



Anexa 3/CF 2/02.03.2020

**EXAMENUL DE ADMITERE LA CICLUL DE STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ,  
FORMA DE ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ – ADMITERE 2020**

**CRITERII ADMITERE**

**CRITERII ADMITERE**

- **Media finală de admitere** se calculează din:
  - 50 % media de la examenul de bacalaureat
  - 50% din media multianuală la una din disciplinele de *Algebră / Chimie / Biologie*, la alegerea candidatului.
- pentru programele în limba engleză, respectiv *Ingineria produselor alimentare* și *Controlul și expertiza produselor alimentare*, candidații vor prezenta la înscrierea în concurs, certificatul de competență lingvistică eliberat de o instituție abilitată.
- Candidații care nu au certificat de competență lingvistică, vor susține examenul în cadrul Centrului de Limbi Moderne, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, conform unei planificări ulterioare.

**Criteriul de departajare la medii de concurs egale**

- media multianuală liceu

**Domenii/ Programe de studiu** propuse pentru admitere:

- Domeniul **Ingineria produselor alimentare** (programul de studiu *Ingineria produselor alimentare- în limba română, Ingineria produselor alimentare- în limba engleză, Controlul și expertiza produselor alimentare – în limba română, Controlul și expertiza produselor alimentare – în limba engleză, Tehnologie și control în alimentație publică*)
  - Domeniul **Zootehnie** (*Piscicultură și acvacultură*)
  - Domeniul **Știința mediului** (*Ecologie și protecția mediului*)



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

ROMÂNIA  
Ministerul Educației și Cercetării  
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

## EXAMENUL DE ADMITERE LA **CICLUL DE STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT**, FORMA DE ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ – ADMITERE 2020

### CRITERII ADMITERE

#### Concurs de admitere

- Proba orală
- Media aritmetică a examenului de diplomă/licență

Criteriul de departajare la medii de concurs egale

- media multianuală studii universitare de licență

**Media de concurs** = (Nota 1 + Nota 2) / 2

- Nota 1 – nota proba orală (punctaj obținut/10);

La proba orală, candidatul va prezenta un plan de abordare al lucrării de disertație.

Baremul de notare (100 puncte) va fi constituit din:

- a. Motivația alegerii programului de studiu și justificarea alegerii temei (tema de cercetare sau studiu de caz) în acord cu direcțiile de cercetare ale programului de studiu – max. 50 puncte
  - b. Rezultate preconizate– maxim 40 puncte
  - c. Modul de prezentare al planului de cercetare – max.10 puncte
- Nota 2 - media aritmetică a examenului de diplomă/licență.

#### Domenii/ Programe de studii propuse :

- Domeniul **Ingineria produselor alimentare** (programele de studiu *Știința și ingineria alimentelor -SIA, Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor - CESA, Știința și ingineria bioresurselor acvatice - SIBA, Nutriție - N*)
- Domeniul **Știința mediului** (programul de studiu *Controlul și expertizarea calității mediului - CECM*)
- Domeniul **Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală** (programul de studiu *Inginerie și management în alimentație publică și agroturism*)



**Tematica pentru admiterea la specializarea de masterat**  
**ȘTIINȚA ȘI INGINERIA ALIMENTELOR**

1. Microbiologie pentru industria alimentară
2. Ambalaje și design în industria alimentară
3. Managementul siguranței alimentelor
4. Utilaj în industria alimentară
5. Tehnologii generale în industria alimentară
6. Biochimia produselor alimentare
7. Principii de conservare a produselor alimentare

**Bibliografie**

1. Banu, C., (coordonator), Alexe, P., ș.a., 2004 - Principiile conservării produselor alimentare, București, Ed. Tehnică, 650 pag, ISBN 973-8466-64-6;
2. Banu C., ș.a., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol.1, ISBN 973-31- 1188-0, 973-31-1313-1, Editura Tehnică, București.
3. Banu C., ș.a., 2000, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. 2, ISBN 973-31- 1188-0, 973-31-1313-1, Editura Tehnică, București.
4. Segal Rodica, 1992, Biochimia produselor alimentare, vol. I+II, Universitatea din Galați 1998 Ed. Alma Galați;
5. Nicolau A. 2006. Microbiologie generala. Factori care influențează dezvoltarea microorganismelor, Editura Academica, Galați, ISBN –10 973388937-16-7; ISBN – 13 978-973-8937-16-1, 256 pagini

**Tematica pentru admiterea la specializarea de masterat**  
**CONTROLUL, EXPERTIZAREA ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR**

1. Managementul siguranței alimentelor
2. Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare
3. Microbiologie generală și specială pentru industria alimentară
4. Controlul statistic
5. Analiza senzoriala
6. Ambalaje și design în i.a.

**Bibliografie**

1. Banu, C., Bărașcu, E., Stoica, A., Nicolau, A., Suveranitate, securitate și siguranța alimentară, Ed. ASAB, București, ISBN 978-973-7725-40-0, 725 pagini, 2007



