

FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTARE
Specializarea: **INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM**

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA

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

DISCIPLINA: BAZELE MANAGEMENTULUI

1. Previziunea și planificarea
2. Organizarea și coordonarea
3. Antrenarea și Motivarea
4. Control și evaluare
5. Decizia

Bibliografie:

1. Pascal C. Bazele managementului (note de curs și seminar)
2. Nicolescu, O. (coord.), Sisteme, metode și tehnici manageriale ale organizației, Editura Economică, București, 2000
3. Popa, I. (2005). Management general, Editura ASE, București,
4. Allaire, Y.; Fîrșirotu, M. (1998). Management strategic, Editura Economică, București
5. Burduș, E.; Androniceanu, A. (2000). Managementul schimbării, Editura Economică, București, 2000

DISCIPLINA: BAZELE ECONOMIEI

1. Agenții economici, fluxurile economice și circuitul economic. Întreprinzătorul - principalul agent al economiei
2. Tipologia bunurilor economice. Alegerea consumatorului rațional
3. Sistemul factorilor de producție. Utilizarea factorilor de producție
4. Cererea și factorii care o influențează. Funcția ofertei
5. Concurența – conținut și funcții. Piața, mecanismele și legitățile ei

Bibliografie:

1. Toba D., Economie, Ed. Universitaria, Craiova, 2016
2. Ignat I., Gh. Luțac, Micro și Macroeconomie-concepte fundamentale și aplicații, Ed. Sedcom Libris, Iași, 2004
3. Mursa G., Logica pieței, Ed. Universitatii “Al.I.Cuza, Iași, 2015

DISCIPLINA: TEHNICI HOTELIERE ȘI DE RESTAURANT

1. Industria hotelieră, structuri de primire turistică
2. Managementul hotelier, planificarea, coordonarea și controlul activității hoteliere, comunicarea în hotel
3. Antrenarea personalului hotelier, produsele hoteliere, serviciile de alimentație publică, personalul din alimentația publică
4. Organizarea muncii în saloanele de servire
5. Reguli de protocol, pregătirea salonului și a meselor pentru primirea clienților
6. Organizarea, servirea meselor principale și tehnici specifice de servire

Bibliografie:

1. Usturoi M.G., Păsărin B., Chereji I., Usturoi Al., 2016 - Tehnici hoteliere și de servire a clienților. Editura PIM, Iași.
2. Beizadea, Elena și Nițu V., 2012 – Tehnologie hotelieră și de restaurant. Editura Prouniversitaria, București.
3. Chereji I., 2014 – Tehnici hoteliere. Editura Universității din Oradea, Oradea.

DISCIPLINA: MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

1. Resursele umane în organizații
2. Evaluarea performanțelor resurselor umane
3. Selecția resurselor umane
4. Documente completate de departamentul de resurse umane
5. Regulamentele unităților

Bibliografie:

1. Armstrong, Michael, 2009 – Managementul resurselor umane, manual de practică. Ediția a X-a, Ed. Codecs, București
 2. Cole, G.A., 2000 – Managementul personalului, Ed. Codecs, București
 3. Fleșeriu, Adam, 2004 – Managementul resurselor umane în turism, ed. Dacia, Cluj Napoca
 4. Ivancia, M. – Note de curs
 5. Stanciu, Ștefan, 2001 – Managementul resurselor umane, Ed. Univ Bucuresti
 6. Stoica-Constantin, A., Caluschi, M., 2005 – Evaluarea creativității, ghid practic, Ed. Performantica, Iași
- ***, 2021 – Codul Muncii, Ed. Meteor Press, București

DISCIPLINA: IGIENĂ ALIMENTARĂ

1. Clasificarea produselor alimentare, factori care influențează securitatea alimentelor și contaminarea alimentelor
2. Impuritățile și murdăria, curățenia în unitățile cu profil alimentar și controlul dăunătorilor în unitățile cu profil alimentar
3. Cerințe igienice generale privind clădirile și echipamentele destinate prelucrării, manipulării și depozitării alimentelor, diferitele tipuri de unități cu profil alimentar din România, personalul din unitățile cu profil alimentar și pentru produsele alimentare
4. Igienizarea ambalajelor utilizate în industria alimentară
5. Igiena apei

Bibliografie:

1. Doina Leonte, 2011 – Elemente de igienă alimentară I, Ed Ion Ionescu de la Brad Iași
 2. Doina Leonte, 2017 – Elemente de igienă alimentară II, Ed Ion Ionescu de la Brad Iași
 3. Stănescu, V. Apostu, S., 2010 – Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală (vol. I-Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
- Ordinul MS nr. 611/1995: Normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora.
HG 924/2006 și HG 925/2006 privind normele de igienă a alimentelor.

