

**UNIVERSITATEA TRANSILVANIA DIN BRAȘOV**  
**FACULTATEA DE ALIMENTAȚIE ȘI TURISM**  
**DEPARTAMENTUL INGINERIA ȘI MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI ȘI TURISMULUI**

**TEMATICĂ PENTRU EXAMENUL DE FINALIZARE A STUDIILOR SESIUNEA IULIE 2024 ȘI FEBRUARIE  
2025 - PROBA 1 INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM**

**INSTALAȚII ȘI ECHIPAMENTE PENTRU HOTELURI ȘI RESTAURANT**

1. Generalități privind instalațiile de ventilare și climatizare pentru hoteluri și restaurant. Aerul umed, definiție și parametrii caracteristici;
2. Scheme funcționale de instalații de condiționare a aerului, Instalațiile simple de tip deschis fără utilizarea căldurii aerului evacuat;
3. Scheme funcționale de instalații de condiționare a aerului, Instalațiile cu recircularea și preîncălzirea amestecului de aer proaspăt și aer recirculat.
4. Centrale termice pentru hoteluri și restaurante. Importanța realizării confortului termic, factori de confort termic
5. Instalații și echipamente pentru bucătării; Mașină pentru prăjit și fiert în ulei (friteuză).
5. Echipamente și instalații pentru prelucrarea legumelor și fructelor în bucătării. Spălarea legumelor și fructelor.
6. Echipamente și instalații pentru prelucrarea legumelor și fructelor în bucătării. Prăjirea legumelor

**POLITICI TURISTICE COMUNITARE**

7. Clasificarea formelor de turism
8. Fenomenul turistic – Factori determinanți
9. Dimensiunile fenomenului turistic
10. Organizații și instituții internaționale de politică turistică -Organizația Mondială a Turismului
11. Lanțurile hoteliere

**MARKETING ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM**

12. Teoria generațiilor în turism și ospitalitate.
13. Profilul generațiilor din actualul ciclu generațional. Prăpastia intergenerațională. Importanța generației mileniale.
14. Culturalizarea brandului unei destinații turistice.
15. Produsul de tip experiență. Tipuri de autenticitate.
16. Matricea experienței concepută de Pine și Gilmore. Descrierea modelului. Descrierea fiecărui tip de experiență și exemple.

**UTILAJE TEHNOLOGICE PENTRU MORĂRIT ȘI PANIFICAȚE**

17. Parametrii fizico-chimico-biologici ai cerealelor în industria morăritului.

18. Pregătirea cerealelor în vederea măcinării. Schema tehnologica pentru curățarea și condiționarea cerealelor.
19. Cernerea produselor de măciniș. Definiție. Clasificarea suprafețelor de cernere. Sita plana SPP (schema, părți componente, funcționare).
20. Fluxul tehnologic general in industria panificației. Metode de preparare a
21. aluatului.
22. Frământarea aluatului. Variația momentului de torsiune la arborele Frământătorului.

## **TEHNOLOGIA ȘI VALORIFICAREA BĂUTURILOR II**

23. Generalități. Fazele de fabricare a berii. Descrierea procesului tehnologic de malțificare și schema tehnologică de principiu pentru fabricarea berii.
24. Materii prime utilizate pentru fabricarea berii. Orzul pentru bere; Hameiul pentru bere; Apa în industria malțului și berii; Drojdia de bere; Adjuvanți de proces
25. Tehnologia obținerii berii. Descrierea procesului; Schema tehnologică de fabricare a berii.
26. Plămădirea–zaharificarea plămezelor. Bazele teoretice ale proceselor de plămădire și zaharificare a plămezelor. Tipuri de procedee tehnologice de plămădire-zaharificare.
27. Mustul de bere fierbere. Instalație de fierbere cu fierbător exterior.
28. Fermentarea mustului de bere.