2. Dan, V., Bahrim, G., Nicolau, A. 2008. Microbiologia produselor alimentare (capitolul 1) în Tratat de industrie alimentară – probleme generale (coordonator C. Banu), Colecția Siguranța alimentară, Ed. ASAB, București, ISBN: 978-973-7725-62-2, vol.II, p. 15-172
3. Banu, C., Nicolau, A., Bărăscu, E., Stoica, A. 2008. Trasabilitatea produselor alimentare (capitolul 9) în Tratat de industrie alimentară – probleme generale (coordonator C. Banu), vol.II, Colecția Siguranța alimentară, Ed. ASAB, București, ISBN: 978-973-7725-62-2, vol.II, p. 551-585
4. Nicolau A., Turtoi, M., Microbiologie generală. Factori care influențează dezvoltarea microorganismelor, Ed. Academica, Galați, ISBN –10 973388937-16-7; ISBN – 13 978-973-8937-16-1, 256 pagini, 2006.
5. Laudoni, A., Nicolau, A., Ionita, I., Ghid de igienă pentru industria laptelui și produselor lactate, Intact, București, ISBN (10) 973-8334-13-6; ISBN (13) 978-973-8334-13-7, 58 pagini, 2006.
6. Nicolau, A., Influența microorganismelor asupra texturii și consistenței alimentelor (Capitolul 6 – 26 pagini) și Textura alimentelor și vârsta consumatorilor (Capitolul 4 – 7 pagini) în Textura produselor alimentare, editori: Mircea Bulancea și Gabriela Iordăchescu, Ed. Aius, Craiova, ISBN (10) 973-700-071-4; ISBN (13) 978-973-700-071-2, 33 pagini din 200 pagini, 2006.
7. Tofan, C., Bahrim, G., Nicolau, A., Zara, M., Microbiologie alimentară – Tehnici și analize de laborator, Ed. AGIR, București, ISBN 973-6130-89-1, 544 pagini, 2002.

### **Tematica pentru admiterea la specializarea de masterat**

#### **NUTRIȚIE**

1. Biochimie
2. Principiile nutriției umane
3. Inocuitate
4. Tehnologii generale în industria alimentară
5. Bazele gastronomiei

#### **Bibliografie**

1. Segal Rodica, 1992, Biochimia produselor alimentare, vol. I+II, Universitatea din Galați 1998 Ed. Alma Galați;
2. Banu C., ș.a., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol.1, ISBN 973-31- 1188-0, 973-31-1313-1, Editura Tehnică, București.
3. Banu C., ș.a., 2000, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. 2, ISBN 973-31- 1188-0, 973-31-1313-1, Editura Tehnică, București.
4. Vizireanu, C., Istrati, D., Elemente de gastronomie și gastrotehnie, 2006, Editura Fundației Universitare „ Dunărea de Jos” Galați, 180 pag., ISBN(10)-973-627-329-6



### **Tematica pentru admiterea la specializarea de masterat**

#### **INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM**

1. Produse de patiserie și cofetărie
2. Managementul produselor de origine animala
3. Gastronomie
4. Utilaj în alimentația publică
5. Managementul activităților din alimentație publică și agroturism
6. Managementul ospitalității

#### **Bibliografie**

1. Banu, C., Alexe, P., Vizireanu, C., Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București, 2003
2. Banu C., ș.a., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol.1, ISBN 973-31- 1188-0, 973-31-1313-1, Editura Tehnică, București.
3. Banu C., ș.a., 2000, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. 2, ISBN 973-31- 1188-0, 973-31-1313-1, Editura Tehnică, București.
4. Botez, E., Utilaje și instalații in alimentație publică și turism, Ed. Academica, Galați, 1999
5. Darabă, A. Managementul ospitalității în turism, Ed. Zigotto, Galați, 2007
6. Mănăilescu A., ș.a., 2006, Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, ISBN: 973-30-1713-2, Ed. Didactică și Pedagogică, București
7. Vintilă, I. , Turcescu, A. – “Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism”, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 2005
8. Vizireanu, C., Istrati, D., Elemente de gastronomie și gastrotehnie, 2006, Editura Fundației Universitare „ Dunărea de Jos” Galați, 180 pag., ISBN(10)-973-627-329-6

### **Tematica pentru admiterea la specializarea de masterat**

#### **CONTROLUL ȘI EXPERTIZAREA CALITĂȚII MEDIULUI**

1. Ecologie și protecția mediului
2. Hidrobiologie
3. Hidrologie

#### **Bibliografie**

1. Florea Luiza, 2008- Hidrobiologie- Limnobiologie. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” , Galați.
2. Florea Luiza, 2007- Hidrobiologie. Caiet lucrări practice. Editura Cermin, Iași.
3. Pișota, I. și Buta, I., 1983. Hidrologie. Ed. Didactică și Pedagogică, București, 316 p
4. Răuță, M., Cristea, V. și Oprea. L., 1992. Hidrologie - partea I, Universitatea Galați, 348 p.



5. Răuță, M., Cristea, V. și Oprea. L., 1992. Hidrologie - partea a II-a, Universitatea Galați, 170 p.
6. Ciolac A., 2004- Elemente de ecologie și protecția mediului. Editura Didactică și Pedagogică , București.
7. Ciolac A., 2002- Ecologie. Editura Didactică și Pedagogică , București.
8. Florea Luiza, 2001-Protecția mediului. Editura Fundației universitare „Dunărea de Jos” ,Galați.
9. Oprea L., 2006- Ecologie generală. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” ,Galați.

**Tematica pentru admiterea la specializarea de masterat**  
**ȘTIINȚA ȘI INGINERIA BIORESURSELOR ACVATICE**

1. Caracterizarea hidrografică a unităților acvatice (ape curgătoare, bazin hidrografic lacuri);
2. Evaluarea cantitativă și calitativă a principalelor caracteristici hidrometrice (nivelul apei, viteza apei, adâncimea apei,debitul lichid, debitul solid, deficitul de scurgere etc.);

**BIBLIOGRAFIE**

1. Pișota, I. și Buta, I., 1983. Hidrologie. Ed. Didactică și Pedagogică, București, 316 p
2. Răuță, M., Cristea, V. și Oprea. L., 1992. Hidrologie - partea I, Universitatea Galați, 348 p.
3. Răuță, M., Cristea, V. și Oprea. L., 1992. Hidrologie -partea a II-a, Universitatea Galați, 170 p.