

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA

recomandate candidaților la examenul de diplomă, **sesiunea - iunie 2022**,
pentru proba scrisă de *Evaluare a cunoștințelor fundamentale și de specialitate*

Disciplina: INFORMATICĂ APLICATĂ

1. Prelucrarea electronică a datelor
2. Hardware
3. Software
4. Organizarea informațiilor pe disc
5. Calcul tabelar cu Microsoft excel

Bibliografie:

Călin M.-*Informatică – Curs în tehnologie e-learning pentru studentii CEPA*. Postat pe platforma Moodle de e-learning a USAMV Iasi <https://moodle.uaiasi.ro>

Calin M.-*Informatică aplicată – Material de studiu în format electronic pentru specializarea CEPA*.

Disciplina: CHIMIE ORGANICĂ

1. Hidrocarburi (saturate, nesaturate, aromatice): Generalități, reprezentanți, structuri, proprietăți chimice.
2. Compuși hidroxilici: Clasificare, reprezentanți, structuri, proprietăți chimice.
3. Compuși organici cu funcțiuni azotate (amine, amide): Reprezentanți, structuri, obținere, proprietăți chimice.
4. Compuși carbonilici (aldehide și cetone): Clasificare, reprezentanți, obținere, proprietăți chimice.
5. Acizi carboxilici: Definiție, clasificare, reprezentanți, metode de obținere, proprietăți fizice și chimice, utilizări

Bibliografie:

- 1) Patraș Antoanela, 2018-*Chimie organică*. Note de curs și lucrări practice
- 2) Patraș Antoanela, 2018-*Chimie organică*. Suport de curs

Disciplina: MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR

1. Conceptul de calitate și principiile managementului calității
2. Standarde, standardizare și orientări actuale privind sistemele de management al calității
3. Managementul tratării neconformităților
4. Auditul calității și certificarea sistemelor de management al calității
5. Strategii actuale în domeniul calității și siguranței produselor alimentare

Bibliografie:

- 1) Pop Mircea, 2022-*Managementul calității și siguranței alimentelor*. Editura TipoMoldova, Iași.
- 2) Pop Mircea-*Managementul calității și siguranței alimentelor*, suport e-learning platforma Moodle, USV Iasi (<https://moodle.uaiasi.ro>), 2021-2022.
- 3) Pop Mircea / Lăpușneanu Dragoș-*Note de curs / Materiale lucrări practice*, an universitar 2020-2021.

Disciplina: ANALIZE SENZORIALE

1. Aspecte privind organizarea evaluărilor senzoriale
2. Analiza senzorială și implicațiile sale în evaluarea calității produselor
3. Aspecte privind capacitatea senzorială a evaluatorilor de produse agroalimentare
4. Testele discriminative și descriptive de evaluare senzorială a produselor agroalimentare

5. Elemente de statistică implicate în evaluarea senzorială a produselor agroalimentare

Bibliografie:

- 1) Apostu S. și Naghiu Al., 2008-*Analiza senzorială a alimentelor*. Editura Risoprint, Cluj-Napoca
- 2) Croitoru C., 2013-*Analiza senzorială a produselor agroalimentare/Elemente metrologice și statistice*, vol I. Editura Agir, București
- 3) Croitoru C., 2015-*Analiza senzorială a produselor agroalimentare/Evaluatorii și vocabularul*, vol II. Editura Agir, București

Disciplina: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA CALITĂȚII PRODUSELOR DE MORĂRIT ȘI PANIFICAȚIE

1. Tehnologia de obținere a pâinii
2. Tehnologia morăritului
3. Tehnologia de fabricare a pastelor făinoase
4. Tehnologia de fabricare a biscuiților
5. Caracteristicile fizice ale făinurilor

Bibliografie:

- 1) Avarvarei B.V., Nistor C.E., 2019-*Controlul și expertiza calității produselor de morărit și panificație*. Editura „Ion Ionescu de la Brad”, Iași
- 2) Bordei G., Bahrim G. și Pâslaru V., 2007-*Controlul calității în industria panificației – Metode de analiză*. Editura Academica, Galați
- 3) Nistor C.E., Avarvarei B.V. și Usturoi A., 2019 – Tehnici și analize de laborator în controlul și expertiza calității produselor de morărit și panificație. Editura „Ion Ionescu de la Brad”, Iași

