



ROMÂNIA  
Ministerul Educației și Cercetării  
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați  
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Str. Domnească nr. 111  
Cod poștal 800201, Galați, România

Tel.: +40 336 130 177  
Fax: +40 236 460 165

E-mail: [decanat.sia@ugal.ro](mailto:decanat.sia@ugal.ro), Web: [www.sia.ugal.ro](http://www.sia.ugal.ro)

---

**Anexa 2/CF2/02.03.2020**

**TEMATICI GENERALE**  
**pentru examenul de diplomă, promoția 2020**

**Specializarea Ingineria produselor alimentare**

1. Tehnologii specifice de procesare a produselor alimentare
2. Echipamente de industrie alimentară (clasificare, descriere, exploatare, întreținere și reparare)
3. Operații în industria alimentară
4. Controlul și managementul calității produselor alimentare
5. Management, marketing și analiză economică
6. Igiena în unitățile de procesare a produselor alimentare
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.)

**Specializarea Controlul și expertiza produselor alimentare**

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

### **Specializarea Inginerie și management în alimentația publică și agroturism**

1. Gastronomie și gastrotehnie
2. Produse de patiserie și cofetărie
3. Managementul produselor de origine animală
4. Produse de catering
5. Băuturi în alimentație publică și agroturism
6. Utilaj în alimentația publică
7. Managementul și tehnica servirii
8. Proiectarea și exploatarea amenajărilor în alimentație publică și agroturism

### **Specializarea Ecologie și protecția mediului**

1. Caracteristici generale ale sistemelor biologice
2. Conservarea biodiversității în România – aspecte teoretice și practice
3. Monitorizarea și protecția factorilor de mediu
4. Relații între ecotoxici și sisteme biologice
5. Degradarea calității solului

## **BIBLIOGRAFIE MINIMALĂ Pentru examenul de diplomă 2020**

### **Specializarea Ingineria produselor alimentare**

1. *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 1999, Ed. Tehnică București, vol. I.
2. *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 2002, Ed. Tehnică București, vol. II.
3. Cursurile de specialitate studiate în timpul pregătirii de licență.

### **Specializarea Controlul și expertiza produselor alimentare**

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. A. Nicolau, 2006, *Microbiologie generală*, Factori care influențează dezvoltarea microorganismelor, Academica.
4. Bulancea, M., Iordăchescu, G. s.a , 2006, *Textura produselor alimentare*, Ed. AIUS, Craiova.
5. Bulancea M., 2002. *Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare*, Ed. Academica, Galați.
6. Bulancea M., Râpeanu G., 2001. *Metode de determinare a falsificărilor produselor alimentare*, Ed. Fundației universitare „Dunărea de Jos” Galați.
7. Nicolau, A. capitolul 9: *Trasabilitatea produselor alimentare*, p. 551-585, autori: Banu, C., Nicolau, A., Barascu, E., Stoica, A. în *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 2002, Editura Tehnică București, vol. II.
8. 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:

9. Stanciuc, N., Rotaru, G., 2008, capitolul *Programe de masuri preliminare* si capitolul *Proiectarea implementarea unui sistem HACCP*, In *Managementul sigurantei alimentelor*, Editura Academica, Galati.
10. Cursurile de specialitate studiate în timpul pregătirii de licență.

### **Specializarea Inginerie și management în alimentația publică și agroturism**

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. Banu, C. și colectiv, *Tratat de industrie alimentară*, vol.I, 2007, Editura ASAB, București, general 2 volume, și volumul 1.
4. Botez, E., *Utilaje și instalații in alimentație publică și turism*, Ed. Academica, Galați, 1999.
5. Burluc R.M., *Note de curs Produse de panificație și patiserie, produse făinoase și zaharoase*, 2014.
6. Burluc R.M., *Tehnologia produselor făinoase*, Ed. Didactică și Pedagogică București, 2003
7. Burluc R.M., *Tehnologia și controlul calității produselor zaharoase*, Ed.Fundației Universitare Dunărea de Jos Galați, 2009
8. Cotea V., 2009, *Tratat de oenologie*, vol.I și II, Ed. Academiei Române, București.
9. Mănăilescu A., ș.a., 2006, *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*, Ed. Didactică si Pedagogică, București.
10. Nicolescu R.,1981, *Tehnologia activității în restaurant*, Ed. Sport-Turism, București .
11. Vizireanu, C., Istrati, D., *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, 2006, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați.
12. Notele de curs aferente disciplinelor din tematică.

