


## INFORMAȚII PERSONALE



## OGNEAN Claudia Felicia

 str. Rahova, nr. 6, bl.1, sc. A, et. 2, ap. 17, 550345 Sibiu (România)

 +40-766-49-41-19  +40-269-21-13-38

 [dia10000@yahoo.com](mailto:dia10000@yahoo.com)

## EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Octombrie 2013 – prezent

**Șef de lucrări**

Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu  
Bd-ul Victoriei, nr. 10, Sibiu (România)  
<http://www.ulbsibiu.ro>

activitate didactică la disciplinele „Biochimia produselor alimentare”, „Biochimie” și „Catering”, activitate de consiliere profesională, activitate tutorială, activitate practică, și activitate de cercetare științifică; analiza periodică a stocurilor de reactivi, sticlărie și materiale, întocmirea listei de necesar, membru în Comisia de întocmire a dosarelor de acreditare pentru noi specializări, secretarul Comisiei examenului de disertație, membru în diferite Comisii ale examenului de admitere. Participant la organizarea diferitelor conferințe și a altor tipuri de manifestări științifice; coordonator, consilier și consultant pt. diferite activități studențești organizate atât în timpul programului de studiu cât și în timpul liber.

**Tipul sau sectorul de activitate:** învățământ universitar, cercetare științifică

Octombrie 2003 – Octombrie 2013

**Asistent universitar**

Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu  
Bd-ul Victoriei, nr. 10, Sibiu (România)  
<http://www.ulbsibiu.ro>

activitate didactică la disciplină „Biochimia produselor alimentare”, activitate de consiliere profesională, activitate tutorială, activitate practică și activitate de cercetare științifică; analiza periodică a stocurilor de reactivi, sticlărie și materiale, întocmirea listei de necesar; membru în Comisia de inventariere, membru în Comisia de întocmire a dosarelor de acreditare pentru noi specializări, secretarul Comisiei examenului de diplomă, membru în diferite Comisii ale examenului de admitere. Participant la organizarea diferitelor conferințe și a altor tipuri de manifestări științifice; coordonator, consilier și consultant pt. diferite activități studențești organizate atât în timpul programului de studiu cât și în timpul liber.

**Tipul sau sectorul de activitate:** învățământ universitar, cercetare științifică

Septembrie 1999 – Septembrie 2003

**Preparator la disciplina „Tehnologia, utilajul și controlul calității produselor din industria produselor vegetale, sucurilor și conservelor”**

Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu, Sibiu (România)

**Tipul sau sectorul de activitate:** activitate didactică, activitate de consiliere profesională, activitate practică, activitate de cercetare științifică, membru în diferite Comisii ale Examenului de Admitere

Octombrie 1997 – Iunie 1999

**Cadru didactic asociat**

Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu, Sibiu (România)

**Tipul sau sectorul de activitate:** Activitate didactica

Septembrie 1997 – Iulie 2002

**Profesor inginer** la materiile de specialitate „Tehnologie culinară”, Tehnica servirii consumatorilor în unitățile de alimentație publică”, „Materii prime”, Biochimia și microbiologia produselor alimentare”

Școala de Cooperație, Sibiu (România)

activitate didactică la clasele de profesională și ucenici, bucătări și ospătari, activitate de consiliere profesională precum și activitate de consiliere în cadrul orelor de dirigenție. Coordonarea activității de participare la diferite expoziții de realizare a preparatelor culinare și a băuturilor de bar (întocmirea listei exponatelor, asigurarea aprovizionării cu materii prime, organizarea activității elevilor și a subordonaților – maiștrii instructori – cu ocazia desfășurării acestor manifestări). Participarea la diferite competiții (concursuri pe meserii cu elevii instruiți), participări concretizate în câștigarea în mod repetat a diferitelor distincții (premiu și mențiuni) atât la nivel local cât și la faza județeană. Membru în Consiliu de administrație, membru în Comisia de admitere, membru în Comisia de absolvire.

