

TEMATICILE GENERALE ȘI BIBLIOGRAFIA MINIMALĂ PENTRU EXAMENELE DE FINALIZARE A STUDIILOR Sesiunile Iunie/Iulie, Septembrie 2023 și Februarie 2024

I. Ciclul I studii universitare de licență

Specializarea Ingineria produselor alimentare

Tematici generale:

1. Tehnologii specifice de procesare a produselor alimentare
2. Echipamente de industrie alimentară (clasificare, descriere, exploatare, întreținere și reparare)
3. Operații unitare în industria alimentară
4. Controlul și asigurarea calității produselor alimentare
5. Management, marketing și analiză economică
6. Igiena societăților din industria alimentară
7. Biochimia produselor alimentare
8. Microbiologia produselor alimentare
9. Elemente de nutriție umană
10. Pregătire inginerescă de bază (matematică, fizică, chimie, elemente de inginerie mecanică și electrică etc.)

Bibliografie minimală:

1. Banu, C. (1999). Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I, Editura Tehnică, București.
2. Banu, C. (2002). Manualul inginerului din industria alimentară, vol. II. Editura Tehnică, București.
3. Banu, C. (2009). Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare.2007, Editura ASAB, București
4. Banu, C. (2008). Tratat de industrie alimentară. Probleme generale. Editura ASAB, București
5. Cursurile de specialitate studiate în timpul pregătirii de licență

Specializarea Controlul și expertiza produselor alimentare

Tematici generale:

1. Biochimia produselor alimentare
2. Microbiologia produselor alimentare
3. Controlul calității și autenticității alimentelor realizat pe baze statistice.
4. Pregătire inginerescă de bază (matematică, fizică, chimie, desen tehnic, elemente de inginerie mecanică și electrică, elemente de automatizare)
5. Elemente de nutriție umană
6. Tehnologii specifice de prelucrare a alimentelor

7. Operații în industria alimentară
8. Echipamente de industrie alimentară (clasificare, descriere, exploatare, întreținere și reparare)
9. Igiena în unitățile care desfășoară activități cu alimente
10. Sisteme de management al siguranței alimentelor
11. Marketing și analiză economică

Bibliografie minimală:

1. Manualul inginerului de industrie alimentară, 1999, Editura Tehnică București, vol. I.
2. Manualul inginerului de industrie alimentară, 2002, Editura Tehnică București, vol. II.
3. Nicolau A., Turtoi M. 2006, Microbiologie generală - Factori care influențează dezvoltarea microorganismelor, Ed. Academica, Galați.
4. Bulancea M., 2002. Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Ed. Academica, Galați.
5. Bulancea M., Râpeanu G., 2001. Metode de determinarea a falsificărilor produselor alimentare, Ed. Fundației universitare „Dunărea de Jos” Galați.
6. Rotaru, G., Borda D., 2002, capitolul Inspecția de recepție a loturilor, pag. 107-155 și capitolul Eșantionarea, pag., 84-100 în Controlul statistic în industria alimentară, Ed. Academica, Galați:
7. Stanciuc, N., Rotaru, G., 2008, capitolul Programe de măsuri preliminare și capitolul Proiectarea și implementarea unui sistem HACCP, în Managementul siguranței alimentelor, Editura Academica, Galati.
8. Stănciuc, N., Râpeanu, G., Stanciu, S. 2011, Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-73-4, 270 pag.
9. Tofan, C., 2001, Igiena și securitatea produselor alimentare, Editura AGIR, București.
10. Note de curs de la disciplinele de specialitate studiate în timpul pregătirii de licență.