### **Specializarea Ecologie și protecția mediului**

1. Barbu,V., Mărgineanu,L., 1983, *Biodeteriorarea – implicații practice*, Colecția „Știința și tehnica pentru toți”, Ed.Ceres, București.
2. Ciolac, A, 2002, *Ecologie*, Ed. Didactică și pedagogică, București.
3. Ciolac, A, 2004, *Elemente fundamentale de ecologie și protecția mediului*, Ed. Didactică și pedagogică, București.
4. Contoman M. , Filipov F., *Ecopedologia*, Ed. „Ion Ionescu de la Brad”, Iasi.
5. Florea, L., 2002, *Protecția mediului*, Ed. Fundației Universitare”Dunărea de Jos” Galați.
6. Florea, L., 2009, *Managementul biodiversității și ecodiversității*, note de curs, Universitatea ”Dunărea de Jos”, Galați.
7. Georgescu, L.P., 2003, *Atmosfera și poluarea*, Ed. Didactică și pedagogică, București.
8. Georgescu, L.P., 2006, *Manual de contaminare a solului și tehnologii de remediere*.
9. Metaxa, I., *Ecotoxicologie*, 2008/2009 - note de curs, Universitatea ”Dunărea de Jos”, Galați.
10. Oprea, L., 2007, *Ecotoxicologie* - note de curs, Universitatea ”Dunărea de Jos”, Galați.

11. Vădineanu, A., 1995, *Dezvoltarea durabilă-teorie și practică*, Ed. Universității București.
12. Vădineanu, A., 1999, *Dezvoltarea durabilă-mecanisme și instrumente*, Ed. Universității București.
13. Zamfir, Gh, 1979, *Efectele unor poluanți și prevenirea lor*, Ed. Academiei RSR, București.

**TEMATICI GENERALE**  
**pentru examenul de disertație, promoția 2020**

**Program de studiu Știința și ingineria alimentelor**

1. Utilaj special și echipamente în industria alimentară.
2. Tehnologii avansate în industria alimentară.
3. Nutriție specială și alimente speciale.
4. Controlul calității globale a alimentului.
5. Sisteme de procesare a alimentelor.
6. Strategii economice și legislatură.

**Program de studiu Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor**

1. Managementul calității și siguranței alimentelor
2. Procedee chimice, microbiologice și toxicologice avansate de control și analiză a alimentelor
3. Autentificarea și expertizarea alimentelor
4. Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare
5. Controlul sanitar – veterinar.
6. Legislație alimentară internațională
7. Siguranța alimentelor în procesarea minimă

**Program de studiu Nutritie**

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

**Program de studiu Inginerie și management în alimentație publică și agroturism**

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

#### **Program de studiu Controlul și expertizarea calității mediului**

1. Mecanisme, procese și efecte ale acțiunilor de origine antropică sau naturală care influențează poluarea mediului.
2. Metode de control și expertizare a stării mediului.
3. Parametri ecologici (abiotici și biotici) pentru caracterizarea stării mediului.
4. Politici și strategii de mediu.
5. Managementul și monitoringul calității mediului.
6. Dezvoltarea durabilă.
7. Protecția Integrată a plantelor.

### **BIBLIOGRAFIE**

#### **Pentru examenul de disertație, promoția 2020**

#### **Program de studiu Știința și ingineria alimentelor**

1. Banu, C (coord.) et al., 1999, *Manualul inginerului din industria alimentară*, vol. I, Ed. Tehnică, București.
2. Bahrim, G., 1999, *Microbiologie tehnică*, Ed. Evrika, Braila.
3. Banu, C., Alexe, P., Vizireanu, C., 2003, *Procesarea industrială a cărnii*, editura Tehnica, București.
4. Costin G.M. și al., 2003, *Știința și ingineria fabricării brânzeturilor*, Ed. Academica, Galați
5. Bordei, D., 2004, *Tehnologia modernă a panificației*, Editura AGIR, București.
6. Rotaru, G., Borda, D., 2007, *Controlul Statistic în Industria Alimentară*, vol. II, Ed. Academica, Galați;
7. Bulancea M., *Curs de tehnologia și utilajul industriei vinului și a băuturilor distilate*, vol. I și II, Universitatea din Galați, 1980, 1987.
8. Alexandri, C., 2001, *Securitate și echilibru alimentar în România*, Editura GEEA, București.