Disciplina: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA CALITĂȚII CĂRNII ȘI A PRODUSELOR DIN CARNE

1. Fluxul tehnologic de abatorizare a animalelor
2. Transformările postsacrificare ale mușchiului
3. Metode de conservare a cărnii
4. Calitatea globală a cărnii
5. Tehnologia fabricării preparatelor din carne comune

Bibliografie:

- 1) Banu C., Alexe P. și Vizireanu Camelia, 2003-*Procesarea industrială a cărnii*. Editura Tehnică, București.
- 2) Boișteanu P.C., Mărgărint Iolanda și Lazăr Roxana, 2015-*Bazele morfofiziologice ale producției de carne*. Editura “Ion Ionescu de la Brad” Iași.
- 3) Lazăr Roxana, Crețu Carmen și Boișteanu P.C., 2015-*Tehnologia și controlul calității cărnii*. Editura “Ion Ionescu de la Brad” Iași.

Disciplina: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA CALITĂȚII LAPTELUI ȘI A PRODUSELOR LACTATE

1. Caracteristicile laptelui integral
2. Produsele acido-dietetice
3. Untul
4. Tehnologia generală de obținere a brânzeturilor
5. Înghețata

Bibliografie:

- 1) Usturoi M.G., 2012-*Controlul laptelui și a produselor derivate*. Editura PIM, Iași.
- 2) Usturoi M.G., 2012-*Controlul și expertiza calității laptelui și a produselor lactate*. Editura PIM, Iași.

Disciplina: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA CALITĂȚII PEȘTELUI ȘI A PRODUSELOR ACVATICE

1. Însușirile senzoriale ale cărnii de pește
2. Însușirile fizico-chimice și nutriționale ale cărnii de pește
3. Însușirile microbiologice și tehnologice ale cărnii de pește
4. Controlul și expertiza semiconservelor de pește neambalate (pește sărat și pește afumat)
5. Controlul și expertiza pe flux a conservelor de pește (conserve pasteurizate)

Bibliografie:

- 1) Banu C., 1964-*Tehnologia produselor din carne și pește*. Editura Didactică și Pedagogică București.
- 2) Ionescu Aurelia, 1992-*Tehnologie și utilaje pentru prelucrarea peștelui*. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”, Galați.
- 3) Păsărin B., 2021-*Procesarea și controlul calității peștelui*. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.

Disciplina: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA CALITĂȚII PRODUSELOR EXTRACTIVE

1. Tehnologia de fabricare și controlul calității zaharului
2. Tehnologia de fabricare și controlul calității uleiurilor vegetale
3. Tehnologia de fabricare și controlul calității margarinei și maionezei
4. Tehnologia de fabricare și controlul calității halvanei
5. Tehnologia de fabricare și controlul calității amidonului și rahatului

Bibliografie:

- 1) Banu C. și colab., 2002-*Calitatea și controlul calității produselor alimentare*. Editura Agir, București.
- 2) Banu C. și colab., 2008-*Tratat de industrie alimentară. Probleme generale*. Editura ASAB, București.
- 3) Dima Felicia și Barna O., 2008-*Tehnologia zahărului*. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”, Galați.

Disciplina: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA CALITĂȚII LEGUMELOR, FRUCTELOR ȘI PRODUSELOR DERIVATE

1. Caracterizarea tehnologică a legumelor și fructelor.
2. Particularitățile fluxului de valorificare a legumelor și fructelor.
3. Calitatea legumelor și fructelor destinate consumului în stare proaspătă.
4. Calitatea produselor derivate din legume și fructe.
5. Managementul siguranței alimentare a legumelor, fructelor și produselor derivate.

Bibliografie:

- 1) Irimia L., 2013-*Controlul și expertiza calității legumelor, fructelor și produselor derivate*. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
- 2) Murariu Otilia, Irimia L.M. și Robu T., 2019-*Analiza și controlul calității produselor din fructe și legume. Îndrumător de lucrări practice*. Editura “Ion Ionescu de la Brad” Iasi.