

PROGRAME UNIVERSITARE DE LICENȚĂ

TEMATICI GENERALE PENTRU EXAMENUL DE DIPLOMĂ, PROMOȚIA 2021

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 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.)

Specializarea Controlul și expertiza produselor alimentare

1. Sisteme de management a siguranței alimentelor
2. Controlul calității, autenticitatea și controlul statistic aplicat 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. 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 Tehnologie și control în alimentație publică

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 PENTRU EXAMENUL DE DIPLOMĂ 2021

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. Balancea M., 2002. *Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare*, Ed. Academica, Galați.

5. Balancea M., Râpeanu G., 2001. *Metode de determinarea a falsificărilor produselor alimentare*, Ed. Fundației universitare „Dunărea de Jos” Galați.

6. 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.
7. 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:
8. Stanciuc, N., Rotaru, G., 2008, capitolul *Programe de masuri preliminare si capitolul Proiectarea implementarea unui sistem HACCP*, In *Managementul sigurantei alimentelor*, Editura Academica, Galati.
9. 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.
10. Cursurile de specialitate studiate în timpul pregătirii de licență.

Specializarea Tehnologie și control în alimentație publică

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., *Tehnologia produselor făinoase*, Ed. Didactică și Pedagogică București, 2003
6. Burluc R.M., *Tehnologia și controlul calității produselor zaharoase*, Ed.Fundației Universitare Dunărea de Jos Galați, 2009
7. Cotea V., 2009, *Tratat de oenologie*, vol.I și II, Ed. Academiei Române, București.
8. Mănăilescu A., ș.a., 2006, *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*, Ed. Didactică si Pedagogică, București.
9. Nicolescu R.,1981, *Tehnologia activității în restaurant*, Ed. Sport-Turism, București .
10. Rotaru G., Borda D., Sava N., *Managementul calității în industria alimentară*, Ed. Academica, Galați, 2005.
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.

TEMATICI GENERALE PENTRU EXAMENUL DE DISERTAȚIE, PROMOȚIA 2021

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 2021

Program de studiu Nutriție

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 gastrotehnice*, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați.

Program de studiu Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

1. Gabriela Rotaru, Nicoleta Sava, *Managementul siguranței în consumul de alimente* (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 și expertizarea 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 agricola, Editura Ceres, Bucuresti.

3. Ciolpan O., 2005 *Monitoringul integrat al sistemelor ecologice*, Edit. Ars Docendi, Bucuresti.

4. Gavrilă L. 2007. *Gestionarea, valorificarea și minimizarea deșeurilor industrie alimentare*, Bacău.

5. Godeanu, S. 1997. *Elemente de monitoring ecologic integrat*. Ed. Bucura Mond,

6. 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. Nisteanu Valeriu, Nisteanu 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. 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 consumul 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 gastrotehnie*, Ed. Fundației Universitare “Dunărea de Jos” Galați.
23. Vizireanu, C., 2012, *Managementul serviciilor turistice*, note de curs.
24. ANAMOB, 2005, *Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor. Managementul siguranței alimentelor industria de panificație*, Ed. Uranus, București.

Decan

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BHRIM