, Facultatea de Agricultură, după cum urmează:  - semestrul I (14 săptămâni): 4 ore lucrări practice (2 formații de lucru x 2 ore);  **Media**: **2 ore convenționale**. |
| **Activitățile specifice postului** | ***- Efectuarea orelor de lucrări practice la disciplinele***:  *- Oenologie*, disciplină efectuată cu studenții anului III, de la specializarea *Horticultură*, Facultatea de Horticultură.  *- Tehnologie și control în industria vinului,* disciplină efectuată cu studenții anului III, de la specializarea *Tehnologia prelucrării produselor agricole* (T.P.P.A.), Facultatea de Agricultură.  -*Tehnologie și control în industria berii și distilatelor,* disciplină efectuată cu studenții anului IV, de la specializarea *Tehnologia prelucrării produselor agricole* (T.P.P.A.), Facultatea de Agricultură.  *- Tehnologia produselor horticole*, disciplină efectuată cu studenții anului IV (semestrul I şi semestrul II), de la specializarea *Horticultură*, Facultatea de Horticultură.  *- Analiza senzorială*, disciplină efectuată cu studenții anului IIII, de la specializarea *Protecția consumatorului și a mediului*, Facultatea de Agricultură.  ***- Pregătirea activității didactice;***  ***- Verificări lucrări control;***  ***- Consultații pentru studenți asigurate la disciplina din normă;***  ***- Susținerea examenelor pentru disciplina din normă;***  ***- Îndrumare proiecte diplomă;***  ***- Elaborare materiale didactice;***  ***- Activitate de cercetare științifică;***  ***- Îndrumare cercuri științifice studențești;***  ***- Îndrumare practică în cursul anului universitar;***  ***- Participare la manifestări științifice;***  ***- Activități de promovare și legătură cu mediul economic;***  ***- Participarea la activități civice, culturale, administrative și de evaluare inițiate de universitate;***  ***- Deplasări cu studenții la diferite unități de producție din agricultură și horticultură;***  ***- Alte activități pentru pregătirea practică și teoretică a studenților.*** |
| **Tematica probelor de concurs** | **Tematica**  **1. Tehnologia prelucrării mustului.** Tehnologia prelucrării mustului. Asamblarea și cupajarea musturilor. Deburbarea mustului. Tratamente aplicate mustului înainte de fermentare. Corecții de compoziție aplicate mustului și vinului. Corecția conținutului de zaharuri din must prin adaos de must concentrat, prin adaos de zahăr alimentar, prin concentrare parțială. Mărirea și micșorarea acidității mustului și vinului.  **2. Fermentația și macerația în tehnologia producerii vinurilor.** Fermentația alcoolică a mustului. Umplerea vaselor de fermentare cu must și echiparea lor. Fazele de desfășurare ale fermentației alcoolice. Fermentația spontană. Fermentația provocată. Variante tehnologice de fermentare a mustului. Supravegherea și conducerea fermentației. Fermentația mustului în flux continuu. Fermentația și macerația în tehnologia producerii vinurilor. Macerația în tehnologia obținerii vinurilor albe. Macerația -fermentația în tehnologia producerii vinurilor roșii. Macerarea și fermentarea în vase statice. Macerarea fermentarea în vase dinamice (cisterne rotative) și în flux continuu. Macerația carbonică. Vinificația în roșu prin termomacerare.  **3. Evoluția și fazele de dezvoltare a vinurilor.** Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului. Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului. Faza de fermentare și faza de formare a vinului. Faza de maturare a vinului. Principalele procese care au loc în timpul maturării vinului. Procedee rapide de maturare a vinului. Maturarea vinurilor în butoaie mici de stejar. Faza de învechire a vinului. Faza de degradare a vinului.  **4. Malțificarea și obținerea mustului în tehnologia de obținere a berii.