Specializarea *Tehnologie și control în alimentație publică și turism* (serii anterioare)

Tematici generale:

1. Gastronomie și gastrotehnie
2. Produse de patiserie și cofetărie
3. Prelucrarea materiilor prime de origine animală
4. Tehnologia produselor de catering
5. Băuturi în alimentație publică și agroturism
6. Controlul și asigurarea calității în industria alimentară
7. Igiena societăților din industria alimentară
8. Utilaje în industria alimentară
9. Proiectarea și exploatarea amenajărilor în alimentație publică și agroturism
10. Management, marketing și analiză economică

Bibliografie minimală:

1. Banu, C., și colectiv, Manualul inginerului de industrie alimentară, 2002, Editura Tehnică București, vol. II.
2. Banu C., 2001, Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol.I și II, Ed. AGIR, București.
3. București.

4. Banu, C. și colectiv, *Tratat de industrie alimentară*, vol.I, 2007, Editura ASAB, București,
5. general 2 volume, și volumul 1.
6. Botez, E., *Utilaje și instalații în alimentație publică și turism*, Ed. Academica, Galați, 1999.
7. Burluc R.M., *Tehnologia produselor făinoase*, Ed. Didactică și Pedagogică București, 2003
8. Burluc R.M., *Tehnologia și controlul calității produselor zaharoase*, Ed.Fundației Universitare Dunărea de Jos Galați, 2009
9. Cotea V., 2009, *Tratat de oenologie*, vol.I și II, Ed. Academiei Române, București.
10. Mănăilescu A., ș.a., 2006, *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*, Ed. Didactică și Pedagogică, București.
12. 9. Nicolescu R.,1981, *Tehnologia activității în restaurant*, Ed. Sport-Turism, București
11. Rotaru G., Borda D., Sava N., *Managementul calității în industria alimentară*, Ed. Academica, Galați, 2005.
12. Vizireanu, C., Istrati, D., *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, 2006, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați.
13. Notele de curs aferente disciplinelor din tematică.

II. Ciclul II studii universitare de masterat

Specializarea Știința și ingineria alimentelor

Tematici generale:

1. Noțiuni generale și de specialitate referitoare la tehnologii în industria alimentară:
 - Tehnologia laptelui.
 - Tehnologia cărnii și subproduselor.
2. Noțiuni generale și de specialitate referitoare la calitatea produselor alimentare, siguranța în consum și sisteme de management :
 - Managementul calității și siguranței alimentelor.
 - Strategii europene ale alimentului și de securitate alimentară.
 - Controlul statistic al alimentelor.
3. Noțiuni generale și de specialitate referitoare la strategiile de dezvoltare a alimentelor pentru sănătate:
 - Alimente funcționale.
 - Alimentație publică și alimentație în turism.
 - Proiectarea și promovarea produselor noi.
4. Noțiuni generale și de specialitate referitoare la biotehnologii în industria alimentară:
 1. Culturi starter și preparate enzimatic
 2. Bioconversia deșeurilor din industria alimentară.

Bibliografie minimală:

1. Alexe, P. (2020). *Tehnologia cărnii și subproduselor*. Note de curs
2. Bahrin, G.E. (2021). *Culturi starter*. Note de curs
3. Bahrin, G.E. (2021). *Bioconversia deșeurilor din industria alimentară*, Note de curs