DISCIPLINA: PROCESAREA PRODUCȚIILOR AGROALIMENTARE

1. Tehnologia laptelui și a produselor derivate
2. Tehnologia cărnii și a produselor din carne
3. Tehnologia de obținere a produselor de panificație
4. Tehnologia de obținere a uleiului și zahărului
5. Metode de procesare a peștelui

Bibliografie:

1. Avarvarei B.V., Nistor C.E., – Controlul și expertiza calității produselor de morărit și panificație. Ed. „Ion Ionescu de la Brad”, Iași, 2019
2. Banu C., – Tehnologia cărnii și a preparatelor din carne. Ed. CERES, București, 2005
3. Usturoi M.G., – Controlul laptelui și a produselor derivate. Ed. PIM, Iași, 2012

DISCIPLINA: TEHNOLOGIA SI VALORIFICAREA BĂUTURILOR

1. Băuturi alcoolice și nealcoolice
2. Strugurii – materie primă necesară vinificației
3. Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului
4. Tratamente de limpezire și stabilizare aplicate vinului
5. Modificări nedorite care pot să apară în vinuri

Bibliografie:

1. Banu C. (coordonator) ș. a., Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I și II, Editura Tehnică, București, 1999
2. Cotea V.V., 2020 - 2021 – Note de curs
3. Cotea, V.V., Cotea V.D., Tehnologii de producere a vinurilor, Editura Academiei Române, București, 2006
4. Pomohaci, N., Stoian, V., Gheorghică, M., Sîrghi, C., Cotea, V.V., Namoloșanu, I., Oenologie. Volumul 1: Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor. Editura Ceres, București, 2000
5. Pomohaci, N., Cotea, V.V., Stoian, V., Namoloșanu, I., Popa, A., Sîrghi, C., Antocea, Arina, Oenologie. Volumul 2: Îngrijirea, stabilizarea și îmbutelierea vinurilor. Construcții și echipamente vinicole. Editura Ceres, București, 2001

Disciplina: MANAGEMENTUL VALORIFICĂRII FAUNEI CINEGETICE

1. Cunoașterea speciilor de interes cinegetic și a habitatelor acestora
2. Gestionarea durabilă a vânatului și practica vânătorii
3. Compoziția chimică și conceptul de calitate al cărnii de vânat
4. Biochimia cărnii de vânat
5. Tehnologia fabricării preparatelor din carne de vânat

Bibliografie:

1. Banu C., Alexe P., Camelia Vizireanu - Procesarea industrială a cărnii. Ed. Tehnică, București, 2003
2. Banu C., Tofan I., Antoaneta Stoicescu - Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară. vol I, Ed. Tehnică București, 1992
3. Cotta V. și col., 2008. Vânatul și vânătoarea în România. Editura Ceres, București
4. Georgescu Gh., Banu C. - Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii. Ed. Ceres, 2000
5. Șelaru N., - Mistrețul - monografie, Edit. ARED, București, 2000

Disciplina: *MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM*

1. Organizarea activității în unitățile de alimentație publică
2. Managementului activităților în cadrul unităților de alimentație publică
3. Organizarea activității în unitățile de cazare (structurile de primire turistice)
4. Managementului activităților în cadrul structurilor de primire turistice
5. Analiza clienților

Bibliografie:

1. Ivancia, M. - Note de curs
2. HOTĂRÂRE nr.843 din 14 octombrie 1999, privind încadrarea pe tipuri a unităților de alimentație publică neincluse în structurile de primire turistice
3. ÎNDRUMAR DE CONSILIERE pentru unități de alimentație publică, magazine alimentare și comerț de mic detaliu stabil și ambulant, 2000
4. ORDONANȚA 99/2000 – forma sintetică pentru 2018.05.03, privind comercializarea produselor și serviciilor de piață
5. ÎNDRUMAR DE CONSILIERE pentru unități de cazare turistică, 2013
6. LEGE nr. 275 din 23 noiembrie 2018 privind aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 15/2017 pentru modificarea și completarea Ordonanței Guvernului nr. 58/1998 privind organizarea și desfășurarea activității de turism în România

DISCIPLINA: *MERCEOLOGIE AGROALIMENTARĂ*

1. Caracterizarea merceologică a produselor alimentare
2. Securitate și siguranță alimentară, protecția consumatorului
3. Proprietățile mărfurilor agroalimentare
4. Calitatea produselor agroalimentare.
5. Marcarea, ambalarea și păstrarea mărfurilor agroalimentare

Bibliografie:

1. Pop Cecilia, Pop Mircea. 2006. Merceologia produselor alimentare. Ed. Tipo Moldova, Iași
2. Pop Cecilia, Mureșan Gh., Pop Mircea. 2013. Calitatea, siguranța și merceologia produselor alimentare. Ed. Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca
3. Pop Mircea, Pop Cecilia. 2009. Merceologie și expertiză merceologică. Ed. Tipo Moldova, Iași