** Recepția calitativă și cantitativă a orzului destinat malțificării. Condiționarea orzului. Malțificarea. Condiționarea malțului. Măcinarea malțului. Brasajul. Plămădirea și zaharificarea plămezilor. Obținerea și stabilizarea mustului de bere.  **5. Tehnologia de obținere a sucurilor din fructe.** Recepția calitativă și cantitativă a fructelor. Condiționarea materiei prime. Presarea fructelor. Limpezirea și condiționarea sucului. Tratamente de stabilizare a sucului (pasteurizarea și refrigerarea). Ambalarea sucurilor.  **6. Analiza senzorială a alimentelor.** Organizarea ședinței de analiză senzorială. Pregătirea și instruirea subiecților evaluatori. Etapele evaluării senzoriale. Descriptori senzoriali (vizuali, olfactivi, tactili și gustativi). Teste de evaluare senzorială a alimentelor.  **7. Analiza senzorială a vinurilor.** Descriptori senzoriali pentru vinurile liniștite. Organizarea degustării. Ordinea de degustare a vinurilor. Etapele procesului de degustare. Descrierea hedonică a vinurilor în cadrul degustării.  **Bibliografia**  **1. Banu C., Stoicescu Antoaneta, Tofan I., Verșescu V., Vizireanu Cornelia, Pop M., 2000** – *Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol. I*. Ed. Agir, București.  **2. Beceanu D., 2010** – *Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor*. Editura PIM, Iaşi.  **3. Beceanu D., Anghel Roxana, Filimon R., 2011** – *Materii prime horticole mai importante pentru industria alimentară. Struguri, fructe, legume*. Ed. PIM, Iași  **4. Berzescu P., Dumitrescu M., Hopulele T., Stoicescu Antoaneta, 1981** – *Tehnologia berii și a malțului*. Editura Ceres, București.  **5. Cotea V. D., Zănoagă V. C., Cotea V. V., 2009** – *Tratat de Oenochimie, vol. I, vol. II.* Editura Academiei Române, București.  **6. Cotea V. V., Cotea V. D., 2006** – *Tehnologii de producere a vinurilor*. Editura Academiei Române, București.  **7. Cotea V. V., Zănoagă V. C., Cotea V. D., 2010** – *Oenologie. Construcții, vase și utilaje vinicole*. Editura Academiei Române, București.  **8. Croitoru C., 2016** – *Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Volumul I: Elemente metrologice, metodologice și statistice*. Editura AGIR, București.  **9. Croitoru C., 2016** – *Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Volumul II: Evaluatorii și vocabularul*. Editura AGIR, București.  **10. Croitoru C., 2016** – *Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Volumul III: Băuturile alcoolice și nealcoolice.* Editura AGIR, București.  **11. Irimia L., 2013** – *Controlul și expertiza calității legumelor, fructelor și produselor derivate*. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.  **12. Mudura Elena, 2004** – Tehnologii fermentative. Editura Risoprint. Cluj-Napoca, ISBN 973-656-778-8.  **13. Mudura Elena, 2013** – *Tehnologia malțului și berii*. Editura Mega, Cluj Napoca, ISBN 978-606-543-419-6  **14. Pomohaci N., Cotea V. V., Stoian V., Nămoloşanu I., Popa A., Sîrghi C., Antoce Arina, 2001** – *Oenologie. Vol. 2: Îngrijirea, stabilizarea și îmbutelierea vinurilor. Construcții și echipamente vinicole*. Editura Ceres, București.  **15. Pomohaci N., Gheorghiţă M., Iuoraş R., Stoian V., Cotrău A., Cotea V. V., 1990** – *Enologie*. Editura Didactică și Pedagogică, București.  **16. Pomohaci N., Stoian V., Gheorghița M., Sîrghi C., Cotea V. V., Nămoloşanu I., 2000** – *Oenologie. Volumul 1: Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor*. Editura Ceres, București.  **17. Stoian V., 2006** – *Marea carte a degustării vinurilor*. Editura Artprint, Bucureşti; |
| **Salarizare** | Postul de **asistent universitar** va fi salarizat cf. Legii 153/2017, cu suma de 3825 Ron |