4. Bahrim, G.E. (2021). *Biotehnologia preparatelor enzimatice*. Note de curs
5. Banu, C. (2005). *Alimente, alimentație, sănătate*, Editura AGIR, București.
6. Borda, D. (2020). *Controlul statistic al alimentelor*. Note de curs.
7. Borda, D. (2020). *Tehnologia laptelui*. Note de curs.
8. Botez, E. (2020). *Tehnologia laptelui*. Note de curs
9. Costin, G.M. și Segal, R. (editori) (1999). *Alimente funcționale. Alimentele și sănătatea*, Editura Academica, Galați.
10. Costin, G.M. și Segal, R. (editori) (2001). *Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea*, Editura Academica, Galați.
11. Darabă, A. (2020). *Alimente funcționale*. Note de curs.
12. Darabă, A. (2020). *Strategii europene ale alimentului și de securitate alimentară*. Note de curs.
13. Dima, C.V., Dima, Ș. (2020). *Micro- & nanobiosisteme coloidale alimentare*, Editura Academica, Galați.
14. Dumitrașcu, L. (2020). *Tratamente termice și atermice aplicate în industria laptelui*. Editura Academica, Galați.
15. Rotaru, G., Borda D. (2002). *Controlul statistic în industria alimentară*, Ed. Academica, Galați.
16. Stănciuc, N. (2021). *Managementul calității și siguranței alimentelor*, Note de curs.
17. Stănciuc, N., Rotaru, G. (2008). *Managementul siguranței alimentelor*, Editura Academica, Galati.
18. Stoica, Maricica; Alexe, Petru (2016). *Elemente de proiectare a produselor alimentare noi*, Editura Academica, Galati.
19. Vizireanu, C. (2020). *Alimentație publică și alimentație în turism*. Note de curs.
20. Manualul inginerului de industrie alimentară, 1999, Editura Tehnică București, vol. I.
21. Manualul inginerului de industrie alimentară, 2002, Editura Tehnică București, vol. II.

Specializarea Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

Tematici generale:

1. Dezvoltarea unor sisteme de managementul calității și siguranței alimentelor
2. Analiza compoziției și structurii alimentelor prin procedee chimice, microbiologice și toxicologice
3. Proiectarea experimentelor (DOE) și optimizarea parametrilor; Analiza statistică și modelare
4. Studii privind analiza atitudinii, practicilor și opiniei consumatorilor față de produsele alimentare și sistemele de distribuție a alimentelor
5. Analize de piață și modelare statistică privind consumul de alimente și predicții de evoluție a piețelor
6. Dezvoltarea unor produse alimentare și ingrediente noi sau proiectarea unor noi formule de produs prin tehnologii convenționale sau tehnologii noi
7. Proiectarea unor noi sisteme de trasabilitate
8. Efectuarea unor audituri pe lanțul alimentară
9. Studii privind identificarea unor contaminații pe lanțul alimentară

10. Studii privind integritatea, autenticitatea alimentelor și mecanismele de prevenirea contrafacerilor
11. Studii privind stabilirea termenului de valabilitate al alimentelor
12. Aplicarea tehnicilor de biologie moleculară (genetică, inginerie genetică) în aspecte ale siguranței alimentare

Bibliografie minimală:

1. Manualul inginerului de industrie alimentară, 1999, Editura Tehnică București, vol. I.
2. Manualul inginerului de industrie alimentară, 2002, Editura Tehnică București, vol. II.
3. Nicolau A., Turtoi M. 2006, Microbiologie generală - Factori care influențează dezvoltarea microorganismelor, Ed. Academica, Galați.
4. Bulancea M., 2002. Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Ed. Academica, Galați.
5. Bulancea M., Râpeanu G., 2001. Metode de determinarea a falsificărilor produselor alimentare, Ed. Fundației universitare „Dunărea de Jos” Galați.
6. Rotaru, G., Borda D., 2002, capitolul Inspecția de recepție a loturilor, pag. 107-155 și capitolul Eșantionarea, pag., 84-100 în Controlul statistic în industria alimentară, Ed. Academica, Galați:
7. Stanciuc, N., Rotaru, G., 2008, capitolul Programe de măsuri preliminare și capitolul Proiectarea și implementarea unui sistem HACCP, în Managementul siguranței alimentelor, Editura Academica, Galati.
8. Stănciuc, N., Râpeanu, G., Stanciu, S. 2011, Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-73-4, 270 pag.
9. Barbu V., 2008, Principii de genetică, Galați University Press, 295 pag., ISBN 978-973-88848-2-3.
10. Note de curs de la disciplinele studiate în timpul pregătirii la master.

