



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII

Iași 1842

FACULTATEA DE AGRICULTURĂ

Specializare: **TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE
(TPPA)**

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA

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

Disciplina: BIOCHIMIE

1. Monoglucide. Clasificare, structuri, izomerie, reprezentanți, proprietăți fizice și chimice;
2. Oligoglucide și poliglucide. Clasificare, reprezentanți, structuri, proprietăți;
3. Lipide. Definiție, clasificare, răspândire. Precursorii lipidelor. Gliceride - definiție, clasificare, structură, proprietăți;
4. Peptide și proteine. Clasificare, obținere, proprietăți;
5. Vitamine hidrosolubile și liposolubile. Caracterizare generală a celor două clase. Generalități.
Reprezentanți: denumiri, surse alimentare, rolul în organismele vii.

BIBLIOGRAFIE:

1. Patraș Antoanela – Biochimie - Note de curs și lucrări practice, 2017;
2. Patraș Antoanela - Biochimie, Suport de curs, 2017.

Disciplina: CHIMIE ORGANICA

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.



BIBLIOGRAFIE:

1. Patraș Antoanela – Chimie organică - Note de curs și lucrări practice, 2017;
2. Patraș Antoanela – Chimie organică, Suport de curs, 2017.

Disciplina: INFORMATICĂ APLICATĂ

1. Noțiuni de hardware:

- schema bloc, procesorul, memorii (interne și auxiliare);
- dispozitive de intrare-ieșire (imprimante, modem, scanner, ploter);
- structura și funcționarea unui calculator;
- manevrare mouse – drag, click, double click, click & drag; Tastatura.

2. Software:

- sistemul de operare;
- software de aplicații, exemple de soft de aplicații (procesoare de texte, spreadsheet, baze de date);
- programe de compactare;
- viruși și programe de devirusare.

3. Sistemul de operare WINDOWS 10:

- Caracteristici generale; Icoane; Ferestre; Lucrul cu icoanele și ferestrele (operațiuni de tip minimize, maximize, close, move, size etc.); Ferestre – operațiuni cu ferestre;
- Meniul START;
- Accesories;
- Meniuri; Casete; Optiuni; Butoane, Taburi si Ribbons;
- Structurarea informațiilor pe unitățile de memorie auxiliară a calculatorului;
- Manipularea informațiilor organizate sub formă de fișiere și foldere; Operațiuni cu fișiere si foldere.

4. MicrosoftWord:

- Meniul FILE (valabil și în Excel);
- Meniul View;
- Meniul EDIT;
- Meniul FORMAT;



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII

Iași 1842

FACULTATEA DE AGRICULTURĂ

- Formule matematice; Meniul INSERT;
 - Meniul TABLE.
5. Internet – Browsere, Motoare de căutare, Search, Surfing; e-mail; Rețele sociale; Tehnici de prezentare și comunicare.

BIBLIOGRAFIE:

1. Andy Rathbone, 2016 - Windows 10 for Dummies, 2nd Edition, Editura Wiley, USA;
2. Michael Price, Mike Mcgrath, 2016 - Office 2016 in easy steps, Books Express;
3. Gary B. Shelly, Steven M. Freund, 2011 - Windows Internet Explorer 9: Introductory (Shelly Cashman Series) 1st Edition, Cengage Learning; 1 edition;
4. Brădt Mircea, 2012 – Calculatorul în trei timpi. Edit. Polirom, Iași;
5. 2011 – Computer și Internet fără profesor. Edit. Litera, București;
6. Anghel Traian, 2010 – Dicționar de Informatică. Edit. Corint, București;
7. Guy Kawasaki, Peg Fitzpatrick, 2015 – Arta rețelelor sociale, Edit. Publica, București;
8. <http://cadredidactice.ub.ro/ionelolaru/files/2013/10/curs-tehnici-de-prezentare-si-comunicare-tehnica.pdf>;
9. <https://www.slideshare.net/RaduRosulescu/prezentari-de-succes-57678792>.

Disciplina: MICROBIOLOGIE SPECIALĂ

1. Microbiologia vinului, berii și a altor produse alcoolice;
2. Microbiologia laptelui și a produselor derivate;
3. Microbiologia cărnii;
4. Microbiologia cerealelor, făinii de grâu și a pâinii;
5. Microbiologia ouălelor.

BIBLIOGRAFIE:

1. Lipșa F.D., Ulea Eugen - Microbiologia produselor alimentare, Editura Ion Ionescu de la Brad, 2017;
2. Apostu S., Rotar Mihaela-Ancuța - Microbiologia produselor alimentare, vol.2, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2012.



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII

Iași 1842

FACULTATEA DE AGRICULTURĂ

Disciplina: TEHNOLOGIA CĂRNII ȘI A PREPARATELOR DIN CARNE

1. Aprecierea calității animalelor destinate sacrificării și factorii care influențează producția de carne;
2. Tehnologia generală de abatorizare a animalelor și obținerea carcaselor;
3. Morfofiziologia mușchiului striat și biochimia cărnii;
4. Compoziția chimică și conceptul de calitate al cărnii;
5. Tehnologia fabricării preparatelor din carne.