### **Program de studiu Nutritie**

1. Alexe Petru, Note de curs *Procesarea industrială a alimentelor*.
2. Alexe, Petru, Note de curs „*Cercetări de marketing*” formă electronică.
3. Banu, C., Dorin, S., Vizireanu, C., Sahleanu, E., Gavrilă, G., *Alimente, alimentație, sănătate*, 2005, Editura AGIR, București.
4. Banu, C., Nour, V., Vizireanu, C., Mustață, Gr., Resmeriță, D., Rubțov, S., *Calitatea și controlul calității produselor alimentare*, 2002, Editura AGIR, București.
5. Banu, C. și colectiv, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, vol.II, 1999, Editura Tehnică, București.
6. Banu, C. și colectiv, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, vol.I, 1999, Editura Tehnică, București.
7. Bender, D.A., 2009, *A dictionary of food and nutrition*, Third Edition, Oxford University Press.
8. Borda Daniela, Note de curs *Siguranța alimentelor*
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. Dobre Michaela, Note de curs *Suplimente alimentare și medicamente*.
13. Georgescu Luminița, Note de curs *Principii moderne de nutriție*.
14. Gherasim, T., Maxim, E., 2000 – „*Marketing*” Editura Economică, București.
15. Moroșanu Magdalena, Note de curs *Boli de nutriție*.
16. Rotaru G., Borda D., Sava N., *Managementul calității în industria alimentară*, Ed. Academica, Galați, 2005.
17. Sava N., Rotaru, G., *Managementul calității și siguranței*, Ed. Academica, Galați, 2010.
18. Vizireanu, C., Note de curs *Procesarea alimentelor în alimentația publică*
19. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați.

### **Program de studiu Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor**

1. Gabriela Rotaru, Nicoleta Sava, *Managementul siguranței în consum a alimentelor* (suport de curs online), 2007.
2. Rotaru G., Borda D., Sava N., *Managementul Calității în Industria Alimentară*, Ed. Academică, Galați, 2005.
3. Banu, C (coord.) s.a, 1999, *Manualul inginerului din industria alimentară*, vol. I, Ed. Tehnică, București.

### **Program de studiu Controlul, expertizarea și controlul calității mediului**

1. Angelescu A., Ciobotaru V., Ponoran I., *Mediul ambiant și dezvoltarea durabilă*, Editura ASE, București, 1999.
2. Baicu T., T.E. Sesan, 1996-*Fitopatologie agricolă*, Editura Ceres, București.
3. Ciolpan O., 2005 *Monitoringul integrat al sistemelor ecologice*, Edit. Ars Docendi, București.

4. Gavrilă L. 2007. *Gestionarea, valorificarea și minimizarea deșeurilor industrie alimentare*, Bacău.
5. Godeanu, S. 1997. *Elemente de monitoring ecologic integrat*. Ed. Bucura Mond, Bucuresti.
7. Malacea, I. *Biologia apelor impurificate*, Edit. Academiei RSR, Bucuresati, 1969.
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. Oana M., V. Ciutina, 2003- *Combaterea integrata in viticultura*, editura Multimedia, Arad.
11. Relicovschi, A. *Seria Micromonografii – Politici Europene. Politici în managementul mediului*, Institutul European din România, București, 2000.
12. Rojanschi, V., Bran Florina. *Politici și strategii de mediu*, editura Economică, București, 2002.
13. Surpateanu, M., C Zaharia. *Metode de analiza a calității factorilor de mediu*, Editura T, Iași, 2002.
14. Toncea I., R. Stoianov, 2002-*Metode ecologice de protectie a plantelor*, Editura Stiintelor agricole.
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*.

#### **Program de studiu Inginerie și management în alimentație publică și agroturism**

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. si Segal, R. (editori), 2001, *Alimente pentru nutriție specială. Alimentele și sănătatea*, Ed. Academică, Galați.
8. Daraba, A., *Managementul ospitalității in 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 alimentara internațională*, note de curs.
22. Vizireanu, C., Istrati,D., 2006, *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, 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.

**Decan**  
**Conf.dr.ing. Mihalcea Liliana**