## **Bibliografie.**

1. Barosan C., Mateescu Fl., Instalații sanitare, Editura M.A.S.T., 2009
2. Bidian, D. și col., Aparate electrocasnice și de uz general, Universitatea „Transilvania” din Brașov, 2000;
3. Caba, I., Alimentație publică, Editura Mirton, Timișoara, 2008;
4. Christea, Al., Ventilarea și condiționarea aerului, vol. I, Editura Tehnică, București, 1970;
5. Christea, Al., Niculescu, N., Ventilarea și condiționarea aerului, vol. II, Editura Tehnică, București, 1971;
6. Coroamă, S., Bonoiu, V., Utilaje și Instalații în Alimentația Publică și hoteluri, Editura Didactică și pedagogică, București, 1976;
7. Dumitrescu, C. și col., Instalații de încălzire, Editura M.A.S.T., București, 2009;
8. Florea, C., Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică, Editura Tehnică, București, 1988;
9. Ivanov, G., Bucătării mari, Editura Tehnică, București, 1998;
10. Țane, N. și col., Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante, Editura Universității Transilvania din Brașov, Brașov, 2011.
11. Diana Foris, Politici macroeconomice in turism, suport de curs
12. Geanina Buruiiană, Politici macoeconomice în turism, Editura Uranus, București, 2008
13. Cismaru, L.; Lunius, R. Bridging the Generational Gap in the Hospitality Industry: Reverse Mentoring—An Innovative Talent Management Practice for Present and Future Generations

- of Employees. Sustainability 2020, 12, 263. <https://doi.org/10.3390/su12010263> (paginile 4-13)
14. 2. Bochert, R.; Cismaru, L.; Foris, D. Connecting the Members of Generation Y to Destination Brands: A Case Study of the CUBIS Project. Sustainability 2017, 9, 1197. <https://doi.org/10.3390/su9071197> (paginile 1-8)
  15. Teoria generațiilor Strauss–Howe [https://ro.wikipedia.org/wiki/Teoria\\_genera%C8%9Bilor\\_Strauss%E2%80%93Howe](https://ro.wikipedia.org/wiki/Teoria_genera%C8%9Bilor_Strauss%E2%80%93Howe)
  16. Pine, J.B.; Gilmore J.H. Economia experienței. Editura Publica (paginile 27-33 și 71-85). – cartea se află pe platformă în folderul Cursuri Marketing.
  17. Prezentările PPT utilizate ca suport pentru predare: Profilul consumatorului de generație nouă; Branding I\_2021; Curs experiență \_autenticitate – prezentările se află pe platformă în folderul Cursuri Marketing
  18. Barosan C., Mateescu Fl., Instalații sanitare, Editura M.A.S.T., 2009
  19. Gaceu Liviu, Ingineria produselor de morărit. Notițe de curs, 2023
  20. Gaceu Liviu, Ingineria produselor de panificație. Notițe de curs, 2023
  21. Iuliana BANU, Tehnologii generale in industria alimentara – industria morăritului, Editura Universității Dunărea de Jos, Galați, 2008
  22. Burluc Marius Marian, Tehnologie si control in industria panificației, Editura Fundației Universitare "Dunărea De Jos" Galați -2009.
  23. Gabriel-Alexandru CONSTANTIN, Gheorghe VOICU, Elena-Mădălina ȘTEFAN, Aspecte teoretice și experimentale privind procesul de sortare prin cernere a măcinșurilor în unitățile de morărit industriale, Editura Matrix Rom, București, 2023.
  24. Pădureanu, V. Mașini și instalații pentru tehnologii alimentare fermentative. Fabricarea berii. Ed. Universității Transilvania din Brașov, 2001.
  25. Banu, C., coordonator. Manualul Inginerului de Industrie Alimentară, vol. I și II, Editura Tehnică București, 1999.
  26. Berzescu, P. ș.a. Utilaje și instalații în industria berii și a malțului, Editura Ceres , București 1985
  27. Berzescu, P. ș.a. Tehnologia berii și a mal ului, Editura Ceres, București, 1981
  28. Cojocar, C., ș.a. Tehnologii în industria alimentară fermentativă, EDP, București, 1977.
  29. Heyse, K.U., coordonator. Handbuch der Brauerei Praxis, Editura Carl Getranke Fachverlag, 1996.

Director departament IMAT,  
Conf.dr. Cristina Maria Canja

