

ANUNȚ

Universitatea din Craiova - Direcția Generală Administrativă scoate la concurs un post de administrator patrimoniu cu studii superioare pe perioadă nedeterminată

Concursul va avea loc la sediul Direcției Generale Administrative, str.Libertății nr.19, Craiova și va consta în 2(două) probe: proba scrisă și interviu.

Proba scrisă se va organiza în data de 16.11.2021, ora 10.00, iar interviul* va avea loc în data de 18.11.2021, ora 10.00.

*La interviu se vor prezenta numai candidații declarați admiși la proba scrisă.

Condiții de ocupare a postului:

- studii universitare în domeniul horticultură;
- studii aprofundate în specializarea Biotehnologii viti-vinicole;
- vechime în muncă minim 10 ani din care minim 5 ani în specialitatea studiilor absolvite.

Dosarul de concurs va cuprinde:

- cerere tip de înscriere la concurs, precum și declarația acord GDPR*
- copie C.I.;
- copie de pe diploma de studii și originalul pentru conformitate;
- copie de pe diploma de studii aprofundate în specializarea Biotehnologii viti-vinicole și originalul pentru conformitate;
- copia carnetului de muncă și originalul pentru conformitate sau după caz, o adeverință care să ateste vechimea în muncă;
- cazier judiciar;
- adeverință medicală;
- Curriculum vitae.

Dosarele de concurs se depun până pe data de 10.11.2021, ora 12.00, la sediul Direcției Generale Administrative, str.Libertății nr.19, cămin nr.4, camera 112, Craiova.

Rezultatul selecției de dosare se afișează pe data de 11.11.2021, pe site-ul www.ucv.ro.

Eventualele contestații privind selecția dosarelor se depun în termen de o zi lucrătoare de la afișarea rezultatului selecției la sediul Direcției Generale Administrative, str.Libertății nr.19, cămin nr.4, camera 112, iar rezultatul contestațiilor se afișează pe data de 15.11.2021 pe site-ul Universității din Craiova, www.ucv.ro.

Rezultatul probei scrise se afișează pe data de 16.11.2021, pe site-ul www.ucv.ro.

Eventualele contestații privind rezultatul probei scrise se depun în termen de o zi lucrătoare de la afișarea rezultatului la sediul Direcției Generale Administrative, str.Libertății nr.19, cămin nr.4, camera 112, iar rezultatul contestațiilor se afișează pe site-ul Universității din Craiova, www.ucv.ro.

Rezultatul interviului se afișează pe data de 18.11.2021, pe site-ul Universității din Craiova, www.ucv.ro.

Eventualele contestații privind rezultatul interviului se depun în termen de o zi lucrătoare de la afișarea rezultatului la sediul Direcției Generale Administrative, str.Libertății nr.19, cămin nr.4, camera 112.

Rezultatul contestațiilor și rezultatul final al concursului se afișează pe data de 22.11.2021, pe site-ul Universității din Craiova, www.ucv.ro.

* cererea tip de înscriere la concurs și declarația acord GDPR se găsesc pe site-ul www.ucv.ro., secțiunea angajări.

Anexăm bibliografia și tematica:

BIBLIOGRAFIE:

1. BĂDUCĂ CÂMPEANU C., 2016. Oenologie Bazele științifice și tehnologice ale vinificației. Editura Universitaria, Craiova.
2. RIBÉREAU-GAYON P., DUBOURDIEU D., DONÈCHE B., LONVAUD Aline, 2012. Traité d'oenologie - Tome 1. Tome 1 - Microbiologie du vin. Vinifications. Collection: Pratiques Vitivinicoles, Édition Dunod/La Vigne, 6ème édition.
3. RIBÉREAU-GAYON P., GLORIES Y., MAUJEAN A., DUBOURDIEU D., 2012. Traité d'oenologie - Tome 2 - 6e éd. - Chimie du vin. Stabilisation et traitements. Édition Dunod/La Vigne, 6ème édition.
4. BLOUIN J., PEYNAUD É., 2012. Connaissance et travail du vin. Édition Dunod/La Vigne. 5ème édition.
5. JACKSON R., 2014. Wine Science. Principles and Applications. 4th Edition. Academic Press

TEMATICĂ :

1. Strugurii – materia primă pentru vinificație

- 1.1. Alcătuirea fizico-mecanică a strugurilor.
- 1.2 Importanța oenologică a părților din care se compun strugurii.
- 1.3 Evoluția procesului de creștere și maturare a strugurilor.

2. Baza tehnico-materială a industriei vinicole

- 2.1 Construcții vinicole.
- 2.2 Vase vinicole.
- 2.3 Echipamente tehnologice vinicole.

3. Compoziția chimică și biochimică mustului

- 3.1 Compoziția chimică a mustului.
 - 3.1.1 Glucidele
 - 3.1.2 Acizii
 - 3.1.3. Substanțele azotate.
 - 3.1.4 Compuși fenolici din must.
 - 3.1.5 Lipidele din must.
 - 3.1.6 Substanțele odorante.
- 3.2 Biocatalizatorii mustului.
 - 3.2.1. Vitaminele
 - 3.2.2 Enzimele

4. Microflora specifică a industriei vinicole

4.1 Bacteriile acetice

4.2 Bacteriile lactice

4.3 Levurile

4.4 Mucegaiurile

5. Antiseptici și antioxidanți folosiți în industria vinicolă

5.1 Folosirea dioxidului de sulf în industria vinicolă.

5.2 Produse chimice cu efect antiseptic și antioxidant care pot înlocui parțial anhidrida sulfuroasă.

6. Fenomene biochimice și biofizice care au loc la transformarea mustului în vin

6.2 Macerația în industria vinicolă.

6.3 Fermentația malolactică.

7. Compoziția chimică a vinului

7.1 Alcoolii

7.2 Aldehidele

7.3 Acizii vinului

7.4 Acetalii

7.5 Esterii

7.6 Compușii fenolici ai vinului.

7.7 Aroma și buchetul vinurilor.

8. Tehnologii de bază privind obținerea vinurilor stricto-sensu

8.1 Tehnologia generală de producere a vinurilor albe seci.

8.2 Tehnologia general de producere a vinurilor roșii.

8.3 Tehnologii și procedee de obținere a vinurilor roze.

8.4 Tehnologia de producere a vinurilor albe demiseci, demidulci și dulci DOC.

8.5 Tehnologia de producere a vinurilor aromate de calitate superioară.

9. Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului

9.1 Formarea vinului

9.2 Maturarea vinului

9.3 Învechirea vinului

9.4 Degradarea vinului

10. Limpezirea vinurilor

10.1 Limpezirea naturală (spontană) a vinurilor

10.2 Filtrarea vinului

10.3 Limpezirea vinurilor prin centrifugare

10.4 Limpezirea vinurilor prin cleiri

11. Stabilizarea vinurilor

11.1 Deferizarea vinurilor cu ferocianură de potasiu (cleirea albastră)

11.2 Stabilizarea vinurilor prin tratamente termice