Specializarea Nutriție

Tematici generale:

1. Principii moderne de nutriție
2. Procesarea industrială a alimentelor
3. Procesarea alimentelor în alimentația publică
4. Boli de nutriție
5. Fiziologia nutriției de-a lungul ciclului de viață
6. Suplimente alimentare și medicamente
7. Siguranța alimentelor
8. Management și marketing nutrițional

Bibliografie minimală:

1. Alexe Petru, Management și marketing nutrițional, note de curs.
2. Alexe, Petru, „Cercetări de marketing” note de curs, formă electronică.
3. Banu, C., Dorin, S., Vizireanu, C., Sahleanu, E., Gavrilă, G., Alimente, alimentație, sănătate, 2005, Ed. AGIR, București.
4. Banu, C. și colectiv, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol.II, 1999, Ed. Tehnică, București.
5. Banu, C. și colectiv, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol.I, 1999, Ed. Tehnică, București.

6. Bender, D.A., 2009, A dictionary of food and nutrition, Third Edition, Oxford University Press.
7. Bleoancă Iulia, Note de curs Siguranța alimentelor
8. Bleoancă Iulia, Note de curs Suplimente alimentare și medicamente.
9. Catoiu, I., ș.a. 2002, Cercetări de marketing, Editura Uranus, București.
10. Cheța D. (coord.), 2008, Cum să trăim mai mult și mai bine, Ed. Academiei Române, București.
11. Cristea, A. N., Farmacologie generală, Ed. Didactică și Pedagogică, București, ediția a II-a (revăzută și adăugită), 2009.
12. Dima Cristian, Procesarea industrială a alimentelor, note de curs
13. Gherasim, T., Maxim, E., 2000 – „Marketing” Editura Economică, București.
14. Gurău Gabriela, Note de curs Boli de nutriție.
15. Istrati Daniela, Gastronomie tradițională, note de curs
16. Sava N., Rotaru, G., Managementul calității și siguranței, Ed. Academica, Galați, 2010.
17. Vasilean Ina, Principii moderne de nutriție, note de curs.
18. Vizireanu, C., Note de curs Procesarea alimentelor în alimentația publică, 2021
19. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați.

Specializarea *Controlul și expertizarea calității mediului (serii anterioare)*

Tematici generale:

1. Mecanisme, procese și efecte ale acțiunii factorilor de origine antropică sau naturală care influențează poluarea mediului.
2. Metode de control și expertizare a stării mediului.
3. Utilizarea bioindicatorilor specifici pentru caracterizarea stării ecosistemelor acvatice și terestre.
4. Managementul deșeurilor industriale.
5. Managementul și monitoringul calității mediului.
6. Dezvoltarea durabilă.
7. Politici și strategii de mediu.
8. Reconstrucția ecologică a ecosistemelor antropizate.
9. Evaluarea stării de conservare a speciilor din flora și fauna acvatică.

Bibliografie minimală:

3. Angelescu A., Ciobotaru V., Ponoran I., Mediul ambiant și dezvoltarea durabilă, Editura ASE, București, 1999.
4. Ciolpan O., Monitoringul integrat al sistemelor ecologice, Edit. Ars Docendi, București, 2005.
5. Gavrilă L. Gestionarea, valorificarea și minimizarea deșeurilor industrie alimentare, Bacău, 2007.
6. Godeanu, S. Elemente de monitoring ecologic integrat. Ed. Bucura Mond, București, 1997.
7. Lelia Popescu, N. Antonescu, N.N. Antonescu, Paul Stanescu. Gestiunea și tratarea deșeurilor urbane. Gestiunea regională. Ed. MatrixRom București, 2008.
8. Mihoc, G., Urseanu, V., Urseanu, E. Modele de analiză statistică, Editura Științifică și Enciclopedică, București, 1982.
9. Nistreanu Valeriu, Nistreanu Viorica. Amenajarea resurselor de apă și impactul asupra mediului. Ed. BREN, București, 1999.

