



ANUNȚ

Universitatea pentru Științele Vieții ”Ion Ionescu de la Brad” din Iași organizează concurs pentru ocuparea **unui post vacant, pe perioadă determinată** (cf. HG 1027/2014): **de inginer debutant S** în cadrul Facultății de Agricultură, Departamentul Tehnologii alimentare.

1. Documentele solicitate:

- a) cerere de înscriere la concurs adresată Rectorului;
- b) copia actului de identitate, certificat de naștere, certificat de căsătorie sau orice alt document care atestă identitatea, potrivit legii, după caz;
- c) copiile documentelor care să ateste nivelul studiilor și ale altor acte care atestă efectuarea unor specializări, precum și copiile documentelor care atestă îndeplinirea condițiilor specifice ale postului solicitat de autoritatea sau instituția publică;
- d) carnetul de muncă sau, după caz, adeverințele care atestă vechimea în muncă, în meserie și/sau în specialitatea studiilor, în copie;
- e) cazier judiciar;
- f) adeverință medicală care să ateste starea de sănătate corespunzătoare postului vizat, eliberată cu cel mult 6 luni anterior derulării concursului de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate;
- g) curriculum vitae.

Actele prevăzute la alin. 1 lit. b)-d) vor fi prezentate și în original în vederea verificării conformității copiilor cu acestea.

Dosarele de concurs se vor depune până la data de **25.03.2022, ora 16⁰⁰**, la sediul instituției – Serviciul Resurse Umane.

2. Condiții generale și specifice de participare la concurs :

a) Condiții generale :

- are cetățenia română, cetățenie a altor state membre ale Uniunii Europene sau a statelor aparținând Spațiului Economic European și domiciliul în România;
- cunoaște limba română, scris și vorbit;
- are vârsta minimă reglementată de prevederile legale
- are capacitate deplină de exercițiu;
- îndeplinește condițiile de studii și, după caz, de vechime sau alte condiții specifice potrivit cerințelor postului scos la concurs;
- nu a fost condamnată definitiv pentru săvârșirea unei infracțiuni contra umanității, contra statului ori contra autorității, de serviciu sau în legătură cu serviciul, care împiedică înfăptuirea justiției, de fals ori a unor fapte de corupție sau a unei infracțiuni săvârșite cu intenție, care ar face-o incompatibilă cu exercitarea funcției, cu excepția situației în care a intervenit reabilitarea.

b) Condiții specifice:

- studii universitare superioare absolvite cu diplomă de licență în domeniul Ingineria produselor alimentare, specializarea Tehnologia prelucrării produselor agricole;
- cunoștințe de operare PC;
- vechime în specialitatea studiilor – nu necesită;

3. Etapele desfășurării concursului:

a) Selecția dosarelor:

- comunicarea rezultatelor: **Martți, 29.03.2022 până la ora 16⁰⁰**;
- depunerea contestațiilor în urma selecției dosarelor: **Miercuri, 30.03.2022, până la ora 12⁰⁰**;

- afișarea rezultatelor în urma rezolvării contestațiilor: Miercuri, 30.03.2022, până la ora 16⁰⁰;

b) Proba scrisă:

- locul desfășurării concursului: sediul U.S.V. Iași, Corp TPPA;
- data și ora desfășurării: **Luni, 04.04.2022, ora 9⁰⁰**;
- comunicarea rezultatelor la proba scrisă: Luni, 04.04.2022, până la ora 16⁰⁰
- depunerea contestațiilor în urma afișării rezultatelor la proba scrisă: Marți, 05.04.2022, până la ora 12⁰⁰;
- afișarea rezultatelor în urma rezolvării contestațiilor: Marți, 05.04.2022, până la ora 16⁰⁰;

b) Interviu:

- locul desfășurării interviului: sediul U.S.V. Iași, Corp TPPA;
- data și ora desfășurării: **Miercuri, 06.04.2022, ora 9⁰⁰**;
- comunicarea rezultatelor la interviu: Miercuri, 06.04.2022, până la ora 16⁰⁰;
- depunerea contestațiilor în urma afișării rezultatelor la interviu: Joi, 07.04.2022, până la ora 12⁰⁰;
- afișarea rezultatelor în urma rezolvării contestațiilor: Joi, 07.04.2022, până la ora 16⁰⁰;

Afișarea rezultatelor finale: Vineri, 08.04.2022, până la ora 16⁰⁰;

4. Tematica concursului.

1. Măsuri de igienă a spațiilor dedicate proceselor tehnologice de producere a preparatelor din carne;
2. Condițiile de calitate ale produselor din carne livrate pentru consum de unitățile de tăiere și procesare;
3. Condimente și aditivi alimentari utilizați în industria cărnii;
4. Materii prime, auxiliare și materiale pentru producția de preparate din carne;
5. Tehnologia generală de fabricare a preparatelor din carne din grupa mezelurilor și cârnaților;
6. Tehnologia fabricării afumăturilor;
7. Tehnologia fabricării produselor fierte și afumate;
8. Tehnologia fabricării produselor din carne pasteurizate;
9. Tehnologia fabricării produselor coapte și deshidratate;
10. Caracteristici tehnologice, fizico-chimice, senzoriale și microbiologice ale cărnii și preparatelor din carne;

5. Bibliografie

1. Banu C., 1997 – *Procesarea industrială a cărnii*, Editura Tehnică, București;
2. Banu C., Alexe P., Vizireanu Camelia, 2003 – *Procesarea industrială a cărnii*, Editura Tehnică, București;
3. Banu C., 2008 – *Tratat de industrie alimentară*, Editura ASAB, București;
4. Georgescu Gh., Banu C., 2000 – *Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii*, Editura Ceres;
5. Gheorghe Ștețca, 2013 – *Igiena unităților de industrie alimentară*, Editura Risoprint, Cluj-Napoca;
6. Sorin Apostu, 2014 – *Controlul calității cărnii și a produselor din carne*, Editura Risoprint, Cluj-Napoca;

PREȘEDINTE COMISIE,
Conf. dr. Petru Marian CÂRLESCU

