



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

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

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

E-mail: decanat.sia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

---

## **TEMATICI GENERALE** **pentru examenul de disertație, promoția 2015**

### **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 Biotehnologia resurselor naturale**

1. Noțiuni aprofundate de genomică, transcriptomică, proteomică și inginerie metabolică
  - Genomică, transcriptomică, proteomică

- Inginerie metabolică - Reglarea căilor metabolice; Tehnici de investigare folosite în ingineria metabolică; Aplicații ale ingineriei metabolice la culturi starter de microorganisme de interes industrial.
- 2. Culturi starter - Condiții de obținere, conservare și comercializare; tipuri de culturi starter comerciale - aplicații practice
- 3. Noțiuni aprofundate privind încapsularea compușilor biologic activi - Principii teoretice; aplicații practice
- 4. Extracția purificarea și caracterizarea chimică și funcțională a compușilor bioactivi.

### **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 2015**

**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 tehnica*, 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*, 2013–2014.
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*, 2013–2014
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*, 2013–2014.
13. Georgescu Luminița, *Note de curs Principii moderne de nutriție*, 2013–2014.
14. Gherasim, T., Maxim, E., 2000 – „Marketing” Editura Economică, București.
15. Mincu Iulian – *Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav*; Editura Enciclopedică, 2007.
16. Moroșanu Magdalena, *Note de curs boli de nutriție*, 2013 – 2014.
17. Rotaru G., Borda D., Sava N., *Managementul Calității în Industria Alimentară*, Ed. Academica, Galați, 2005.
18. Sava N., Rotaru, G., *Managementul calității și siguranței*, Ed. Academica, Galați, 2010.
19. Vizireanu, C., Istrati, D., *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, 2006, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați.

#### **Program de studiu Biotehnologia resurselor naturale**

1. Aprodu I., 2014, *Inginerie metabolică*, Note de curs
2. Bahrim G., 2003, *Culturi starter*. In. Costin G.M. (editor), Știința și ingineria fabricării brânzeturilor . Ed. Academica Galați
3. Bahrim G., 2014, *Culturi starter*. Note de curs
4. Banu C., 2000, *Biotehnologii in industria alimentară*, Editura Tehnică, București
5. Barbu V., 2008, *Principii de genetică*, Galați University Press, Galați
6. Barbu V. *Genomică, transcriptomică, proteomică*, Note de curs
7. Florea T., Dima St. (editori), 2009, *Microîncapsularea în sisteme alimentare*. Ed. Academica Galați
8. Dinică Rodica, 2014 *Extracția și purificarea compușilor bioactivi*. Note de curs.

#### **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 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, Bucuresti.
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. 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.

**Aprobat in CF din 13.03.2015**