10. Rojanschi, V., Bran Florina. Politici și strategii de mediu, editura Economică, București, 2002.
11. Surpateanu, M., C Zaharia. Metode de analiza a calității factorilor de mediu, Editura T, Iași, 2002.
12. Andrew Farmer. Managing Environmental Pollution, 1997
13. Virginia Câmpeanu, Dezvoltarea durabila si managementul mediului. Ed. Prouniversitaria București, 2007
14. Gabriel Popescu, Simona Bara, Elena Preda. Reconstrucție ecologică. Argumente și provocări, București, 2021.
15. Ungureanu, F. Monitorizarea mediului asistată de calculator, Iași, 2001;
16. *** ISO 14010. Ghid pentru audit de mediu. Principii generale.
17. *** ISO 14011. Ghid pentru audit de mediu. Auditul sistemelor de management de mediu.

Specializarea Știința și ingineria bioresurselor acvatice

Tematici generale

1. Proiectarea, diversificarea și dezvoltarea unor sisteme de producție și tehnologii în acvacultura (sisteme închise, deschise, integrate, noi specii etc.)
2. Modernizarea/optimizarea managementului tehnologic în aplicarea noilor concepte de acvacultură responsabilă (acvacultură organică, acvacultură ecologică, acvacultură integrată etc.)
3. Managementul calității apei în sistemele de producție din acvacultură
4. Asigurarea biosecurității în acvacultură și evaluarea stării de sănătate la pești
5. Valorificarea superioară, evaluarea nutrițională și controlul calității bioresurselor acvatice
6. Managementul exploatării durabile a bioresurselor din ecosistemele acvatice (evaluarea stocurilor de resurse acvatice vii din ecosistemele României, protejarea și conservarea biodiversității etc.)
7. Evaluarea rolului ecosistemelor acvatice/a populațiilor piscicole în asigurarea de resurse și servicii (reconstrucție ecologică, monitoring-ul integrat de mediu etc.)
8. Evaluarea impactului de mediu al acvaculturii intensive
9. Reglementari și legislație în domeniul pescuitului și acvaculturii

Bibliografie minimală:

1. Costache M., Dobrotă N.C. & al., 2022. Ghid de bune practici pentru creșterea speciilor de pești de apă dulce pentru dezvoltarea acvaculturii sustenabile, eficiente și competitive din România. Ed. Zven Print. 296 p.
2. Docan A., Dediu L. (Eds.), 2018. Optimizarea tehnologiei de creștere a sturionilor prin utilizarea furajului aditivat cu compuși bioactivi vegetali – manual de prezentare a metodei. Galați Univerity Press, 218 p., ISBN 978-606-696-123-3.
3. Stanciu S., Mihai I. O., Vîrlănuță F. O. (Eds.), 2015. Organic, practica acvaculturii în zona pescărească Prut-Dunăre: fișe tehnico-economice pentru ferme de acvacultură organică, Editura Europlus, Galati, ISBN 978-606-628-133-1.
4. Docan Angelica, 2014. Hematologie la pești. Editura Galați University Press, Galati, ISBN 978-606-696-014-4.

5. Dediu L., 2013. Tehnologii generale de acvacultura, Editura Galati University Press, Galati, ISBN 978-606-8348-77-3.
6. Metaxa I., Stanciu S., Vasile A. & al., 2010. Condiții de producție piscicolă în sistem de siguranță alimentară în fermele românești de acvacultură prin abordarea principiilor HACCP, Editura Galati University Press, Galati, ISBN 978-606-8008-85-1.
7. Ionescu A., Zara M., Gurau G., Aprodu I., Vasile A., Păltânea E., 2006. Procesarea industrială a peștelui, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați, ISBN 973-627-321-6.
8. Cristea, V., C. Ceapă, I. Grecu, 2002. Ingineria sistemelor recirculante în acvacultură. Editura Didactică și Pedagogică, București, ISBN 973-30-2785-5.
9. Florea L., 2002. Apele curgătoare și diagnoza ecologică, Editura Didactică și Pedagogică, București, ISBN 973-30-2307-8.
10. Oprea L., Georgescu R., 2000. Nutriția și alimentația peștilor, Editura Tehnică, București ISBN 973-31-1483-9.

