

**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 2026  
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. 2021. Editura Ion Ionescu de la Brad Iași
2. Nicolescu, O. (coord.). 2000. Sisteme, metode și tehnici manageriale ale organizației, Editura Economică, București,
3. Popa, I. (2005). Management general, Editura ASE, București,

**Disciplina: *MANAGEMENTUL CALITĂȚII***

1. Caracteristici de calitate ale produselor și factori care influențează calitatea acestora
2. Standardizarea și rolul standardelor în asigurarea calității
3. Funcții, strategii și principii ale Managementul calității
4. Modalități de asigurare și menținere a calității produselor alimentare.
5. Auditul calității

**Bibliografie**

1. Boboc D.,-2006-Managementul calității produselor agroalimentare, Editura ASE, București
2. Pop Cecilia, Mureșan Gh., Pop M.-2013-Calitatea, siguranța și merceologia produselor alimentare. Editura Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca
3. I.M. Pop-2022- Managementul calității și siguranței alimentelor, Editura Tipo Moldova, Iași

**Disciplina: *MERCEOLOGIE ALIMENTARA***

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

**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
4. Bologa N., Bărbulescu Georgeta, Burda A., 2007. Merceologie. Metode și tehnici de determinare a calității

### **Disciplina: *CONTROLUL CALITĂȚII ALIMENTELOR***

1. Calitatea laptelui și a produselor derivate
2. Calitatea cărnii și a preparatelor din carne
3. Calitatea peștelui și a produselor din pește.
4. Calitatea ouălor și a ovoproduselor.
5. Norme specifice în alimentația publică.

#### **Bibliografie**

1. Usturoi M.G. și Usturoi Al., 2020 - Controlul calității alimentelor de origine animală. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași. ISBN: 978-973-147-369-7. 229.
2. Banu C. și colab., 2003 – Procesarea industrială a cărnii. Editura “Tehnică”, București.
3. Bondoc I., 2014 – Controlul produselor și alimentelor de origine animală. Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași.

### **Disciplina: *TEHNICI HOTELIERE SI 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. Reguli de protocol, pregătirea salonului și a meselor pentru primirea clienților.
5. 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: *PROCESAREA PRODUSELOR AGRICOLE***

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: *MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM***

### **1. Organizarea activității în structurile de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică**

- 1.1. Tipuri de unități de alimentație publică
- 1.2. Organizarea spațiilor în unitățile de alimentație publică
- 1.3. Organizarea fluxurilor în unitățile de alimentație publică

### **2. Managementul activităților în cadrul structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică**

- 2.1. Managementul sectorului de producție
- 2.2. Managementul sectorului de servire
- 2.3. Managementul realizării unei activități de alimentație profitabile

### **3. Organizarea activității în structurile de primire turistice cu funcțiuni de cazare**

- 3.1. Tipuri de unități de cazare (structuri de primire turistice) - condiții
- 3.2. Tipuri de unități de cazare (structuri de primire turistice) – clasificare
- 3.3. Spații hoteliere

### **4. Managementului activităților în cadrul structurilor de primire turistice**

- 4.1. Echipamentul hotelier
- 4.2. Întreținerea spațiilor din unitățile de cazare
- 4.3. Vânzarea produsului de cazare

### **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, 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
7. ORDIN nr. 510 din 22 februarie 2022, pentru modificarea și completarea *Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism, aprobate prin nr. 65/2013*

## **Disciplina: *MANAGEMENTUL FERMEI AGROTURISTICE***

1. Introducere în turismul rural și de fermă.
2. Bazele turismului rural - funcții și motivații.
3. Patrimoniul și resursele turismului rural și de fermă.
4. Valorificarea turistică a satului românesc - ferma agroturistică.
5. Destinația și piața turismului rural și de fermă.

#### **Bibliografie**

1. Csoz. I., 2007 – Agroturism și turism rural. Editura Mirton, Timișoara.
2. Petroman, I. 2005 – Bazele turismului. Editura Mirton, Timișoara
3. Pășarin B., 2022 – Gospodăria rurală - de la agricultură la agroturism. Editura „Ion Ionescu de la Brad”, Iași.

## **Disciplina: *PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE***

1. Principii generale de conservare a materiilor prime animale și vegetale
2. Conservarea prin utilizarea frigului industrial
3. Conservarea prin utilizarea căldurii industriale
4. Conservarea prin sărare și afumare
5. Conservarea prin metode moderne și ecologice

### **Bibliografie**

1. Banu C., 1964 - Tehnologia produselor din carne și pește. „Editura Didactică și Pedagogică” București.
2. Cherciu, I.; Grigoriu, V., 1973 - Tehnologia preparatelor din carne. „Editura Didactică și Pedagogică”, București.
3. Păsărin B., 2021 - Conservarea produselor alimentare. Editura „Ion Ionescu de la Brad”, Iași.

## **Disciplina: *IGIENĂ ALIMENTARĂ***

1. Noțiuni fundamentale și principii de bază privind igiena alimentară.
2. Contaminarea alimentelor.
3. Controlul contaminării în unitățile cu profil alimentar.
4. Curățarea, dezinfectia și igiena operațională în unitățile cu profil alimentar.

### **Bibliografie:**

1. Ștețca Gh., 2013. Igiena unităților de industrie alimentară, ed. a 5-a rev. și adăugită, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.
2. Leonte D., 2011. Igienă alimentară, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
3. Fogarași M., Țibulcă D., 2020. Lucrări practice de igiena societăților agroalimentare, Editura Mega, Cluj-Napoca.