

ANUNȚ

Universitatea din Craiova - Direcția Generală Administrativă scoate la concurs un post de Inginer horticol pe perioadă nedeterminată

Concursul va avea loc la sediul Stațiunii Didactice Banu Mărăcine, str.Banu Mărăcine nr.15, Cârcea și va consta în 2(două) probe: proba scrisă și probă practică.

Proba scrisă se va organiza în data de 27.04.2022, ora 10.00, iar proba practică va avea loc în data de 29.04.2022, ora 10.00.

Condiții de ocupare a postului:

- studii universitare de licență în domeniul de licență horticultură.

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;
- cazier judiciar;
- adeverință medicală;
- Curriculum vitae.

Dosarele de concurs se depun până pe data de 19.04.2022, ora 12.00, la sediul Stațiunii Didactice Banu Mărăcine, str.Banu Mărăcine nr.15, Cârcea.

Rezultatul selecției de dosare se afișează pe data de 20.04.2022, 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 Stațiunii Didactice Banu Mărăcine, str.Banu Mărăcine nr.15, Cârcea, iar rezultatul contestațiilor se afișează pe data de 26.04.2022 pe site-ul Universității din Craiova, www.ucv.ro.

Rezultatul probei scrise se afișează pe data de 27.04.2022, 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 Stațiunii Didactice Banu Mărăcine, str.Banu Mărăcine nr.15, Cârcea, iar rezultatul contestațiilor se afișează pe site-ul Universității din Craiova, www.ucv.ro.

Rezultatul probei practice se afișează pe data de 29.04.2022, pe site-ul Universității din Craiova, www.ucv.ro.

Eventualele contestații privind rezultatul probei practice se depun în termen de o zi lucrătoare de la afișarea rezultatului la sediul Stațiunii Didactice Banu Mărăcine, str.Banu Mărăcine nr.15, Cârcea.

Rezultatul contestațiilor și rezultatul final al concursului se afișează pe data de 03.05.2022, 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 CĂMPEANU 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. Compușii 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