Specializarea Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

Tematici generale

1. Noțiuni aprofundate de procesare culinară, alimentație în turism, alimentație specială și dietetică:

- Alimentație publică și alimentație în turism
- Tehnologii moderne în industria produselor de cofetărie - patiserie
- Alimente pentru nutriție specială
- Alimente dietetice
- Proiectarea și monitorizarea evenimentelor
- Comportamentul consumatorului

2. Asigurarea calității produsului turistic:

- Managementul calității și siguranței alimentelor
- Trasabilitatea produselor alimentare
- Legislație alimentară internațională

3. Management și marketing în alimentație publică și turism:

- Managementul afacerilor
- Management financiar - contabil
- Managementul serviciilor turistice
- Marketing hotelier și de alimentație publică

Bibliografie minimală:

1. Banu, C.(coordonator), 2005, Alimente, alimentație, sănătate, Ed. AGIR, București.
2. Batrancea, M., Batancea, L.M., 2005, Analiza financiară a întreprinderii, Ed. Risoprint, Cluj – Napoca.
3. Botez., E., 1999, Utilaje și instalații în alimentație publică și turism, Editura Academică, Galați.
4. Burluc, R.M., 2012, Produse de panificație, patiserie, făinoase și produse zaharoase, Note de curs.
5. Costin, G.M. s.a., 1987, Tehnologia produselor destinate alimentatei copiilor, Ed. Tehnică, București.
6. Costin, G.M. si Segal, R. (editori), 1999, Alimente funcționale. Alimentele și sănătatea, Ed. Academică, Galați.

7. Costin, G.M. și Segal, R. (editori), 2001, Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea, Ed. Academică, Galați.
8. Daraba, A., Managementul ospitalității în turism: industria ospitalității, fenomenul turistic, sfera serviciilor, Ed. Zigotto, Galați, 2007.
9. Dima, F., 2011, Management financiar contabil – note de curs.
10. Dima, F., 2011, Legislație specifică în alimentație publică și turism, Ed. Fundației Universitare Dunărea de Jos Galați.
11. Dima, F., 2012, Marketing hotelier și de alimentație publică și turism – note de curs.
12. Gitin Liliana, 2012, Tehnici neconvenționale de procesare a alimentelor, note de curs.
13. Iordăchescu Gabriela, 2006, Psihologia alimentației umane, Ed. Academica, Galați.
14. Iordăchescu Gabriela, 2011, Comportamentul consumatorului, note de curs.
15. Olaru, A., 2000, Managementul marketingului firmelor românești, Ed Alma, Galați.
16. Rotaru, G., ș.a., 2005, Managementul calității în industria alimentară, Ed. Academică, Galați.
17. Rotaru, G., Sava, N., Managementul siguranței în consum a alimentelor (suport de curs online), 2007.
18. Stanciu, S., 2011. Management, note de curs.
19. Stănciuc, N., 2008, Sisteme de trasabilitate a alimentelor ecologice, în Alimente ecologice, Editor G.M. Costin, Ed. Academica.
20. Stănciuc, N. 2011, Trasabilitatea produselor alimentare, note de curs.
21. Vasile, M.A., 2011, Legislație alimentară internațională, note de curs.
22. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, Elemente de gastronomie și gastrotehnologie, Ed. Fundației Universitare “Dunărea de Jos” Galați.
23. Vizireanu, C., 2012, Managementul serviciilor turistice, note de curs.
24. xxx. ANAMOB, 2005, Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor. Managementul siguranței alimentelor industria de panificație, Ed. Uranus, București.

Aprobat HCF 03/22.02.2023

Decan
Prof.dr.ing. Gabriela Elena BAHRIM