**Tipul sau sectorul de activitate:** învățământ profesional semi-privat

Octombrie 2001 – Iulie 2003

### Profesor inginer la materia de specialitate „Gospodărie și organizarea activităților casnice”

Școala Postliceală „Friedrich Muller”, Sibiu (România)

activitate didactică, activitate de consiliere profesională, activitate practică, asigurarea aprovizionării în vederea desfășurării activităților practice, conducerea și organizarea activităților practice atât în laborator cât și în aer liber. Organizarea de mese festive pt. diferite acțiuni organizate de școală pt. elevi și cadre didactice cât și pt. diferite categorii de persoane asistate (vârstnici, orfani, persoane cu dizabilități); schimb de experiență cu instituții similare realizat în cadrul unei vizite făcute în Germania pe parcursul a 2 săptămâni de studiu.

**Tipul sau sectorul de activitate** Învățământ postliceal privat

August 1997 – Septembrie 1998

### Inginer tehnolog industria alimentară

Berăria „El Toro”, Sibiu (România)

asigurarea calității producției, supravegherea și instruirea permanentă a subalternilor, responsabil PSI și protecția muncii, responsabil cu analiza stocurilor de materii prime și materiale necesare pentru menținerea condițiilor de calitate, igienă și curățenie în fabrică. Întocmirea listei de necesar și înaintarea ei patronului în vederea realizării notei de comandă la furnizori. Întocmirea dosarului de obținere a standardului de firmă (licență de fabricație) pentru berea de casă nefiltrată pe care o producea fabrica respectivă, obținerea standardului de firmă pentru berea nefiltrată.

**Tipul sau sectorul de activitate** activitatea de producție în domeniul industriei alimentare cu desfacerea produsului în unitatea proprie de alimentație publică

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Noiembrie 1999 – Noiembrie 2009

### doctor în Științe inginerești

Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu în colaborare cu Universitatea „Dunărea de Jos” Galați., (România)

domeniul de doctorat Științe inginerești, specializarea „Tehnologii și echipamente în industria alimentară”, tema de lucrări de doctorat ”Cercetări privind realizarea unor produse hipocalorice și hipoglicidice (destinate persoanelor supraponderale)”

Octombrie 1994 – Iulie 1997

### inginer diplomat

Facultății de Tehnologia Textilelor și Produselor Alimentare, Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu, Sibiu (România)

inginer tehnolog în industria alimentară

## COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)

română

## Alte limbi străine cunoscute

|          | INTELEGERE |        | VORBIRE                    |              | SCRIERE |
|----------|------------|--------|----------------------------|--------------|---------|
|          | Ascultare  | Citire | Participare la conversație | Discurs oral |         |
| engleză  | C1         | C2     | B1                         | B1           | C2      |
| franceză | A2         | B1     | A1                         | A1           | B1      |

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat  
Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

## Competențe de comunicare

abilități de comunicare excelente dobândite de-a lungul carierei în învățământ.

## Competențe organizaționale/manageriale

dedicată muncii și eficientă atât în munca individuală cât și ca membru al unei echipe; flexibilitate și adaptabilitate foarte bune dezvoltate de-a lungul întregii cariere profesionale; abilitatea de a îndeplini mai multe sarcini în paralel și în condiții de stres exersate în mod repetat cu ocazia organizării și coordonării a diferite evenimente cu participare de până la 250 persoane: expoziții de produse culinare și preparate de bar, furnizarea serviciilor de catering pentru diferite ocazii (expoziții, serbări, conferințe și alte evenimente festive)

## Competențe dobândite la locul de muncă

abilitatea de a conduce întreg procesul de producție în tehnologia de obținere a berii nefiltrate în microfabrici – experiență dobândită în calitate de inginer tehnolog responsabil cu toate aspectele legate de producție; capacitatea de a întocmi toată documentația necesară în vederea obținerii standardului de firma pt. un anumit produs obținut în industria alimentară.

## Competențe informatice

pachetul de aplicații Office + Internet

## INFORMATII SUPLIMENTARE

## Seminarii

Formare și perfecționare în utilizarea platformelor ID/IFR și tehnologiilor TIC în planificarea, organizarea și desfășurarea procesului educațional  
 Introducere în tehnologiile ID/IFR și conceptele de eLearning, Blended Learning, Open and Distance Learning;  
 Formare și perfecționare în editarea de materiale ID/IFR;  
 Formare și perfecționare în managementul calității