BIBLIOGRAFIE:

1. Banu C., Alexe P., Camelia Vizireanu - Procesarea industrială a cărnii. Ed. Tehnică, București, 2003;
2. Bondoc I., Șindrilar E.V - Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor. Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași , 2002;
3. Georgescu Gh., Banu C. - Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii. Ed. Ceres, 2000;

Disciplina: TEHNOLOGIA LAPTELUI ȘI A PRODUSELOR DERIVATE

1. Tehnici de igienizare a laptelui;
2. Tehnologia produselor lactate acido-dietetice;
3. Tehnologia untului;
4. Etape tehnologice în fabricarea brânzeturilor;
5. Etapele fabricării înghețatei.

BIBLIOGRAFIE:

1. Usturoi, M.G., 2007-Tehnologia laptelui și a produselor derivate. Editura Alfa, Iași;
2. Usturoi, M.G., 2012-Controlul laptelui și a produselor derivate. Editura PIM, Iași.

Disciplina: TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR

1. Materialele auxiliare folosite în industrializarea legumelor și fructelor;
2. Tehnologia produselor semi-industrializate din legume și fructe;
3. Conservarea produselor horticoale prin deshidratare;



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII

Iași 1842

FACULTATEA DE AGRICULTURĂ

4. Conservarea produselor horticoale prin concentrare;
5. Tehnologia produselor pasteurizate și termosterilizate.

BIBLIOGRAFIE:

1. Irimia L, 2018. Note curs Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Facultatea de Horticultură, USAMV Iași;
2. Murariu Otilia, Irimia L.M., Robu T., 2017. Analiza și controlul calității produselor din fructe și legume. Îndrumător de lucrări practice. Ed. “Ion Ionescu de la Brad” Iasi.

Disciplina: TEHNOLOGII DE MORĂRIT ȘI PANIFICAȚIE

1. Cerealele;
2. Făina de grâu;
3. Tehnologia panificației;
4. Fabricarea pastelor făinoase;
5. Fabricarea biscuiților.

BIBLIOGRAFIE:

1. Radu, S. – 2010 - Tehnologia produselor făinoase, Ed.PIM ISBN 978-973-7783-33-2;
2. Radu, S. – 2012 – Caiet de lucrări practice - Tehnologia produselor făinoase, Ed.PIM ISBN 978-973-7783-29-5.

Disciplina: TEHNOLOGII ȘI CONTROL ÎN INDUSTRIA VINULUI

1. Stabilirea momentului optim de cules a strugurilor pentru vin;
2. Antiseptici și antioxidanți folosiți în industria vinicolă;
3. Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului;
4. Operații tehnologice curente de îngrijire și condiționare a vinurilor în timpul păstrării;
5. Operația de macerare în tehnologia de obținere a vinurilor roșii.

BIBLIOGRAFIE:

1. Cotea V.D., Zănoagă C., Cotea V. V., 2009 – Oenochimie, volumele I și II, Editura Academiei Române, București. (vol. I : cap 3, vol. II : cap. 5);



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII

Iași 1842

FACULTATEA DE AGRICULTURĂ

2. Cotea V.V., 2017 - 2018 – Note de curs;
3. Cotea V.V., Cotea V. D., 2006 – Tehnologii de producere a vinurilor, Editura Academiei Române, București. (cap. 2, 3);
4. Cotea V.V., Zănoagă C., Cotea V. D., 2010 – Oenologie. Construcții, vase și utilaje vinicole, Editura Academiei Române, București. (cap. 3.6);
5. Pomohaci N., Nămoșanu I., Stoian V., Popa A., Sîrghi C., Gheorghită M., 2000 – „Oenologie – Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor”, vol. I, Editura Ceres, București. (cap. 2, 6);
6. Pomohaci N., Cotea V. V., Stoian V., Nămoșanu I., Popa A., Sîrghi C., Antocea Arina, 2001 – „Oenologie”, vol II – Îngrijirea, stabilizarea și îmbutelierea vinurilor. Construcții și echipamente vinicole, Editura Ceres, București. (cap. 2, cap. 3, cap.7).

Disciplina: UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

1. Linii tehnologice, utilaje și instalații pentru industrializarea legumelor și fructelor;
2. Linii tehnologice, utilaje și instalații pentru prelucrarea strugurilor;
3. Linii tehnologice, utilaje și instalații din industria morăritului și panificației;
4. Linii tehnologice, utilaje și instalații din industria prelucrării laptelui și a brânzeturilor;
5. Linii tehnologice, utilaje și instalații din industria de abatorizare și prelucrare a cărnii.

BIBLIOGRAFIE:

1. Țenu I. – Tehnologii, procedee, mașini și instalații pentru industrializarea produselor vegetale, Partea I: Tehnologii și procedee, Ed. Junimea, Iași 1997;
2. Țenu I. – Tehnologii, procedee, mașini și instalații pentru industrializarea produselor vegetale, Partea a-II-a: Curățarea, sortarea, condiționarea și spălarea, Ed. Junimea, Iași 1999;
3. Țenu I. – Operații și aparate în industria alimentară, vol. I, operații mecanice, hidrodinamice și aerodinamice, Ed. Ion Ionescu de la Brad Iași, 2008;
4. Țenu I. – Operații și aparate în industria alimentară, vol. II, operații cu transfer de căldură și masă, Ed. Ion Ionescu de la Brad Iași, 2014;
5. Țenu I. – note de curs, din anul universitar 2018-2019.

PREȘEDINTE COMISIE,

Conf. univ. Dr. Petru Marian CÂRLESCU